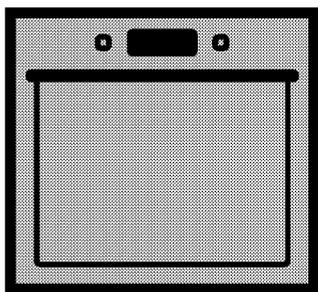


Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



BVM35400XPS

FR

285.4604.74/R.AA/27.03.2017

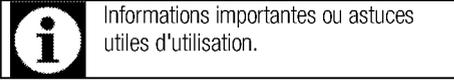
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

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 :



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

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

Sécurité générale.....4
 Sécurité électrique.....4
 Sécurité du produit.....5
 Utilisation prévue.....8
 Sécurité des enfants.....8
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....9
 Elimination des emballages.....9

2 Généralités 10

Vue d'ensemble.....10
 Contenu de l'emballage.....11
 Caractéristiques techniques.....12

3 Installation 13

Avant l'installation.....13
 Installation et branchement.....14
 Déplacement ultérieur.....16

4 Préparation 17

Conseils pour faire des économies d'énergie.....17
 Première utilisation.....17
 Réglage initial de l'horloge.....17
 Premier nettoyage de l'appareil.....18
 Première cuisson.....18

5 Utilisation du four 19

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 19
 Utilisation du four électrique..... 19
 Fonctions du four..... 21
 Fonctionnement de l'unité de commande du four.. 26
 Tableau des temps de cuisson..... 37
 Utilisation du gril..... 40

6 Maintenance et entretien 43

Généralités..... 43
 Nettoyage du bandeau de commande..... 43
 Nettoyage de l'intérieur du four..... 43
 Retirer la porte du four..... 45
 Retrait de la vitre de la porte..... 45
 Remplacement de l'ampoule du four..... 46

7 Recherche et résolution des pannes 48

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.
- 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,

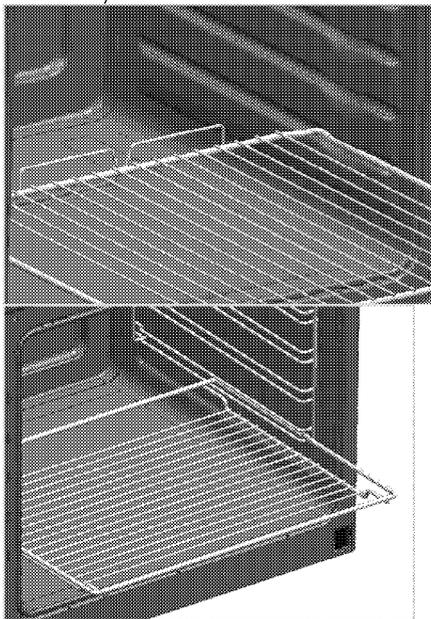
sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- 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 nettoyeurs 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.
 - La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
 - 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** : Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
 - Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four.
 - Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
 - Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.
 - Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
 - L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.
- 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.
- 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

- **AVERTISSEMENT** : 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 :

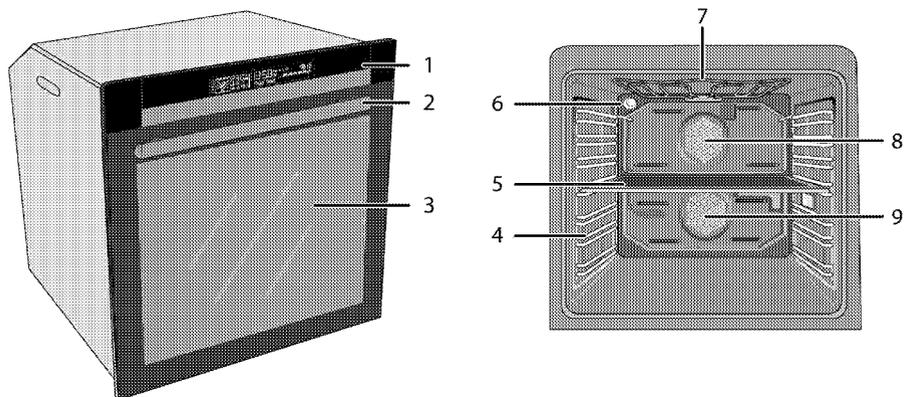
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

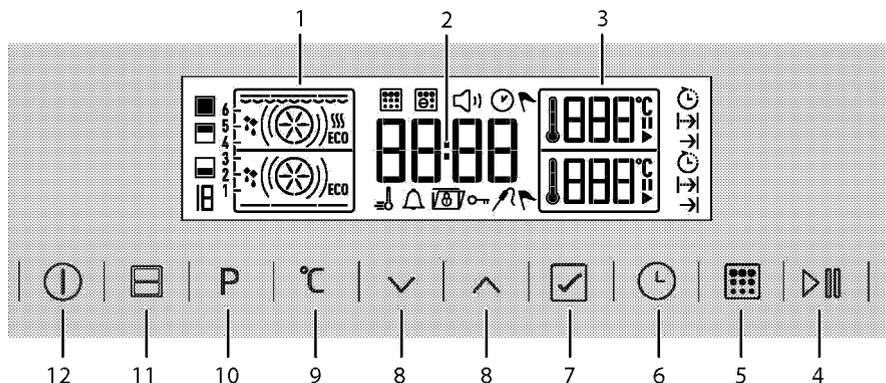
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------|---|--|
| 1 | Bandeau de commande | 6 | Ampoule |
| 2 | Poignée | 7 | Élément chauffant supérieur |
| 3 | Porte frontale | 8 | Moteur du ventilateur supérieur (derrière la tôle) |
| 4 | Gradins | 9 | Moteur du ventilateur inférieur (derrière la tôle) |
| 5 | Plateau central | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|--|
| 1 | Affichage des fonctions | 8 | Touches Haut/Bas |
| 2 | Indicateur de l'horloge | 9 | Touche de réglage Température/booster |
| 3 | Champ d'indication de la température | 10 | Touche de sélection de fonction |
| 4 | Touche Marche/Arrêt de la cuisson | 11 | Touche de sélection du compartiment four |
| 5 | Touche Auto-nettoyage (pyrolyse)* | 12 | Touche Marche/Arrêt |
| 6 | Touche Heure et réglages | * | (Varient en fonction du modèle de four.) |
| 7 | Touche de confirmation | | |

Contenu de l'emballage

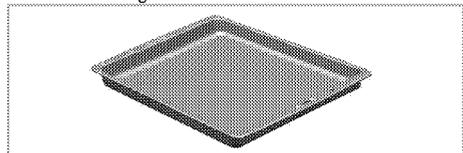


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

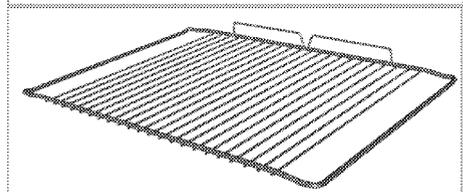
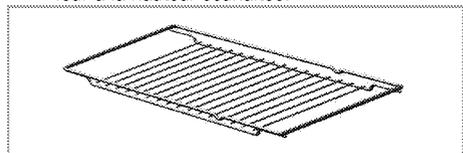
2. Lèche-frite

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



3. Grille

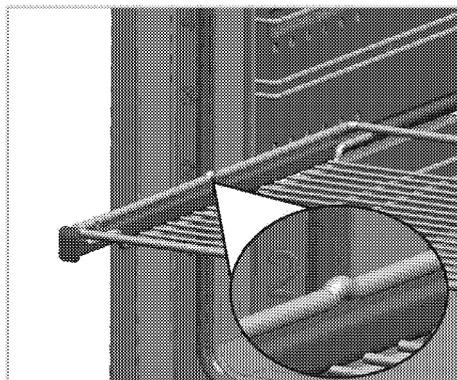
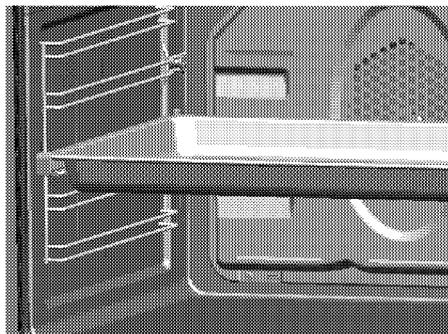
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



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

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3,5kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction - Four à double cavité
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du grill	2.2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1- Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation*, page 13.



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'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et

les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.



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



N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.

**DANGER:**

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.

