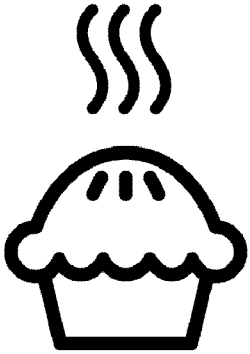
Four Encastrable

Manuel d'utilisation



FR

100%
PAPIER ENTIÈREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Chère cliente, cher client,

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

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

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

Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.

Lisez le manuel d'utilisation.

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

CE

TABLE DES MATIERES

1 Consignes de sécurité 4

Objectif de l'utilisation 4
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques 5
Sécurité électrique..... 6
Sécurité des transports..... 7
Sécurité pendant l'installation 8
Sécurité d'utilisation 8
Alertes de température 9
Utilisation des accessoires 9
Consignes de sécurité relatives à la cuisson9
Système à vapeur 10
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage 11
Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)..... 12

2 Instructions relatives à l'environnement 14

Règlement sur les déchets..... 14
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets..... 14
Elimination des emballages 14
Recommandations pour économiser l'énergie 14

3 Votre appareil 15

Présentation de l'appareil..... 15
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil..... 16
Panneau de contrôle du four..... 16
Fonctions du four 17
Accessoires de l'appareil 19
Utilisation des accessoires de l'appareil .. 20
Caractéristiques techniques 23

4 Première utilisation 24

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

5 Utilisation du four 26

Informations générales relatives à l'utilisation du four 26
Fonctionnement de l'unité de commande du four 26
Cuisson à la vapeur 30
Paramètres 31

6 Informations générales sur la cuisson 34

Avertissements généraux sur la cuisson au four 34
Pâtisseries et aliments cuits au four.....34
Viande, poisson et volaille.....38
Gril 39
Cuisson assistée à la vapeur 39
Cuisson standard 41

7 Maintenance et entretien 43

Consignes de nettoyage générales 43
Nettoyage des accessoires 44
Nettoyage du panneau de commande 44
Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....45
Auto-nettoyage pyrolytique.....46
Nettoyage de la porte du four 48
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four 50
Nettoyage de la lampe du four.....51

8 Dépannage 53

1 Consignes de sécurité

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

⚠ Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est

pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

⚠ Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

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

l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.

⚠ Sécurité électrique

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

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

(Si votre produit a une prise)

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

⚠ Sécurité des transports

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

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

⚠ Sécurité pendant l'installation

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

⚠ Sécurité d'utilisation

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

Alertes de température

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

Utilisation des accessoires

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

Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les

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

⚠ Système à vapeur

- Pendant la cuisson à la vapeur, l'ouverture de la porte peut laisser échapper de la vapeur, créant un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.
- N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.
- Si l'humidité reste dans le four après la cuisson à la vapeur, elle peut causer de la

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

⚠ Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

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

d'un chiffon sec et rangez-le ainsi. Ne séchez jamais le réservoir dans le four.

- Pour nettoyer le tartre qui peut se former dans le réservoir d'eau, versez 200 ml d'eau et 1 cuillère à café de citron sel dans le réservoir et patientez pendant 1 heure. Ensuite, lavez-le abondamment à l'eau et séchez-le. Il est recommandé de suivre cette procédure après 4 ou 5 utilisations.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant des acides ou de chlorures pour nettoyer la base du four. Ne nettoyez pas la base du four en raclant le calcaire qui peut s'y être formé. Dans le cas contraire, la base de l'appareil sera endommagée.
- Afin d'éliminer le calcaire qui peut se former dans le bassin d'eau à la base du four après les opérations de nettoyage à la vapeur de la cuisson assistée, ajoutez 350 cc de vinaigre blanc (l'acidité du vinaigre ne doit pas dépasser 6 %) au bassin d'eau à la base du four à température ambiante après 2 ou 3 opérations, puis attendez 30 minutes. Après 30 minutes, nettoyez cette zone avec un chiffon doux et humide et séchez avec un chiffon sec.
- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau vinaigrée et un chiffon pour les taches de calcaire qui peuvent apparaître sur le châssis après la cuisson assistée par vapeur.

⚠ Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)

- Lors de l'auto-nettoyage, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en utilisation normale. Éloignez les enfants.
- Les surfaces chaudes causent des brûlures ! Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.
- Lors de l'auto-nettoyage, de la fumée sera émise en raison de la combustion des résidus alimentaires. Aérez correctement votre cuisine pendant le processus de nettoyage.
- Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces

extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux. Retirez tous les accessoires et ustensiles de cuisine du four. Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four.

- S'il y a une plaque de cuisson sur votre four, n'utilisez pas la plaque de cuisson pendant l'autonettoyage.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

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

Conformité avec la directive LdSD :

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

Elimination des emballages

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

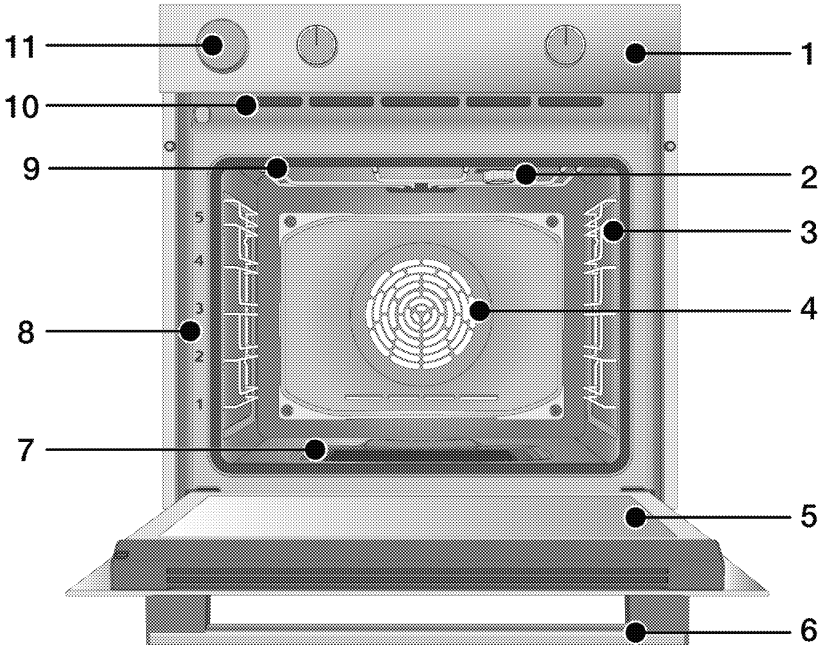
Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