**DANGER:**

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

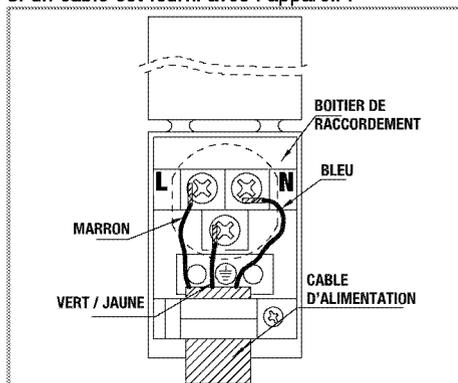
**DANGER:**

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

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 les fils comme indiqué ci-dessous:

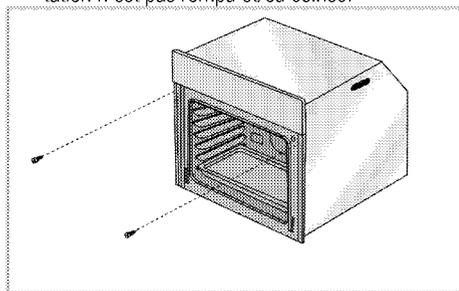
- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) \equiv (Terre)

» OU

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) \equiv (Terre)

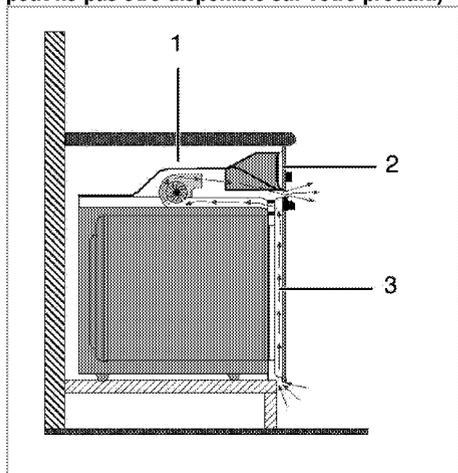
Installation des produits

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



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

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



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.



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

Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



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



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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

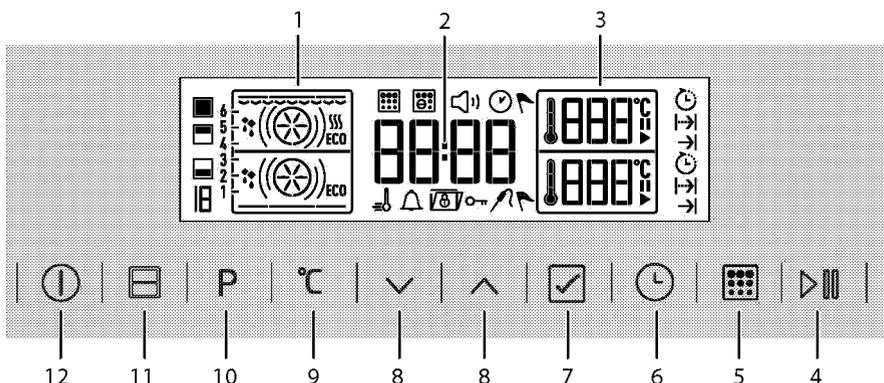
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.

- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

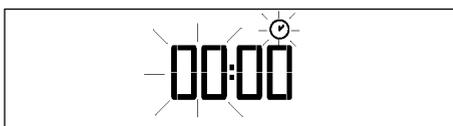
Réglage initial de l'horloge



- 1 Affichage des fonctions
 - 2 Indicateur de l'horloge
 - 3 Champ d'indication de la température
 - 4 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
 - 5 Touche Auto-nettoyage (pyrolyse)*
 - 6 Touche Heure et réglages
 - 7 Touche de confirmation
 - 8 Touches Haut/Bas
 - 9 Touche de réglage Température/booster
 - 10 Touche de sélection de fonction
 - 11 Touche de sélection du compartiment four
 - 12 Touche Marche/Arrêt
- * (Varient en fonction du modèle de four.)

Réglage initial de l'heure

1. Lors de la première mise en marche de l'appareil, le champ « heure » et son  clignotent.



2. Réglez l'heure à l'aide de .
3. Appuyez sur  pour confirmer l'heure.
4. Le champ « Minute » et son symbole  clignotent. Réglez les minutes à l'aide de . Appuyez sur  pour confirmer les minutes.



» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.





En cas de coupure d'électricité prolongée, le menu réglage de l'heure s'affiche à nouveau à l'écran.

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.



AVERTISSEMENT

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".

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Éteignez votre grill ; voir



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

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

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.



DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'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 la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



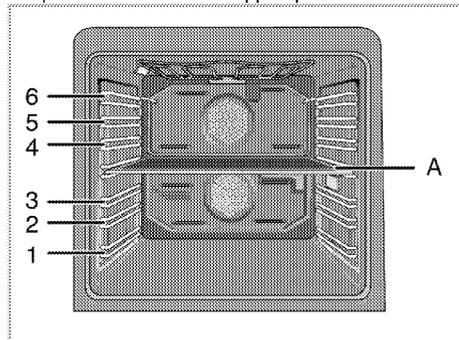
Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie.

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

Utilisation du four électrique

Emplacements des châssis

Il y a 6 supports adaptés à l'utilisation de votre four ; parmi lesquels 3 sont situés dans la section inférieure et les 3 autres dans la section supérieure. Il existe un autre guide de châssis dans l'espace réservé à l'installation de la plaque de la section médiane (A). N'utilisez pas ce canal comme support pendant la cuisson.



Vous pouvez utiliser 4 diverses sections de votre four.

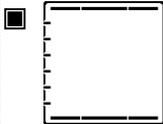
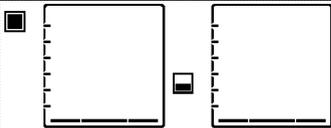
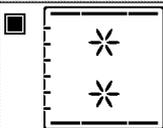
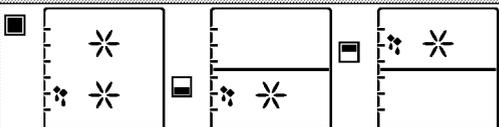
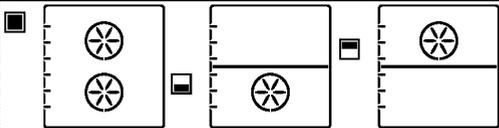
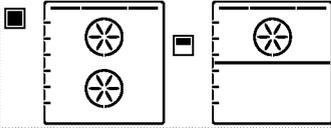
	<p>Section supérieure</p>	<p>Vous pouvez seulement cuisiner en utilisant la section supérieure. Adaptée pour le grill et la cuisson d'aliments en petits morceaux.</p>	<p>Lorsque la section supérieure est activée, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de la présente section s'affichent à l'écran.</p>
	<p>Section inférieure</p>	<p>Vous pouvez seulement cuisiner en utilisant la section inférieure. Adaptée pour la cuisson d'aliments coupés en moyens morceaux.</p>	<p>Lorsque la section supérieure est activée, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de la présente section s'affichent à l'écran.</p>
	<p>Sections inférieure-supérieure :</p>	<p>Vous pouvez utiliser simultanément les sections supérieure et inférieure. Cette option est adaptée pour la cuisson de deux plats différents.</p>	<p>Lorsque les sections inférieure-supérieure sont activées, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de ces sections s'affichent séparément à l'écran.</p>
	<p>Grande section unique</p>	<p>Vous pouvez cuisiner en utilisant la seule grande section. Adaptée pour la cuisson d'aliments coupés en gros morceaux et pour les cuissons multiples.</p>	<p>Lorsque la seule grande section est activée, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de la présente section s'affichent à l'écran.</p>

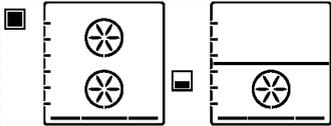
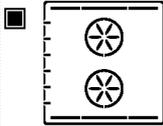
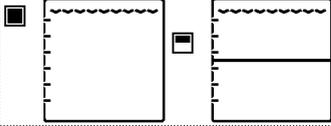
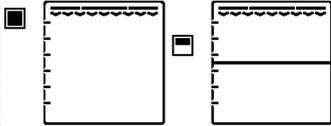
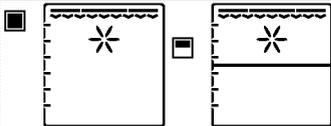
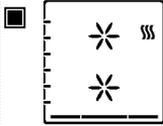
Fonctions du four

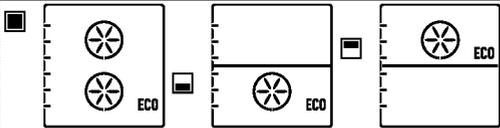
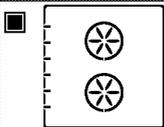
L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil. Ces fonctions s'appliquent

uniquement aux fours présentant une seule grande section.