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

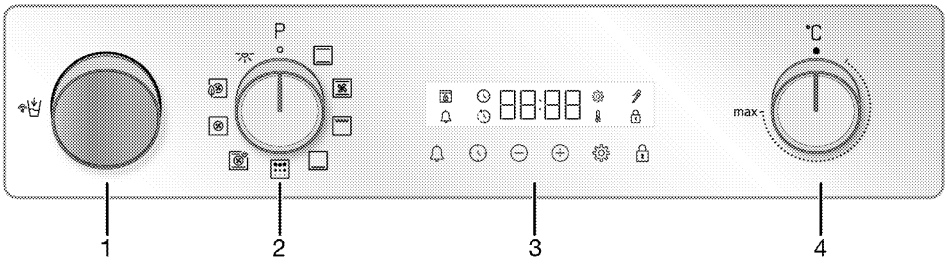
* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

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

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

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

Panneau de contrôle du four



1 Réservoir d'eau
2 Bouton de sélection de fonctions
3 Minuterie
4 Bouton pour température

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

Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Tournez à gauche / à droite à partir de la position éteint (en haut) pour sélectionner.

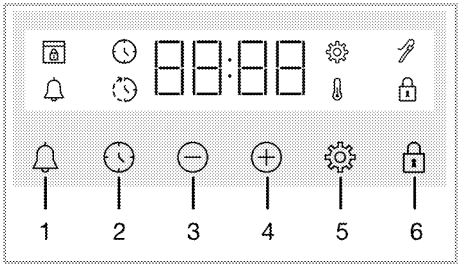
Bouton pour température

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Tournez dans le sens horaire à partir de la position éteint (en haut) pour sélectionner.

Indicateur de température

Vous pouvez voir la température intérieure du four sur l'écran de la minuterie. Le four chauffe jusqu'à atteindre la température réglée et la maintient ; l'animation de chauffage à 3 lignes clignote à l'extrême droite. Lorsque la température du four atteint la valeur fixée, cette animation s'arrête et le symbole « C » apparaît constamment à côté de la valeur de température fixée.

Minuterie



1 Touche d'alarme
2 Touche de réglage du minuteur
3 Touche de diminution de la valeur
4 Touche d'augmentation de la valeur
5 Touche des réglages
6 Touche de verrouillage des commandes

Symboles d'affichage

: Symbole du temps de cuisson

: Symbole de l'heure de fin de cuisson*

: Symbole d'alarme

: Symbole du thermomètre à viande*

: Le symbole de verrouillage des commandes

: Symbole de température

: Symbole des réglages

: Symbole de verrouillage de la porte*

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

Fonctions du four

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

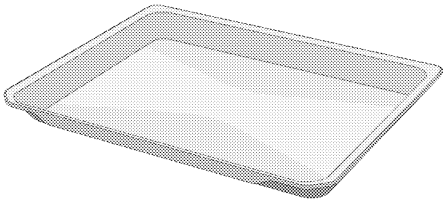
Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Lampe du four	-	Aucun chauffage ne fonctionne dans le four. Seule la lampe du four s'allume.
	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche.Il convient aux aux aliments dont le fond doit être bruni.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chaleur tournante	40-280	L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Chaleur tournante éco	160-220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220 °C. Toutefois, le temps de cuisson sera légèrement plus long.
	Fonction « 3D »	40-280	Les résistances de voûte, sole et annulaire fonctionnent au même temps que le ventilateur. Toutes les parties du produit sont cuites de la même façon et rapidement. La cuisson se fait avec un seul plateau. Cette fonction doit également être utilisée pour la cuisson à la vapeur.
	Grille complète	40-280	La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Pyrolyse	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Prenez connaissance des consignes relatives à cette fonction dans la section Entretien et nettoyage.

Accessoires de l’appareil

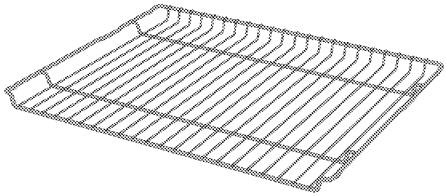
Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l’appareil, l’accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d’utilisation peuvent ne pas être disponibles dans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

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

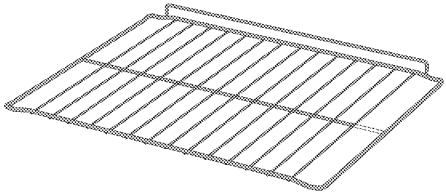


Lèchefrite standard
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.

Modèles pour gradins métalliques:



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:



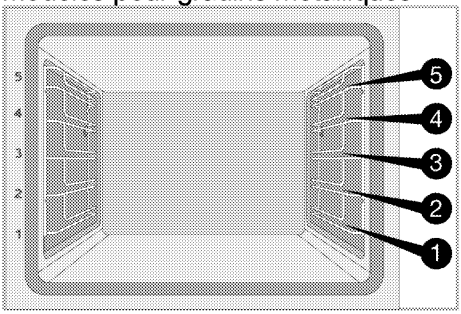
Grille métallique
Il est utilisé pour griller ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Utilisation des accessoires de l'appareil