Toutes les fonctions de votre four sont détaillées dans cette section.

Symbole	Nom	Description
	Statique (Chauf-fage supérieur et inférieur)	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Cuisson avec une seule plaque.
	Sole	Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.
	Statique + venti-lateur (Élément chauffant supé-rieur/infé-rieur avec ventilateur).	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs ainsi que 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.
	Décongélation (Ventilateur en marche)	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.
	Cuisson tournante	Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. L'air chaud généré par l'élément chauffant de ventilateur est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Dans la plupart des cas un préchauffage n'est pas nécessaire.
	Élément chauffant supérieur + ventilateur (Venti-lateur avec chauf-fage supérieur)	Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur situés dans la paroi arrière sont en marche. De l'air chaud est mieux distribué avec le ventilateur en comparaison avec la

	<p>Pizza</p>	<p>situation où seul le chauffage supérieur fonctionne. L'élément chauffant inférieur et le ventilateur doté d'un élément chauffant (situés dans la paroi arrière) sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.</p>
	<p>Multi-cuisson « 3D »</p>	<p>Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui doté d'un ventilateur fonctionnent simultanément. Cuisson avec une seule plaque.</p>
	<p>Grill économique</p>	<p>Uniquement la partie intérieure de l'élément chauffant supérieur située au plafond du four fonctionne. Adapté pour griller de la viande découpée en petits et moyens morceaux.</p>
	<p>Grill fort</p>	<p>Les parties intérieures et extérieures de l'élément chauffant supérieur situé au plafond du four fonctionnent simultanément. Adapté pour griller de la viande découpée en moyens morceaux.</p>
	<p>Grill + Ventilateur (Ventilateur doté d'un grill)</p>	<p>Le ventilateur mural arrière et les parties intérieure et extérieure de l'élément chauffant situé au plafond du four fonctionnent simultanément. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Adapté pour griller de la viande découpée en moyens morceaux.</p>
	<p>Maintien au chaud</p>	<p>Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps. Ne l'utilisez pas pour cuire des aliments.</p>

		Mode pyrolyse - économie	Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Il est recommandé de l'utiliser quand le four est légèrement sale. Lisez la description contenue dans la section relative au "Nettoyage et entretien" pour utiliser cette fonction. Voir.
		Pyrolyse	Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Lisez la description contenue dans la section relative au "Nettoyage et entretien" pour utiliser cette fonction. Voir.
		Cuisson économique par ventilateur	Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant le chauffage par ventilateur dans une gamme de température allant de 160 à 220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu. Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau « Cuisson économique par ventilateur ».
		Cuisson faible temp	Pour cuire des plats à basse température plus longtemps (10-15 heures).
Section supérieure 	Chaleur tournante Ventilateur économique Élément chauffant supérieur + ventilateur Grill pulsé Grill fort Décongélation Grill économique	Section inférieure 	Chaleur tournante Ventilateur économique Décongélation Sole Pizza
		Section inférieure-supérieure	Ventilateur + ventilateur Grill fort + ventilateur

	Décongélation + décongélation Grill économique + ventilateur Ventilateur + Élément chauffant inférieur Ventilateur + Pizza
Grande section unique 	Tradition Multifonction Chaleur tournante Multi-cuisson (3D) Pizza Élément chauffant supérieur + ventilateur Gril pulsé Grill fort Grill économique Ventilateur écono- mique Sole Maintien au chaud Cuisson faible temp Décongélation Pyrolyse Mode pyrolyse - éco- nomie

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

Grande section unique

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Tradition	200	40-250
Statique + ventilateur	175	40-250
Chaleur tournante	180	40-250
Multi-cuisson (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Élément chauffant supérieur + ventilateur	200	40-250
Gril pulsé	200	40-250
Grill fort	250	40-250
Grill économique	250	40-250
Ventilateur économique	180	160-220
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100
Cuisson faible temp	100	50-150
Décongélation	-	-

Tableau des fonctions

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

	Les fonctions varient en fonction du modèle de four.
	Lorsque vous effectuez les réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran.
	Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.
	Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.
	Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

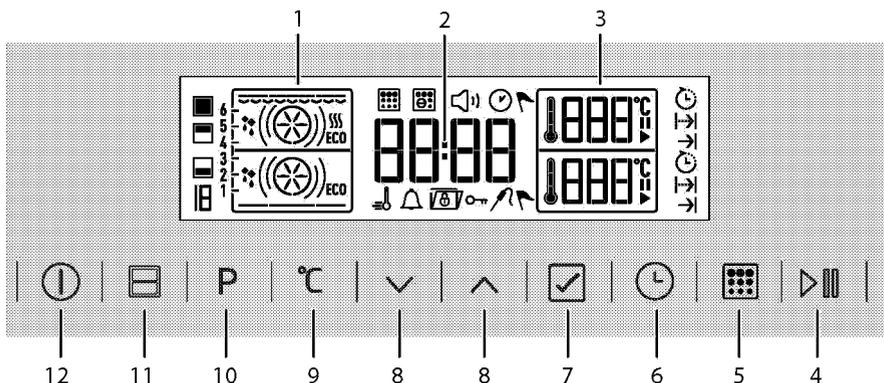
Section supérieure

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Chaleur tournante	180	40-250
Élément chauffant supérieur + ventilateur	200	40-250
Gril pulsé	200	40-250
Grill fort	250	40-250
Grill économique	250	40-250
Ventilateur économique	180	160-220
Décongélation	-	-

Section inférieure

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Chaleur tournante	180	40-250
Pizza	210	40-250
Ventilateur économique	180	160-220
Sole	180	40-220
Décongélation	-	-

Fonctionnement de l'unité de commande du four



- 1 Affichage des fonctions
 - 2 Indicateur de l'horloge
 - 3 Champ d'indication de la température
 - 4 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
 - 5 Touche Auto-nettoyage (pyrolyse)*
 - 6 Touche Heure et réglages
 - 7 Touche de confirmation
 - 8 Touches Haut/Bas
 - 9 Touche de réglage Température/booster
 - 10 Touche de sélection de fonction
 - 11 Touche de sélection du compartiment four
 - 12 Touche Marche/Arrêt
- * (Varient en fonction du modèle de four.)

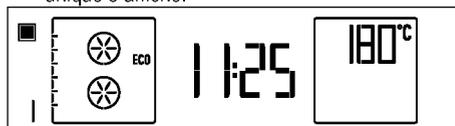
Symboles d'affichage :

- Symbole de cuisson rapide (Booster)
 - Symbole de la durée de cuisson
 - Symbole de fin de temps de cuisson
 - Symbole de l'alarme
 - Symbole de la sélection de compartiment
 - Symbole cuisson
 - Symbole de l'horloge
 - Symbole de l'appareil à l'arrêt
 - Symbole de la fonction garde-au-chaud
 - Symbole de décongélation
 - Symbole de verrouillage des touches
 - Symboles d'affichage de la minuterie
 - Symbole de réglage du volume
 - Symbole d'auto-nettoyage (pyrolyse)*
 - Symbole d'auto-nettoyage économique (écopyro)*
 - Symbole de thermomètre de cuisine *
- * Varient en fonction du modèle de four.

Fonctionnement du four comme section unique Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction

En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre. Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
2. Appuyez sur pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



4. Appuyez sur pour afficher l'écran de réglage de la fonction.
 - » Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.
5. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches . Appuyez sur pour confirmer le réglage.



6. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur °C une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Les symboles °C et ↻ clignotent à l'écran.



7. Appuyez sur les touches ↶↷ pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur ✓
8. Pour la fonction Booster (Chauffage rapide), appuyez sur °C pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le symbole ≡🔥 apparaisse à l'écran. ≡🔥 s'affiche et le réglage booster s'active.

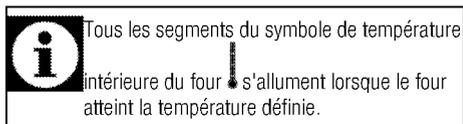


i Lorsque le réglage du booster est effectué, le four fonctionne à la puissance maximale pour atteindre la température définie. Lorsque la température définie est atteinte, le symbole ≡🔥 disparaît. Le Booster est activé pour les fonctions dans lesquelles le symbole ≡🔥 s'affiche lorsque vous appuyez sur °C pendant longtemps. Booster s'active uniquement pour les activités de cuisson réalisées sur la seule grande section.

9. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
10. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur ▶🔥 pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et ▶ s'affiche à l'écran.



» Le four chauffe jusqu'à la température réglée.



11. À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche ▶🔥 une fois de plus pendant deux secondes pour mettre fin à la cuisson.

Cuisiner avec la durée de cuisson définie :

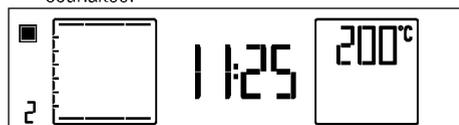
Vous pouvez faire en sorte que votre four s'éteigne automatiquement à la fin d'une période de cuisson en sélectionnant la température et la fonction spécifiques à votre plat et en réglant le temps de cuisson.

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

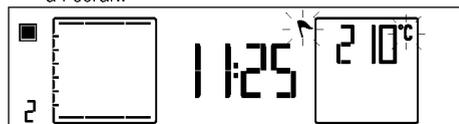
- Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
- Appuyez sur Ⓛ pendant deux secondes pour allumer le four.
- Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



4. Appuyez sur P pour afficher l'écran de réglage de la fonction.
- » Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.
5. Appuyez sur ↶↷ pour définir la fonction souhaitée.



6. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur °C une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole °C clignote à l'écran.



7. Appuyez sur les touches ↶↷ pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée

obtenue, validez la température en appuyant sur



8. Pour la fonction Booster (Chauffage rapide), appuyez sur $^{\circ}\text{C}$ pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le symbole \equiv apparaisse à l'écran. \equiv s'affiche et le réglage booster s'active.

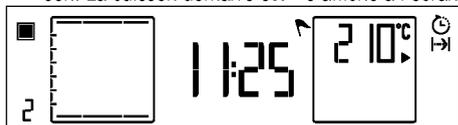


i Lorsque le réglage du booster est effectué, le four fonctionne à la puissance maximale pour atteindre la température définie. Lorsque la température définie est atteinte, le symbole \equiv disparaît. Le Booster est activé pour les fonctions dans lesquelles le symbole \equiv s'affiche lorsque vous appuyez sur $^{\circ}\text{C}$ pendant longtemps. Booster s'active uniquement pour les activités de cuisson réalisées sur la seule grande section.

9. Appuyez une fois sur \odot pour régler le temps de cuisson. \rightarrow clignote à l'écran.



10. Appuyez sur \wedge/\vee pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur \checkmark . Une fois le temps de cuisson défini, les symboles \rightarrow et \odot restent allumés à l'écran.
11. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
12. Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur \triangleright pendant 2 secondes pour commencer la cuisson. La cuisson démarre et \blacktriangleright s'affiche à l'écran.



» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position

recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

i Tous les segments du symbole de température intérieure du four \downarrow s'allument lorsque le four atteint la température définie.

13. À la fin de la cuisson, les symboles \blacktriangleright et \rightarrow clignotent à l'écran et une alarme retentit.
14. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
15. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche \triangleright pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

i Si vous souhaitez annuler le programme après avoir activé le mode de cuisson en réglant le temps de cuisson, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche \odot .

Réglage de la fin de cuisson à une heure ultérieure :

Vous pouvez vous assurer que le four est allumé et qu'il s'éteindra automatiquement en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson et de fin de cuisson à une heure ultérieure, par contrôle manuel et sans régler la durée de cuisson.

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

- Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
- Appuyez sur \odot pendant deux secondes pour allumer le four.
- Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



4. Appuyez sur P pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

5. Appuyez sur \wedge/\vee pour définir la fonction souhaitée.



6. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur °C une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole °C clignote à l'écran.



7. Appuyez sur les touches \sim pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur \checkmark.
8. Pour la fonction Booster (Chauffage rapide), appuyez sur °C pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le symbole \equiv apparaisse à l'écran. \equiv s'affiche et le réglage booster s'active.



i Lorsque le réglage du booster est effectué, le four fonctionne à la puissance maximale pour atteindre la température définie. Lorsque la température définie est atteinte, le symbole \equiv disparaît. Le Booster est activé pour les fonctions dans lesquelles le symbole \equiv s'affiche lorsque vous appuyez sur °C pendant longtemps. Booster s'active uniquement pour les activités de cuisson réalisées sur la seule grande section.

9. Appuyez une fois sur \odot pour régler le temps de cuisson. \rightarrow clignote à l'écran.



10. Appuyez sur \sim pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur \checkmark. Une fois le temps de cuisson défini, les symboles \rightarrow et \odot restent allumés à l'écran.

11. Pour la fin du temps de cuisson, appuyez sur \odot deux fois pendant de courts intervalles. \rightarrow clignote à l'écran.



12. Appuyez sur les touches \sim pour régler la fin du temps de cuisson désirée et confirmez le réglage en appuyant sur \checkmark. Une fois la fin du temps de cuisson réglé, le symbole \rightarrow s'affichera en continu.
13. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
14. Si la fonction de cuisson, la température et les valeurs de durée et de l'heure de fin de cuisson conviennent, touchez \triangleright pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.



» Le symbole \rightarrow s'affiche à l'écran. La minuterie du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie. Dès que le temps de démarrage de la cuisson s'affiche, la fonction de cuisson sélectionnée s'active, le symbole \rightarrow disparaît et le four continue de chauffer jusqu'à atteindre la température réglée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

i Tous les segments du symbole de température intérieure du four \downarrow s'allument lorsque le four atteint la température définie.

15. À la fin de la cuisson, les symboles \rightarrow et \rightarrow clignotent à l'écran et une alarme retentit.
16. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
17. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche \triangleright pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.



Si vous souhaitez annuler le programme après avoir activé le mode de cuisson en réglant le temps de cuisson, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche .

Utilisation du four uniquement comme section supérieure ou inférieure

Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction

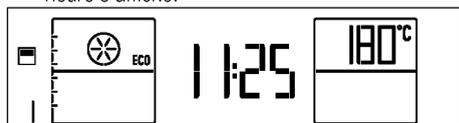
En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre. Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.



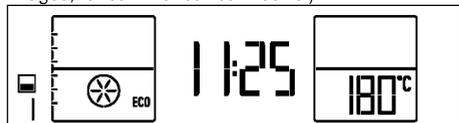
Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



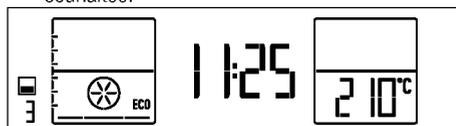
4. Appuyez sur une fois pour activer la section inférieure du four.

Veillez suivre la même procédure initiale pour effectuer le réglage de température et la cuisson dans les sections inférieure et supérieure du four. (Dans les images, le four inférieur est illustré.)

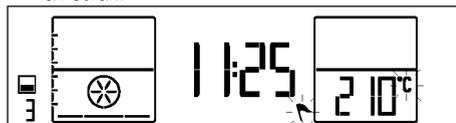


Chaque fois que vous appuyez sur , la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

5. Appuyez sur **P** pour afficher l'écran de réglage de la fonction.
 - » Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.
6. Appuyez sur pour définir la fonction souhaitée.



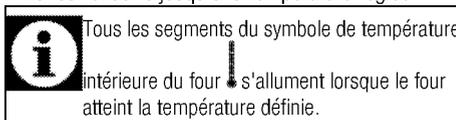
7. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur **°C** une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole **°C** clignote à l'écran.



8. Appuyez sur les touches pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur .
9. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
10. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et s'affiche à l'écran.

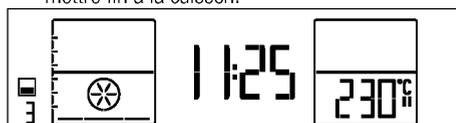


» Le four chauffe jusqu'à la température réglée.



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

11. À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche une fois de plus pendant deux secondes pour mettre fin à la cuisson.



Lorsque vous utilisez uniquement la section supérieure ou inférieure pour la cuisson, laissez la section non utilisée vide, car elle va également chauffer.

Cuisiner avec la durée de cuisson définie :

Vous pouvez faire en sorte que votre four s'éteigne automatiquement à la fin d'une période de cuisson en sélectionnant la température et la fonction spécifiques à votre plat et en réglant le temps de cuisson.

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

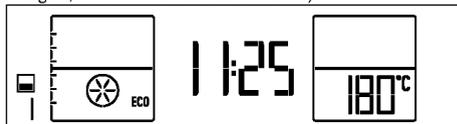
i Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur  pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



4. Appuyez sur  une fois pour activer la section inférieure du four.

Veuillez suivre la même procédure initiale pour effectuer le réglage de température et la cuisson dans les sections inférieure et supérieure du four. (Dans les images, le four inférieur est illustré.)

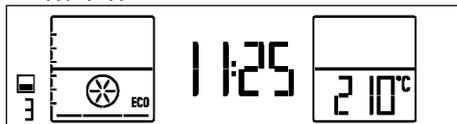


i Chaque fois que vous appuyez sur , la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

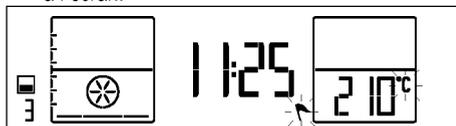
5. Appuyez sur **P** pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

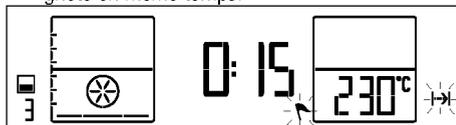
6. Appuyez sur  pour définir la fonction souhaitée.



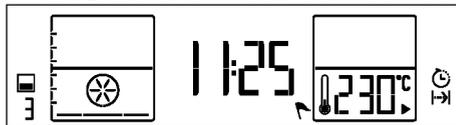
7. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur **°C** une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole **°C** clignote à l'écran.



8. Appuyez sur les touches  pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur .
9. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche  pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte. Le symbole  clignote en même temps.



10. Appuyez sur  pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois le temps de cuisson défini, les symboles  et  restent allumés à l'écran.
11. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
12. Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur  pendant 2 secondes pour commencer la cuisson. La cuisson démarre et  s'affiche à l'écran.



» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

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

13. À la fin de la cuisson, les symboles  et  clignotent à l'écran et une alarme retentit.

- Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
- Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

i Si vous souhaitez annuler le programme après avoir activé le mode de cuisson en réglant le temps de cuisson, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche .

Réglage de la fin de cuisson à une heure ultérieure :

Vous pouvez vous assurer que le four est allumé et qu'il s'éteindra automatiquement en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson et de fin de cuisson à une heure ultérieure, par contrôle manuel et sans régler la durée de cuisson.

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

- Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

i Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

- Appuyez sur  pendant deux secondes pour allumer le four.
- Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



- Appuyez sur  une fois pour activer la section inférieure du four.

Le symbole  apparaît près de la section du four active. Veuillez suivre la même procédure initiale pour effectuer le réglage de température et la cuisson dans les sections inférieure et supérieure du four. (Dans les images, le four inférieur est illustré.)

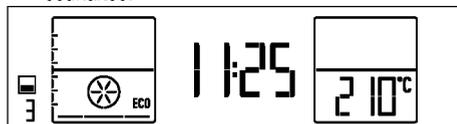


i Chaque fois que vous appuyez sur , la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

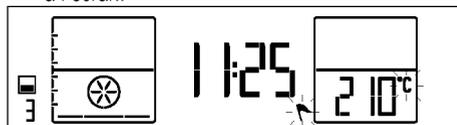
- Appuyez sur  pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

- Appuyez sur  pour définir la fonction souhaitée.



- Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur  une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole  clignote à l'écran.



- Appuyez sur les touches  pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur .

- Appuyez une fois sur  pour régler le temps de cuisson.  clignote à l'écran.



- Appuyez sur  pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole  s'affichera en continu.

- Pour la fin du temps de cuisson, appuyez sur  deux fois pendant de courts intervalles.  clignote à l'écran.



- Appuyez sur les touches  pour régler la fin du temps de cuisson désirée et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois la fin du temps de cuisson réglé, le symbole  s'affichera en continu.

13. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
14. Si la fonction de cuisson, la température et les valeurs de durée et de l'heure de fin de cuisson conviennent, touchez  pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.

» Le symbole  s'affiche à l'écran. La minuterie du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie. Dès que le temps de démarrage de la cuisson s'affiche, la fonction de cuisson sélectionnée s'active, le symbole  disparaît et le four continue de chauffer jusqu'à atteindre la température réglée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

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

15. À la fin de la cuisson, les symboles  et  clignotent à l'écran et une alarme retentit.
16. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
17. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

 Si vous souhaitez annuler le programme après avoir activé le mode de cuisson en réglant le temps de cuisson, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche .

Utilisation simultanée des sections supérieure et inférieure du four

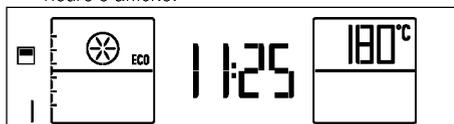
Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction

En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre. Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

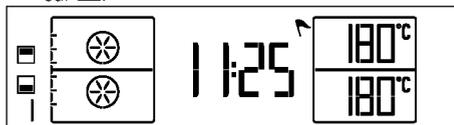
 Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur  pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



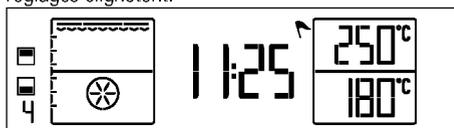
 Chaque fois que vous appuyez sur , la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

4. Activez les deux sections en appuyant deux fois sur .



5. Appuyez sur  pour afficher l'écran de réglage de la fonction.
» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.
6. Appuyez sur les touches   pour sélectionner la fonction de cuisson appropriée parmi celles définies pour les deux sections du four. Par exemple, pour faire des grillades dans la partie supérieure et de la pâtisserie dans la partie inférieure, vous pouvez sélectionner la fonction prise en charge Grill & Fan (Gril pulsé).

Après avoir sélectionné la fonction, vous pouvez ajuster séparément la « Température » et le « Temps de cuisson » de chaque section du four. Les symboles  et  des sections de cuisson actives de ces réglages clignotent.



7. Si vous désirez modifier la température du four supérieur, appuyez sur  une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température du four su-

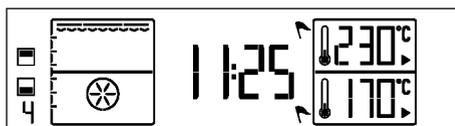
périeur. Les symboles  et  clignotent sur l'écran de température de la section du four sélectionnée.



8. Appuyez sur les touches   pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche . Le symbole  s'affiche en permanence et le symbole  de la section de cuisson active clignote.
9. Pour modifier la température de la section inférieure du four, activez l'écran Température de cette dernière en appuyant sur la touche . Le symbole  de la section inférieure du four clignote.

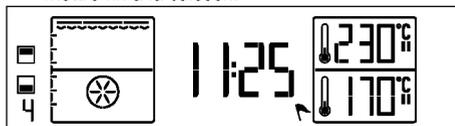


10. Appuyez sur  une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température de la section inférieure du four. Les symboles  et  clignotent sur l'écran de température de la section du four sélectionnée.
 11. Appuyez sur les touches   pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche . Le symbole  s'affiche en permanence et le symbole  de la section de cuisson active clignote.
-  Lorsque vous utilisez les sections supérieure et inférieure simultanément, si vous souhaitez modifier la température de votre four, assurez-vous que la différence entre ces sections ne soit pas supérieure à 80 °C. Car, elles seront affectées l'une et l'autre par leurs températures respectives.
12. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
 13. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur  pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et les symboles  et  s'affichent à l'écran des sections de four inférieure et supérieure.



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

14. À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche  une fois de plus pendant deux secondes pour mettre fin à la cuisson.



Cuisiner avec la durée de cuisson définie : Mode semi-automatique

Vous pouvez faire en sorte que votre four s'éteigne automatiquement à la fin d'une période de cuisson en sélectionnant la température et la fonction spécifiques à votre plat et en réglant le temps de cuisson.

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

 Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur  pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



 Chaque fois que vous appuyez sur , la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

4. Activez les deux sections en appuyant deux fois sur . Le symbole  apparaîtra près de chaque section du four.

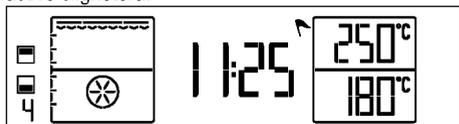


5. Appuyez sur **P** pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.

6. Appuyez sur les touches **↕** pour sélectionner la fonction de cuisson appropriée parmi celles définies pour les deux sections du four. Par exemple, pour faire des grillades dans la partie supérieure et de la pâtisserie dans la partie inférieure, vous pouvez sélectionner la fonction prise en charge Grill & Fan (Grill pulsé).