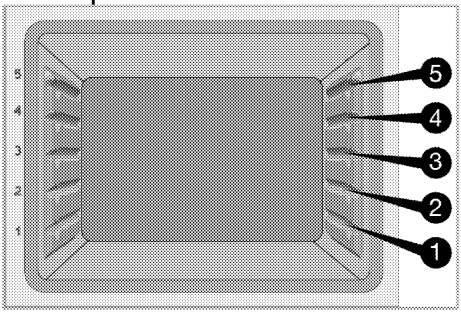
Gradins du four

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

Modèles pour gradins métalliques

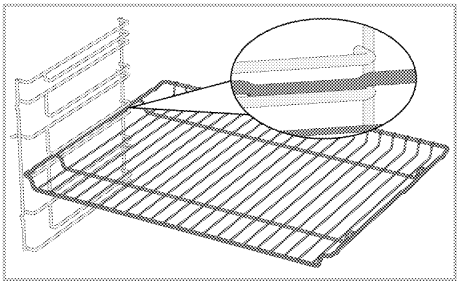


Modèles pour cavité sans gradins métalliques

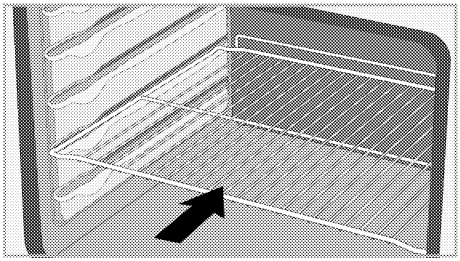


Mise en place de la grille métallique et de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

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

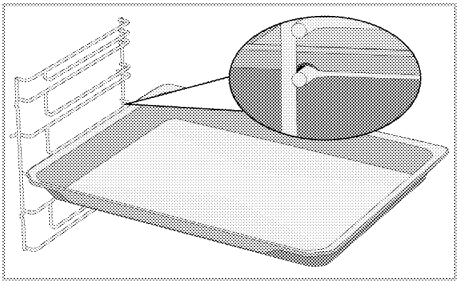


Modèles pour cavité sans gradins métalliques:
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte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



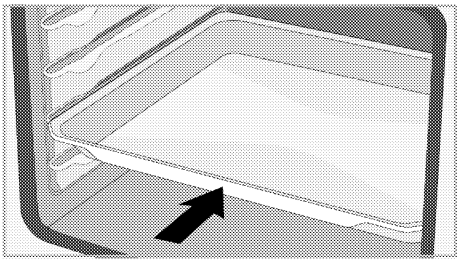
Mise en place de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

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



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

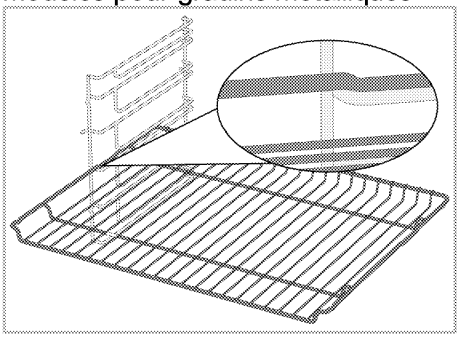
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



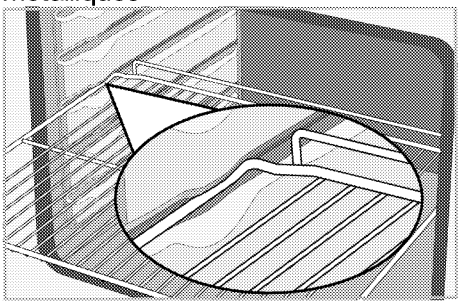
Conception de la butée du grillage

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

Modèles pour gradins métalliques

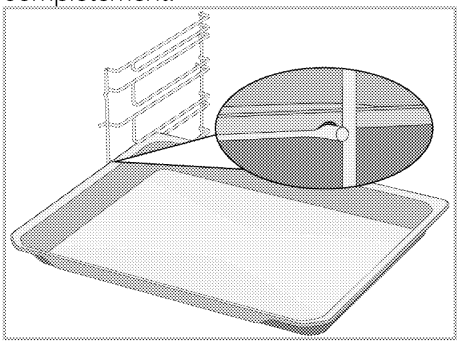


Modèles pour cavité sans gradins métalliques



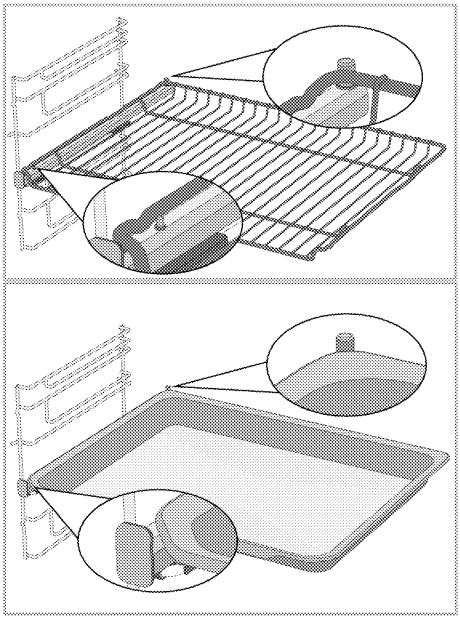
Conception de la butée de la grille effacer métallique Modèles pour gradins métalliques

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



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

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



Caractéristiques techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tension/fréquence	220-240 V~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Consommation totale d'énergie	2.7 kW
Type de fours	Four multifonction

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

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

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

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

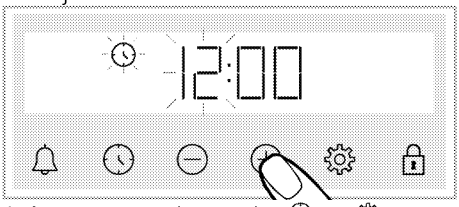
4 Première utilisation

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

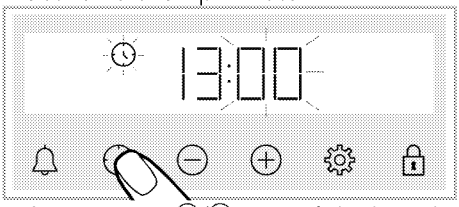
Réglage de l'heure pour la première fois

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

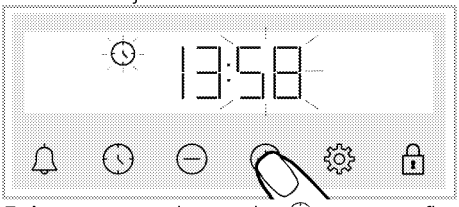
1. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, le champ Heure **« 12:00 »** et le symbole ⏲ clignotent sur l'écran.
2. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler l'heure du jour.



3. Appuyez sur la touche ⏲ ou ⚙ pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler les minutes du jour.



5. Appuyez sur la touche ⏲ pour confirmer le réglage.

» L'heure du jour est réglée et le symbole ⏲ disparaît de l'écran.

Si vous ne réglez pas la première heure, **« 12:00 »** et les symboles ⏲ continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche ⏲ lorsqu'elle est à **« 12:00 »**. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard, tel que décrit dans la section « Réglages ».

Les réglages de l'heure actuelle sont annulés en cas de panne de courant. Ils doivent être réajustés.

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de cuisson du four ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d’utiliser les accessoires ;
Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l’eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

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

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

5 Utilisation du four

Informations générales relatives à l'utilisation du four

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

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

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

Éclairage du four

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

Dans certaines fonctions de fonctionnement, la lampe ne s'allume pas en raison des économies d'énergie.

Si vous souhaitez que la lampe du four soit allumée en permanence, sélectionnez la fonction de cuisson « Lampe du four » à l'aide sélecteur de fonctions.

Fonctionnement de l'unité de commande du four

Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

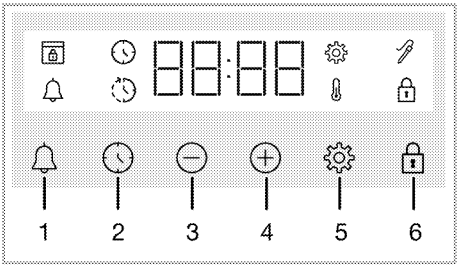
Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes.
Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.

Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Veuillez patienter quelques instants pendant l'enregistrement des réglages.

Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.

Lorsque le temps de cuisson est réglé au début de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran.

Dans les cas où le temps de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche ⏲.



1 Touche d'alarme
2 Touche de réglage du minuteur
3 Touche de diminution de la valeur
4 Touche d'augmentation de la valeur
5 Touche des réglages

6 Touche de verrouillage des commandes

Symboles d'affichage

: Symbole du temps de cuisson

: Symbole de l'heure de fin de cuisson*

: Symbole d'alarme

: Symbole du thermomètre à viande*

: Le symbole de verrouillage des commandes

: Symbole de température

: Symbole des réglages

: Symbole de verrouillage de la porte*

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

Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

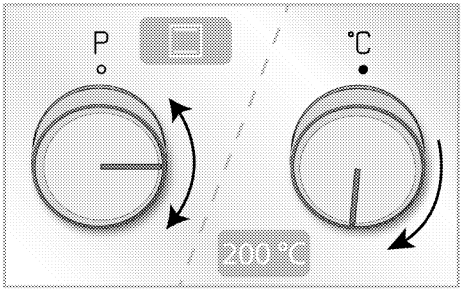
Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

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

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.

Exemple :



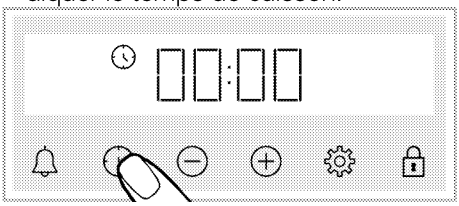
1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.

» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et apparaît a l'écran. La valeur de la température réglée et des animations de 3 lignes apparaissent à l'écran. Ensuite, le temps écoulé depuis le début de la cuisson apparaît de manière séquentielle. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole disparaît lorsque la minuterie émet un signal sonore. L'animation de 3 lignes sur l'écran s'arrête et le symbole C apparaît en continu à côté de la valeur de la température. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler vous-même la cuisson et l'arrêter. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

Cuisson avec durée programmée

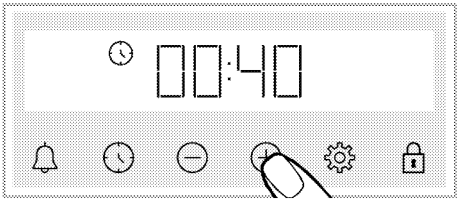
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole ⏲ s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.



Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche ⊕ pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches ⊕/⊖.

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.



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

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

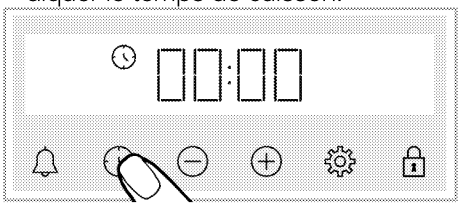
» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et 🌡 s'affiche à l'écran. Le compte à rebours du temps de cuisson et la valeur de la température définie apparaissent de manière séquentielle avec des animations de 3 lignes à côté. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole 🌡 disparaît lorsque la minuterie émet un signal sonore. L'animation de 3 lignes sur l'écran s'arrête et le symbole C apparaît en continu à côté de la valeur de la température.

5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, **"End"** s'affiche à l'écran, le symbole ⏲ clignote et le signal sonore retentit.
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

Pour régler le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure ; (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

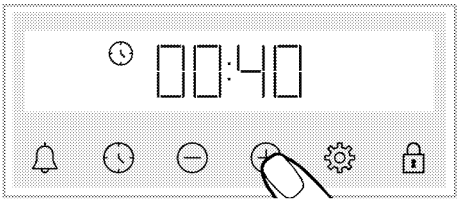
En sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à votre repas, vous pouvez régler le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure, ce qui permet au four de démarrer et d'arrêter la cuisson automatiquement.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole ⏲ s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.



Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche ⊕ pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches ⊕/⊖.

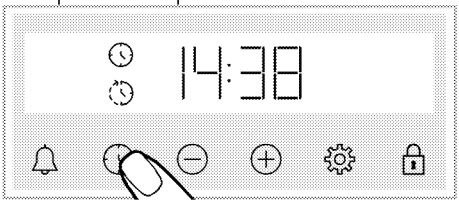
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.