Après avoir sélectionné la fonction, vous pouvez ajuster séparément la « **Température** » et le « **Temps de cuisson** » de chaque section du four. Pour ces paramètres, le symbole **↕** de la section de cuisson active clignotera.



7. Si vous désirez modifier la température du four supérieure, touchez une fois **°C** pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole **°C** clignote sur l'écran de température de la section de four sélectionnée.



8. Appuyez sur les touches **↕** pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche **✓**. Le symbole **°C** s'affiche en permanence et le symbole **↕** de la section de cuisson active clignote.

9. Pour modifier la température de la section inférieure du four, activez l'écran Température de cette dernière en appuyant sur la touche **✓**. Le symbole **↕** de la section inférieure du four clignote.



10. Appuyez sur **°C** une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température de la section inférieure

du four. Le symbole **°C** clignote sur l'écran de température de la section du four sélectionnée.

11. Appuyez sur les touches **↕** pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche **✓**. Le symbole **°C** s'affiche en permanence et le symbole **↕** de la section de cuisson active clignote.

i Lorsque vous utilisez les sections supérieure et inférieure simultanément, si vous souhaitez modifier la température de votre four, assurez-vous que la différence entre ces sections ne soit pas supérieure à 80 °C. Car, elles seront affectées l'une et l'autre par leurs températures respectives.

12. Pour définir le temps de cuisson de la section inférieure du four, appuyez une fois sur la touche **⌚**. Au même moment, le symbole **↔** clignote.



13. Appuyez sur **↕** pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur **✓**. Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole **↔** s'affichera en continu à l'écran.

14. Pour définir le temps de cuisson de la section supérieure du four, activez au préalable cette section en appuyant sur la touche **✓**. Le symbole **↕** de la section supérieure clignote. Ensuite, appuyez une fois sur la touche **⌚**. Au même moment, les symboles **↔** clignotent.



15. Définissez le temps de cuisson souhaité de la section supérieure de votre four en appuyant sur les touches **↕** et confirmez à l'aide de **✓**. Une fois le temps de cuisson de la section supérieure réglé, le symbole **↔** s'affichera en continu à l'écran.

16. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.

17. Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur **▶** pendant 2 secondes pour commencer la cuisson. La cuisson démarre et **▶** s'affiche à l'écran.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.



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

18. À la fin de la courte durée de cuisson, un signal unique retentit et les symboles et de la section de four correspondante disparaissent. À la fin de la cuisson, les symboles et clignotent à l'écran et une alarme retentit.
19. Retirez votre plat du four une fois le temps de cuisson écoulé. Lorsque vous refermez la porte de votre four, la cuisson dans l'autre section du four, définie à un temps de cuisson plus long, continue.
20. À la fin de la durée de cuisson prolongée, deux signaux retentissent et les symboles et de la section de four correspondante clignotent.
21. La cuisson s'arrête.
22. Si vous souhaitez que les deux sections du four continuent de fonctionner, appuyez sur la touche pendant deux secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.



Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche pendant 2 secondes.

Arrêt du four électrique

Appuyez sur la touche pendant 2 secondes pour éteindre le four.

Utilisation du Verrouillage des touches

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



Le verrouillage des touches peut être activé lorsque le four est en mode Veille. Le verrouillage des touches activé est annulé en cas de coupure d'électricité.

Activation du Verrouillage des touches

1. Appuyez sur à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole « ARRÊT » apparaisse à l'écran.

OFF

» Le symbole clignote.

2. Appuyez une fois sur pour activer le verrouillage de touches. Le verrouillage des touches sera alors activé, « Marche » s'affiche à l'écran. Le symbole continue de clignoter.

On

3. Appuyez sur pour confirmer le réglage.

» Le texte disparaît et le symbole reste allumé en continu.



À l'exception des touches , les autres touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée.

Désactivation du Verrouillage des touches

1. Appuyez une fois sur pour désactiver le verrouillage de touches. La fonction « ARRÊT » s'affiche alors à l'écran.
2. Appuyez sur pour confirmer le réglage.

OFF

» Le verrouillage des touches sera alors désactivé et le message à l'écran disparaît.

Utilisation de l'horloge comme alarme

Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou rappel en dehors du programme de cuisson.

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée écoulée.



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

Pour régler l'alarme :

1. Appuyez sur à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole apparaisse à l'écran. commence à clignoter.



- Appuyez sur pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois la durée de l'alarme réglée, le symbole s'affichera en continu.
- L'alarme retentira quand le temps d'alarme sera écoulé.
- Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur une touche.

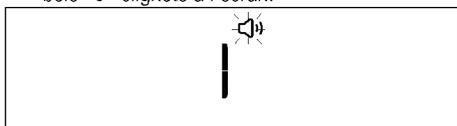
Pour désactiver l'alarme :

- Appuyez sur à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole apparaisse à l'écran.
 - Appuyez sur jusqu'à ce que « 00 : 00 » s'affiche à l'écran et confirmez le réglage en appuyant sur .
- » L'alarme se désactive et le symbole disparaît.

Réglage du volume

Le volume peut être réglé uniquement lorsque le four est en mode Veille.

- Appuyez sur à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole apparaisse à l'écran. Le symbole clignote à l'écran.

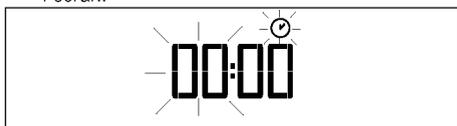


- 2 niveaux de volume sont disponibles, notamment, « 1 » et « 2 ». Appuyez sur les touches pour sélectionner le niveau souhaité.
 - Appuyez sur pour confirmer le réglage.
- » L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Réglage de l'heure actuelle

L'heure peut être réglée uniquement lorsque le four est éteint. Si vous souhaitez modifier l'heure définie lors du réglage initial de votre four, procédez comme suit :

- Appuyez sur à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole apparaisse à l'écran. Le champ des heures et le symbole clignotent à l'écran.



- Utilisez les boutons pour régler l'heure.
- Appuyez sur pour confirmer le réglage.

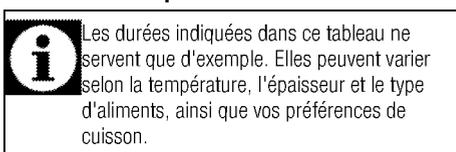
- Le champ « Minute » et son symbole clignotent. Réglez les minutes à l'aide des touches . Appuyez sur pour confirmer les minutes.



» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



Tableau des temps de cuisson



Pour la grande section unique Cuisson au four et rôtisserie



Lorsque vous ouvrez la porte du four, se il sont cuisson conseils disponibles sur la vitre de la porte du four, elles sont applicables pour toute la section unique.



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

Plat	Nombre de plaques (tepsi adeti)	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Une plaque		3	175	25 ... 35
Gâteaux en moule*	Une plaque		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		3	175	20 ... 30
	2 plaques		1 - 5	175	30 ... 40
	3 plaques		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Génoise*	Une plaque		3	200	5 ... 10
	2 plaques		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	Une plaque		3	175	25 ... 30
	2 plaques		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 plaques		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pâte à chou*	Une plaque		2	200	30 ... 40
	2 plaques		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaques		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre*	Une plaque		2	200	25 ... 35
	2 plaques		1 - 5	200	35 ... 45
	3 plaques		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte*	Une plaque		2	200	35 ... 45
	2 plaques		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagnes*	Une plaque		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Une plaque		2	200 ... 220	15 ... 20
	Une plaque		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Une plaque		3	25 min. 250/max puis 190	70 ... 90
Poulet rôti	Une plaque		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 70
	Une plaque		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Une plaque		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque		3	200	20 ... 30
	Une plaque		3	200	20 ... 30

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

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

Pour la section inférieure uniquement Cuisson au four et rôtisserie

Plat	Nombre de plaques (tepsi adeti)	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux en moule*	Une plaque		2	175	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		2	175	25 ... 35
	2 plaques		1 - 3	175	40 ... 45
Cookies*	Une plaque		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 plaques		1 - 3	165	35 ... 40
Pâte au beurre*	Une plaque		2	190	35 ... 45
Pizza*	Une plaque		1	200	10 ... 15
Poulet rôti	Une plaque		1	15 min. 250/max. puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Une plaque		1	25 min. 250/max. puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque		2	200	20 ... 30

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

Pour la section supérieure uniquement Cuisson au four et rôtisserie

Plat	Nombre de plaques (tepsi adeti)	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux en moule*	Une plaque		4	175	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		4	175	40 ... 45
Cookies*	Une plaque		4	170 ... 180	35 ... 45
Pâte au beurre*	Une plaque		4	190	35 ... 45
Poulet rôti	Une plaque		4	15 min. 250/max. puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Une plaque		4	25 min. 250/max. puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque		5	200	20 ... 30

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

Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur

Ne modifiez pas la température de cuisson après le début de la cuisson lorsque l'appareil fonctionne dans ce Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur mode.