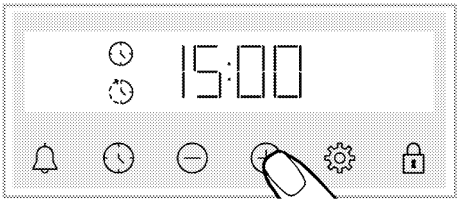
Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

» Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole ⏲ s'affiche en permanence à l'écran.

4. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole ⏲ s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de fin de cuisson.



5. Réglez le temps de fin de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.



» Une fois le temps de fin de cuisson réglé, les symboles ⏲ et ⏲, ainsi que le symbole de période de temps s'affichent en permanence à l'écran. Le symbole ⏲ disparaît dès le démarrage de la cuisson.

6. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

» **La minuterie du four calcule le temps de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson à partir du temps de fin de cuisson défini.** Lorsque le temps de début de cuisson arrive, la fonction sélectionnée est activée et le four est chauffé jusqu'à la température définie. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et 🌡 s'affiche à l'écran. Le compte à rebours du temps de cuisson et la valeur de la température définie apparaissent de manière séquentielle avec des animations de 3 lignes à côté. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole 🌡 disparaît lorsque la minuterie émet un signal sonore. L'animation de 3 lignes sur l'écran s'arrête et le symbole C apparaît en continu à côté de la valeur de la température.

7. Une fois le temps de cuisson défini terminé, **"End"** s'affiche à l'écran, le symbole ⏲ clignote et le signal sonore retentit.
8. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position **« 0 »** (Arrêt) et le four s'arrête.

Cuisson à la vapeur

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

La cuisson assistée à la vapeur ne peut être activée que dans les fonctions Cuisson à la vapeur mentionnées dans le manuel d'utilisation.

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

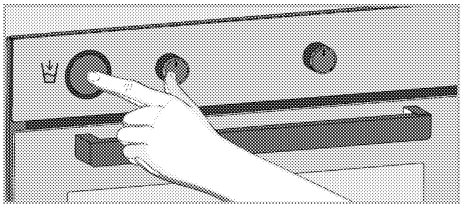
La condensation formée sur la porte du four après cuisson à la vapeur peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

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

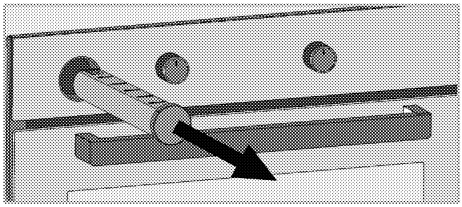
Si de l'eau reste à l'intérieur du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau résiduelle peut entraîner une calcification.

Pour la cuisson à la vapeur :

1. Référez-vous au tableau de cuisson à la vapeur pour activer la fonction, régler la température et l'heure appropriées pour les repas correspondant et démarrez le processus de cuisson. Pour les repas non mentionnés dans le tableau, vous pouvez déterminer la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson et l'heure.
2. Placez le repas sur la grille recommandée.
3. Lorsque la table de cuisson vous indique qu'il est temps d'ajouter de l'eau, appuyez sur le réservoir d'eau qui se trouve sur le panneau de commande de votre four.

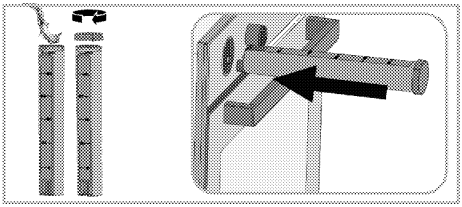


4. Retirez le réservoir d'eau de sa fente.



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

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



6. Fermez le couvercle du réservoir d'eau et placez-le dans sa fente. Poussez le réservoir d'eau jusqu'au bout.

» L'eau contenue dans le réservoir d'eau commencera à se verser doucement dans la base du four pour produire de la vapeur nécessaire pour vos aliments.

7. À la fin du processus de cuisson, tournez les boutons de fonction et de température sur la position Arrêt pour éteindre le four.

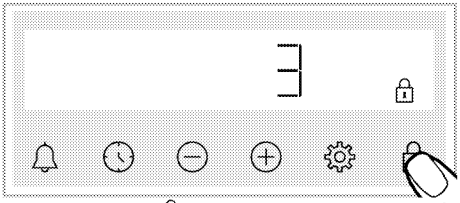
Après chaque cycle de cuisson à la vapeur, vérifiez s'il y a de l'eau sur le fond du four. Si c'est le cas, utilisez un chiffon sec pour essuyer l'eau une fois le four refroidi. Si l'eau stagne sur le fond du four, cela pourrait conduire à l'apparition de calcaire.

Paramètres

Activation du verrouillage de touches

Vous pouvez empêcher que l'unité de commande n'interfère en activant la fonction de verrouillage de touches.

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



» Le symbole 🔒 s'affiche et le compte à rebours 3-2-1 commence à décompter à l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches est activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole 🔒 clignote.

Si vous arrêtez d'appuyer sur la touche 🔒 avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de touches ne s'active pas.

Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez sur 🔒 jusqu'à ce que le symbole 🔒 disparaisse de l'écran.

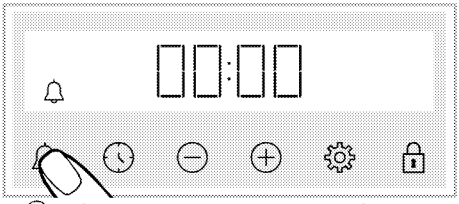
» Le symbole 🔒 disparaît et le verrouillage de touches à l'écran se désactive.

Réglage de l'alarme

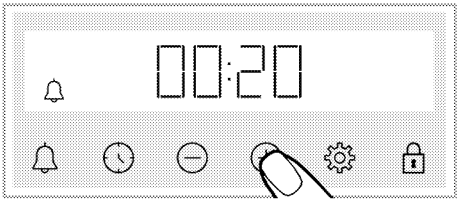
Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments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

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

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



2.⊕ Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches /⊖.



» Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole 🔔 reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.