N'ouvrez pas porte de l'appareil lorsqu'il fonctionne dans ce Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur mode.

Plat	Numéro du niveau de cuisson	Mode de fonctionnement	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Viande cocotte	Un niveau		3	160	100 ... 120
Poulet cocotte	Un niveau		3	160	70 ... 100
Haricot	Un niveau		3	160	130 ... 150
Aubergine cocotte	Un niveau		3	160	130 ... 150
Steak - entier	Un niveau		3	160	110 ... 130
Steak - en tranches	Un niveau		3	160	100 ... 120
Gâteaux dans du papier alimentaire	Un niveau		3	185	35 ... 40
Cookies à la noix	Un niveau		3	185	30 ... 35
Pâte à choux	Un niveau		3	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Un niveau		3	200	40 ... 45

- Effectuez un préchauffage pendant 6 à 7 minutes.
- Faites sauter la viande blanche/rouge dans la poêle avant de passer à la cuisson à point.
- Faites bouillir les haricots pendant 30 minutes avant la cuisson. Vous pouvez directement utiliser les haricots en conserve.

- En couvrant la poêle, vous renforcez ainsi leurs performances de cuisson.

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 pâte 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.

Utilisation du gril



AVERTISSEMENT

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

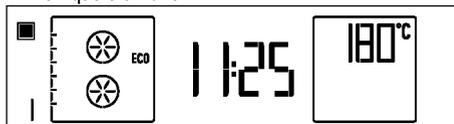


Vous pouvez effectuer vos grillades dans la section unique, la section supérieure unique ou la section supérieure lorsque les sections inférieure-supérieure sont utilisées.

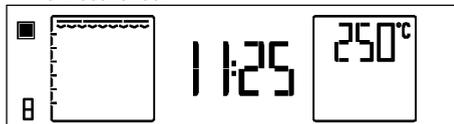
Grillade dans la grande section unique

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
2. Appuyez sur  pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



4. Appuyez sur  pour afficher l'écran de réglage de la fonction.
 - » Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.
5. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction Gril souhaitée.



6. Après avoir sélectionné ladite fonction, réglez la « Température », le « chauffage rapide (Booster) », le « temps de cuisson » et le « temps de fin de cuisson ». Voir (Utilisation de l'ensemble du four comme une section unique) *Fonctionnement de l'unité de commande du four, page 26*
7. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre.
8. Si la durée de cuisson est réglée, le four s'éteindra à l'heure de fin de cuisson. Deux signaux sonores sont émis. Si aucun temps de cuisson n'est défini, à la fin du processus de cuisson, appuyez de nouveau sur  pour terminer la cuisson.
9. Appuyez sur la touche  pour arrêter le four.

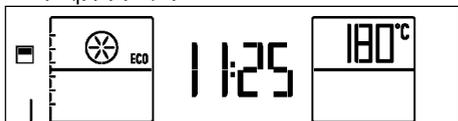
Grillade dans la section supérieure unique

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

 Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur  pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



4. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction Gril souhaitée.



5. Après avoir sélectionné ladite fonction, réglez la « Température », le « chauffage rapide (Booster) », le « temps de cuisson » et le « temps de fin de cuisson ». Voir (Utilisation du four uniquement comme section supérieure ou section inférieure) *Fonctionnement de l'unité de commande du four, page 26*
6. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre.
7. Le four s'éteindra à l'heure de fin de cuisson, si elle a été réglée. Deux signaux sonores sont émis. Si aucun temps de cuisson n'est défini, à la fin du processus de cuisson, appuyez de nouveau sur  pour terminer la cuisson.
8. Appuyez sur la touche  pour arrêter le four.

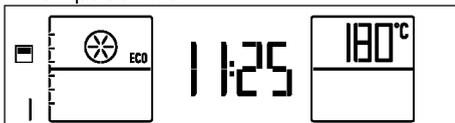
Grillade uniquement dans la section supérieure en utilisant les sections supérieure et inférieure du four.

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

 Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Appuyez sur  pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.

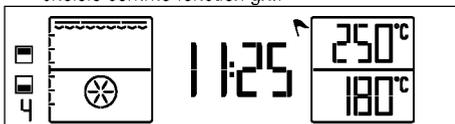


 Chaque fois que vous appuyez sur , la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

4. Activez les deux sections en appuyant deux fois sur . Le symbole  apparaîtra près de chaque section du four.



5. Appuyez sur  pour afficher l'écran de réglage de la fonction.
 - » Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.
6. Appuyez sur , sélectionnez la fonction souhaitée et associez-la à la fonction supérieure choisie comme fonction grill.



7. Après avoir sélectionné la fonction, vous pouvez ajuster séparément la « Température » et le « Temps de cuisson » de chaque section du four. Pour ces paramètres, le symbole  de la section de cuisson active clignotera. Reportez-vous à (Utilisation simultanée des sections supérieure et inférieure du four) *Fonctionnement de l'unité de commande du four, page 26*
8. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre.
9. Le four s'éteindra à l'heure de fin de cuisson, si elle a été réglée. Deux signaux sonores sont émis.

Si aucun temps de cuisson n'est défini, à la fin du processus de cuisson, appuyez de nouveau sur  pour terminer la cuisson.

10. Appuyez sur la touche  pour arrêter le four.



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

Pour la grande section unique : durées de cuisson des grillades

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de cuisson (approx. en min.)
Poisson	4 - 5	20...25 min. #
Émincés de poulet	4 - 5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4 - 5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4 - 5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4 - 5	25...30 min. #
Pain grillé	5	1...2 min.
# selon l'épaisseur		
Pour tout aliment à faire cuire, nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pendant env. 5 minutes.		

Pour la section supérieure uniquement : durées de cuisson des grillades

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de cuisson (approx. en min.)
Poisson	4 - 5	20...25 min. #
Émincés de poulet	4 - 5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4 - 5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4 - 5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4 - 5	25...30 min. #
Pain grillé	5	1...2 min.
# selon l'épaisseur		
Pour tout aliment à faire cuire, nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pendant env. 5 minutes.		

6 Maintenance et entretien

Généralités

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

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

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

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

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

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

Nettoyage du bandeau de commande

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

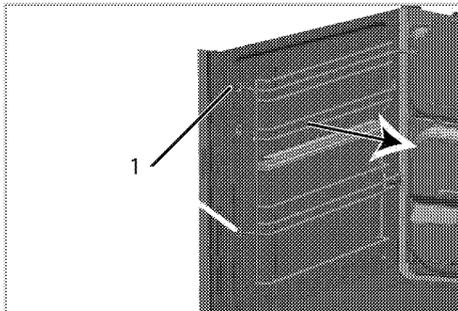
 Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage de l'intérieur du four

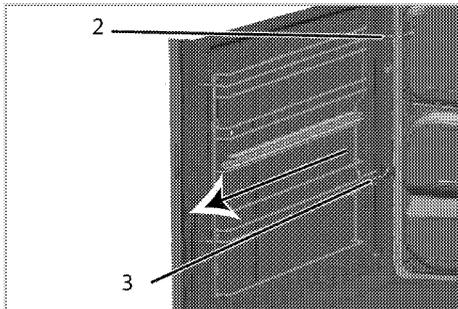
Pour nettoyer les parois latérales du four

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

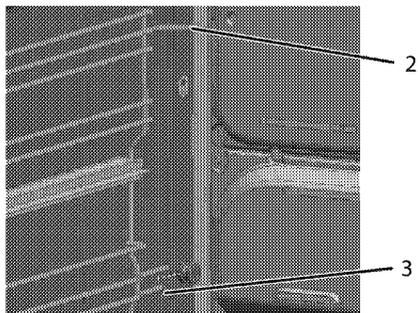
1. Retirez la plaque de la section médiane du four.
2. Tirez le rack métallique et sortez la goupille (1) de son boîtier.



3. Sortez complètement le rack métallique en tirant hors du four. Assurez-vous que la goupille no 2 soit hors de son boîtier, dans la paroi arrière et que l'extrémité no 3 soit hors de la vis de la paroi latérale.