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

Désactivation de l'alarme

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

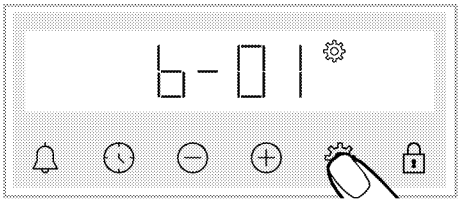
» L'avertissement sonore s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

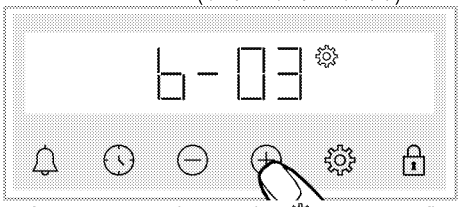
1. Appuyez sur 🔔 jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche ⊖ jusqu'à ce que **« 00:00 »** s'affiche.
2. 🔔 vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche.

Changement du niveau du volume

1. Appuyez sur la touche ⚙ jusqu'à ce que le symbole ⚙ et l'une des valeurs **b-01**-**b-02**-**b-03** apparaissent à l'écran.



2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches ⊕/⊖. (**b-01**-**b-02**-**b-03**)

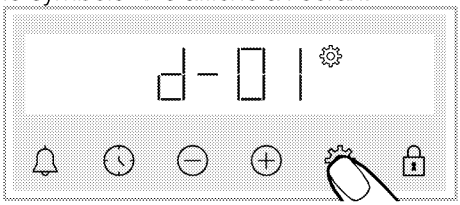


3. Appuyez sur la touche ⚙ pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

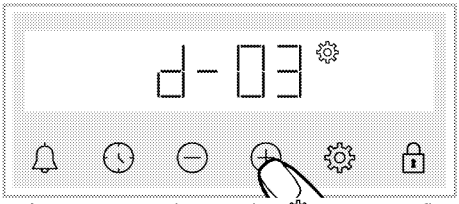
Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche ⚙ jusqu'à ce que le symbole ⚙ et l'une des valeurs **d-01**-**d-02**-**d-03** apparaissent à l'écran.

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



2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches ⊕/⊖. (**d-01**-**d-02**-**d-03**)

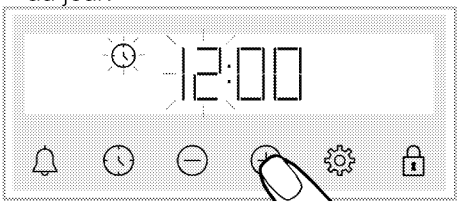


» Appuyez sur la touche ⚙ pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

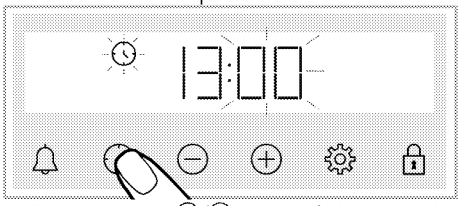
Modification de l'heure du jour

Sur votre four ; pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

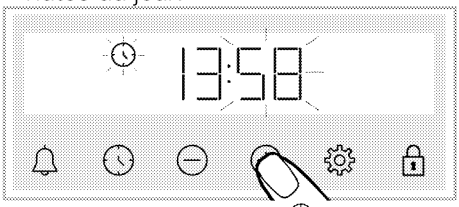
1. Appuyez sur ⚙ jusqu'à ce que le symbole 🕒 s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler l'heure du jour.



3. Appuyez sur la touche 🕒 ou ⚙ pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler les minutes du jour.



5. Appuyez sur la touche 🕒 pour confirmer le réglage.

» L'heure du jour est réglée et le symbole 🕒 disparaît de l'écran.

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.
De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

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

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

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

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

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	160	25 … 35
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	**Modèles pour gradins métalliques**: 3 **Modèles pour cavité sans gradins métalliques**: 2	150	25 … 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	150	30 … 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	155	30 … 40
Biscuit	Lèchefrite de pâtisseries*	Convection naturelle	3	170	25 … 35
	Lèchefrite de pâtisseries*	Chaleur tournante	3	170	20 … 30
Pâte à tarte	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200	35 … 45
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	2	180	30 … 40
Pâtisserie riche	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200	20 … 30
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	3	180	20 … 30
Pain entier	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	200	30 … 40
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	3	200	30 … 40
Lasagnes	Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 … 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 … 65
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	170	50 … 65
Pizza	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200 … 220	10 … 20

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.
* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.
** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2 –Lèchefrite standard* 4 –Lèchefrite de pâtisseries*	Chaleur tournante	2 – 4	Modèles pour gradins métalliques: 150 Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 140	Modèles pour gradins métalliques: 25 … 35 Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 30 … 40
Biscuit	2 –Lèchefrite standard* 4 –Lèchefrite de pâtisseries*	Chaleur tournante	2 – 4	170	25 … 35
Pâte à tarte	1 –Lèchefrite standard* 4 –Lèchefrite de pâtisseries*	Chaleur tournante	1 – 4	180	35 … 45
Pâtisserie riche	2 –Lèchefrite standard* 4 –Lèchefrite de pâtisseries*	Chaleur tournante	2 – 4	180	20 … 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.
* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.
** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson pour fonction Chaleur tournante éco

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

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

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

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

Viande, poisson et volaille

Les points clés de la cuisson

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

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

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

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Gril

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

Avertissements généraux

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

Les points clés des grillades

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

Table barbecue

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

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.
Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

Cuisson assistée à la vapeur

Informations générales

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

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

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

Table de cuisson pour cuisson assistée à la vapeur

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Position de l'étagère / Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml)	Temps d'arrosage (min.)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif (en g)
Pain entier	2 / Lèchefrite standard*	Fonction « 3D »	200	200	après le préchauffage	30 ... 40	820
Poulet rôti (1.8-2 kg)	2 / Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	25 mn 250/max, puis 190	250	25	60 ... 70	2000
Entrecôte(Un morceau de)	3 / Lèchefrite standard*	Fonction « 3D »	180	250	15	40 ... 55	1000
Jarret d'agneau aux légumes	3 / Lèchefrite standard*	Fonction « 3D »	170	250+250***	après le préchauffage	90 ... 110	2000
Donut Yeast House	3 / Lèchefrite standard*	Fonction « 3D »	180	100	après le préchauffage	25 ... 35	1200
Cheesecake	3 / Lèchefrite standard*	Fonction « 3D »	120	150	avant préchauffage	50 ... 60	1450
Baguette de poulet	3 / Lèchefrite standard*	Fonction « 3D »	200	150	après le préchauffage	25 ... 35	800
Pommes de terre au four	3 / Lèchefrite standard*	Fonction « 3D »	190	150	25	45 ... 55	500
Pain hamburger	3 / Lèchefrite standard*	Fonction « 3D »	180	150	après le préchauffage	20 ... 30	800
Saumon aux légumes	3 / Lèchefrite standard*	Fonction « 3D »	180	100	après le préchauffage	25 ... 35	500

Aliment	Position de l'étagère / Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml)	Temps d'arrosage (min.)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif (en g)

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.
** Indique le temps écoulé après le préchauffage.
*** Ajoutez 250 ml d'eau supplémentaires lorsque la moitié du temps de cuisson est atteinte.

Cuisson standard

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

Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	**Modèles pour gradins métalliques**: 3 **Modèles pour cavité sans gradins métalliques**: 2	140	15 ... 25
Petits gâteaux	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	**Modèles pour gradins métalliques**: 3 **Modèles pour cavité sans gradins métalliques**: 2	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	155	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 ... 65

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	170	50 … 65

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.
* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.
** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	2-Lèchefrite standard* 4-Lèchefrite de pâtisseries*	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25
Petits gâteaux	2-Lèchefrite standard* 4-Lèchefrite de pâtisseries*	Chaleur tournante	2 - 4	**Modèles pour gradins métalliques**: 150 **Modèles pour cavité sans gradins métalliques**: 140	**Modèles pour gradins métalliques**: 25 … 35 **Modèles pour cavité sans gradins métalliques**: 30 … 40

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.
* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.
** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

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

Retournez les aliments après la moitié du temps total de grillage.
Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

7 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

⚠ Avertissements généraux

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

Surfaces en inox et en acier inoxydable

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

Surfaces émaillées

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

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

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

Nettoyage des accessoires

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

Nettoyage du panneau de commande

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

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

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

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

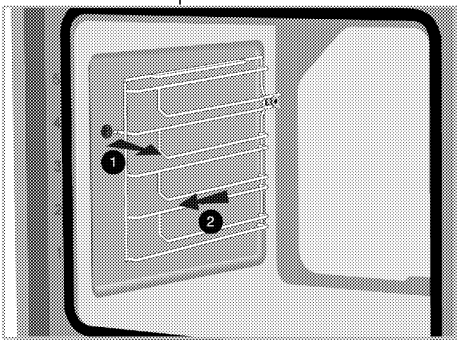
Nettoyage des parois latérales du four

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

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

Pour retirer les gradins métalliques latérales :

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



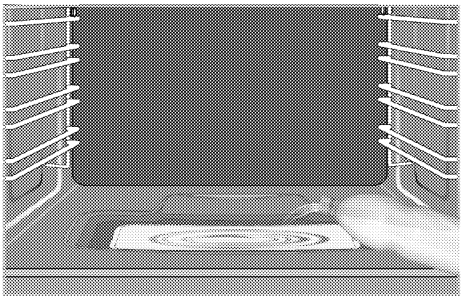
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

Nettoyage du bassin d'eau à la base du four

Selon la fréquence des opérations de nettoyage et de cuisson à la vapeur et la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent apparaître dans le bassin d'eau situé à la base du four.

Pour éliminer le calcaire qui peut se trouver dans le bassin d'eau à la base du four après les opérations de cuisson assistée par la vapeur - nettoyage facile à la vapeur, après 2 ou 3 opérations :

1. Ajoutez 350 cc de vinaigre blanc (l'acidité du vinaigre ne doit pas dépasser 6 %) dans le bassin d'eau à la base du four.



2. Attendez au moins 30 minutes pour permettre au vinaigre de dissoudre les

résidus de chaux à température ambiante.

3. Nettoyez la piscine d'eau avec un chiffon doux et humide avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des acides ou des chlorures pour nettoyer le bassin d'eau situé à la base du four. Ne nettoyez pas par grattage la chaux qui peut se former dans la flaque d'eau à la base du four. Dans le cas contraire, la base de l'appareil sera endommagée.

Afin de rendre plus efficace le nettoyage du calcaire qui peut se former dans le bac à eau situé à la base du four, après 10 utilisations, en plus des étapes de détartrage ci-dessus :
Sélectionnez une fonction d'utilisation dans laquelle le dispositif de chauffage inférieur est activé et faites fonctionner le four pendant 2 à 3 minutes à 100 °C. Ensuite, éteignez le four et pressez le nettoyant pour intérieur de four et pour gril, qui est recommandé sur le site web de votre marque de produit, dans le bac à eau situé à la base du four et laissez-le reposer pendant 5 minutes. Après 5 minutes, essuyez le bac à eau situé à la base du four à l'aide d'un torchon en microfibre humide et laissez sécher.

Auto-nettoyage pyrolytique

Le four est équipé d'un système d'autonettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 420 à 480 °C et les saletés existantes sont réduites en cendres. Un important dégagement de fumée peut se produire. Prévoir une bonne ventilation. La pyrolyse doit être utilisée après environ dix utilisations du four.

Avertissements généraux

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.

Retirez tous les accessoires, l'étagère télescopique et les grilles latérales (le cas échéant) avant l'utilisation de la fonction d'autonettoyage pyrolytique. Le non-respect de cette consigne entraînera des dommages sur les accessoires et les grilles latérales.

Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four. Le fait que vos accessoires soient résistants au feu ou non est précisé dans la section des accessoires. Sauf indication contraire, vos accessoires ne sont pas résistants aux températures élevées. Ils doivent être retirés du four avant l'auto-nettoyage, afin d'éviter des dommages.

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.