4. Nettoyez le rack métallique et les parois latérales du four à l'aide d'un détergent à vaisselle, de l'eau tiède et d'un tissu doux ou d'une éponge, puis séchez à l'aide d'un tissu sec.
5. Fixez la goupille du rack métallique sur le four, de sorte que leurs goupilles (2) se fixent sur les boîtiers sur le châssis, et l'extrémité no 3 s'insère dans la vis de la paroi latérale.



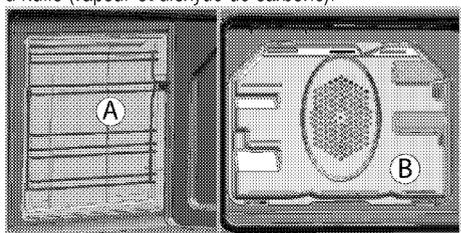
6. Insérez la goupille du rack métallique (1) dans son boîtier, sur le châssis.

i Assurez-vous que le rack métallique est correctement installé dans le boîtier.

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. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et conversion des déversements d'huile (vapeur et dioxyde de carbone).



Auto-nettoyage pyrolytique

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

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

- Retirez tous les accessoires du four. Pour les modèles équipés d'un châssis métallique, il convient de retirer ce châssis.

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

- Avant de débiter le nettoyage, à l'aide d'un chiffon savonneux, il faut nettoyer les surfaces extérieures du four et débarrassez l'intérieur de celui-ci de tout reste d'aliments.

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

- Appuyez sur pour allumer le four.
- Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
- Appuyez sur pour lancer la fonction d'auto-nettoyage.



- Il est recommandé d'utiliser la fonction de nettoyage économique si le four n'est pas très sale. Appuyez sur **P** pour sélectionner la fonction de nettoyage économique. Appuyez sur ou pour choisir la fonction d'auto-nettoyage économique.

La fonction de nettoyage économique n'est pas appropriée lorsque votre four est très sale. Dans ce cas, le nettoyage se fait à l'aide de la fonction auto-nettoyage pyrolytique.



- Appuyez sur pour lancer le nettoyage. La durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. Il n'est pas possible de modifier la durée. Vous pouvez définir l'heure de fin du processus d'auto-nettoyage pyrolytique.



Vous devez appuyer à nouveau sur  pour retourner à la fonction de cuisson du four.

8. La porte du four ne peut pas être ouverte et le symbole de verrouillage  apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Il ne faut pas forcer la poignée pour déverrouiller la porte tant que le symbole de verrouillage n'a pas disparu à la fin du processus de nettoyage.
9. À la fin du processus de nettoyage, nettoyez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

Pour nettoyer la contre-porte du four

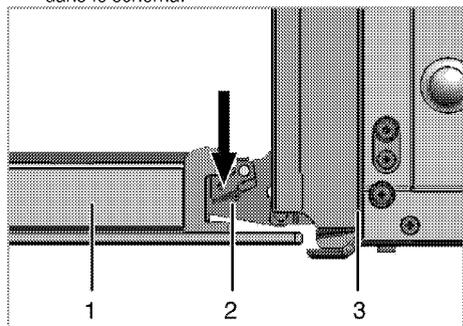
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la contre-porte et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.



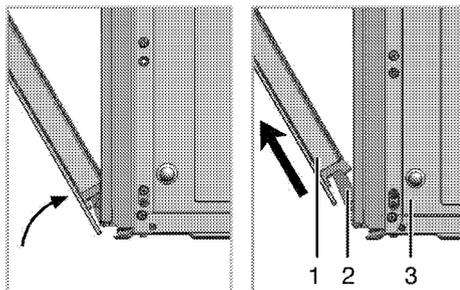
Ne nettoyez pas la contre-porte et la vitre avec des matières qui peuvent endommager la surface telles que les nettoyeurs abrasifs solides, les grattoirs métalliques, la laine d'acier ou les javellisants.

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 frontale
- 2 Charnière
- 3 Four



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.



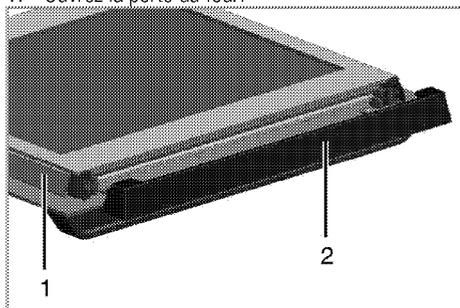
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

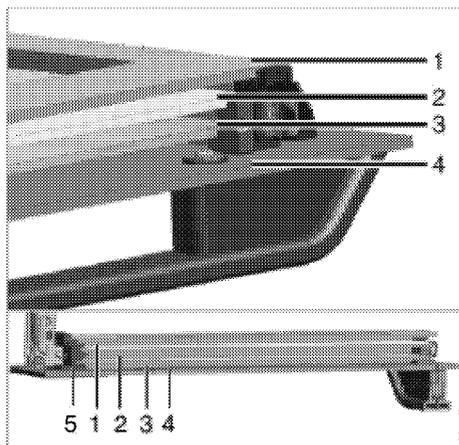
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

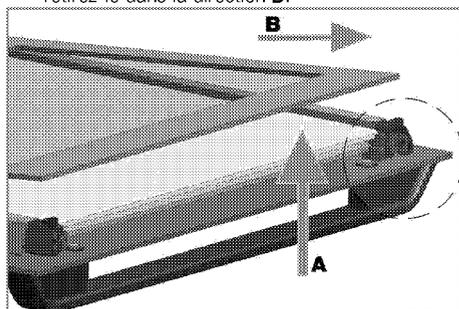
1. Ouvrez la porte du four.



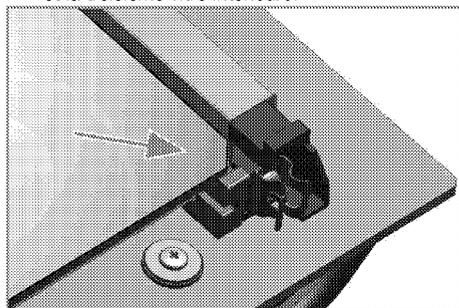
- 1 Cadre
- 2 Pièce en plastique
2. Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



- 1 Panneau vitré du fond
 - 2 Deuxième panneau de verre intérieur
 - 3 Troisième panneau de verre intérieur
 - 4 Panneau de verre extérieur
 - 5 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas
3. Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.



4. Répétez cette opération pour enlever la deuxième et la troisième vitre intérieure.



La première étape pour remonter la porte et de réinstaller les deuxième et troisième panneaux de verre (2, 3).

Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.

L'ordre d'installation de la deuxième et de la troisième paroi intérieure en verre est important. Le panneau de verre comportant une moulure en aluminium doit être installé en deuxième position.

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté 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 dans les encoches en plastiques inférieures (5).

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



Toutes les vitres doivent être remontées après le nettoyage.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

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 !



L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 12 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement de 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.

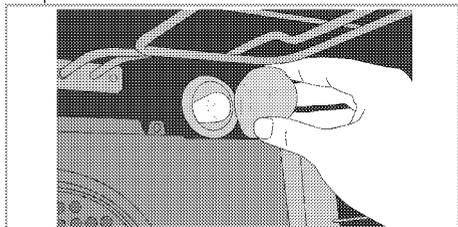


Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

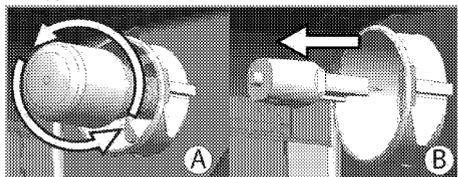
Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.

2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



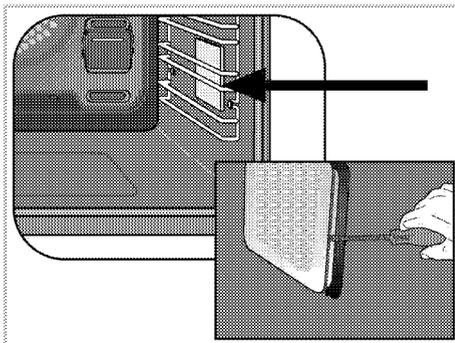
3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



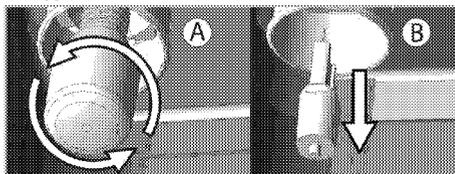
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez les châssis métalliques comme sur l'illustration. Reportez-vous à .



3. Retirez le cache en verre de protection avec un tournevis.
4. 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.



5. Remettez en place le cache en verre et les châssis métalliques.

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

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

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

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.

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*



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