1. Retirez tous les accessoires du four. Sur les modèles dotés de supports latéraux , n'oubliez pas de sortir les supports latéraux.

2. Avant le cycle de nettoyage, enlevez les salissures des surfaces extérieures et de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

Videz le réservoir d'eau avant de commencer l'auto-nettoyage pyrolytique. Puisque l'intérieur du four atteindra une température élevée pendant le nettoyage, si de l'eau est introduite dans le four au cours de cette période, un bruit fort peut se produire, et des dégâts peuvent survenir à l'intérieur du four.

3. Sélectionnez la fonction de « Pyrolyse » (autonettoyage).

P2:00 clignote à l'écran.Si votre produit est doté de la fonction Eco-prolyse, "Pro" apparaît à l'écran pendant environ 2 secondes, puis P2:00 commence à clignoter.

Si les textes "Pro" et "ECO"n'apparaissent pas en premier à l'écran, votre produit n'est pas équipé de la fonction pyrolyse Eco.

4. Réglez le bouton de température sur la température « max » (maximum) la plus élevée.
5. Lorsque la fonction de pyrolyse démarre, P2:00 s'allume en permanence et commence le compte à rebours. La durée d'autonettoyage (2 heures) s'affiche à l'écran. Cette durée ne peut pas être réglée.
6. Lorsque le four atteint une certaine température après le démarrage du processus d'autonettoyage, le symbole du cadenas apparaît à l'écran de l'heure et la porte du four ne peut pas être ouverte. Elle reste verrouillée pendant un certain temps après la fin de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas la serrure de la porte avec la poignée avant que le symbole de verrouillage ne disparaisse.
7. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, "End" apparaît à l'écran.
8. Une fois que "End" est affiché, mettez fin au processus en réglant les boutons de fonction et de température à la position 0 (OFF).
9. Lorsque le symbole disparait de l'écran, éliminez les dépôts de terre avec de l'eau vinaigrée.
10. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore.

Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera activé jusqu'à ce que le four refroidisse à une température appropriée. Si vous voulez faire cuire quelque chose pendant ce processus, « H » s'affichera et la cuisson ne sera pas autorisée.

Mode d'autonettoyage pyrolytique éco Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction « Pyrolyse - Mode Économie ». La fonction « Pyrolyse - Mode Économie » est plus courte que la fonction « Pyrolyse ». Si le four est très sale, il est possible que la fonction « Pyrolyse - Mode Économie » soit insuffisante. Dans ce cas, sélectionnez la fonction « Pyrolyse ».

1. Retirez tous les accessoires du four. Sur les modèles dotés de supports latéraux , n'oubliez pas de sortir les supports latéraux.
2. Avant le cycle de nettoyage, enlevez les salissures des surfaces extérieures et de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.
3. Sélectionnez la fonction de « Pyrolyse » (autonettoyage).

“Pro” apparaît sur l'écran pendant environ 2 secondes puis **P2:00** commence à clignoter.

4. Appuyez sur la touche ⊕ ou ⊖.

» **“ECO”** apparaît sur l'écran pendant environ 2 secondes puis **P1:30** commence à clignoter.

5. Réglez le bouton de température sur la température **« max » (maximum)** la plus élevée.
6. Lorsque la fonction éco-pyrolyse démarre, **P1:30** s'allume de manière fixe et commence le décompte. La durée d'autonettoyage (1,5 heures) s'affiche à l'écran. Cette durée ne peut pas être modifiée.
7. Lorsque le four atteint une certaine température après le démarrage du processus d’autonettoyage, le symbole du cadenas 🔒 apparaît à l’écran de l’heure et la porte du four ne peut pas être ouverte. Elle reste verrouillée pendant un certain temps après la fin de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas la serrure de la porte avec la poignée avant que le symbole de verrouillage ne disparaisse.
8. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, **"End"** apparaît à l’écran.
9. Une fois que **"End"** est affiché, mettez fin au processus en réglant les boutons de fonction et de température à la position 0 (OFF).
10. Lorsque le symbole 🔒 disparait de l’écran, éliminez les dépôts de terre avec de l’eau vinaigrée.
11. Appuyez sur n’importe quelle touche pour arrêter l’alarme sonore.

ⓘ Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera activé jusqu’à ce que le four refroidisse à une température appropriée. Si vous voulez faire cuire quelque chose pendant ce processus, **« H »** s’affichera et la cuisson ne sera pas autorisée.

Nettoyage de la porte du four

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

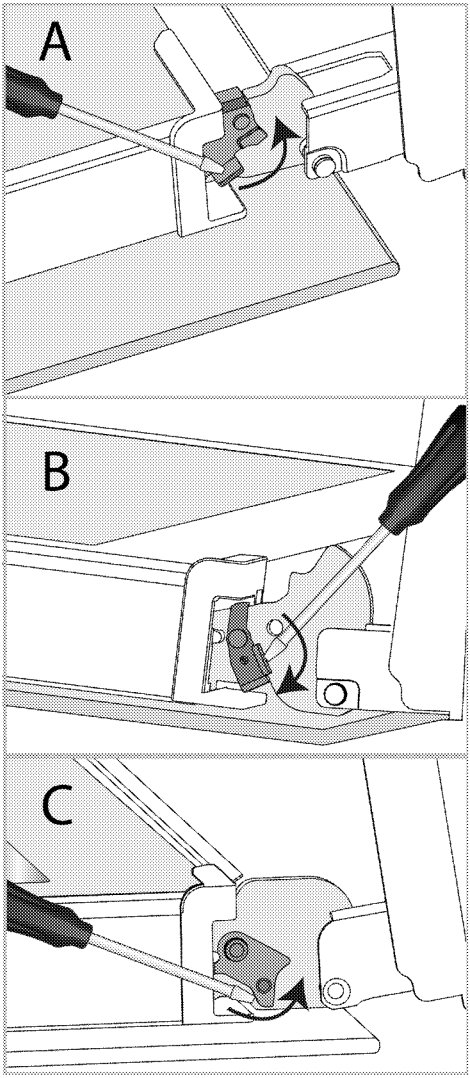
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la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

Retrait de la porte du four

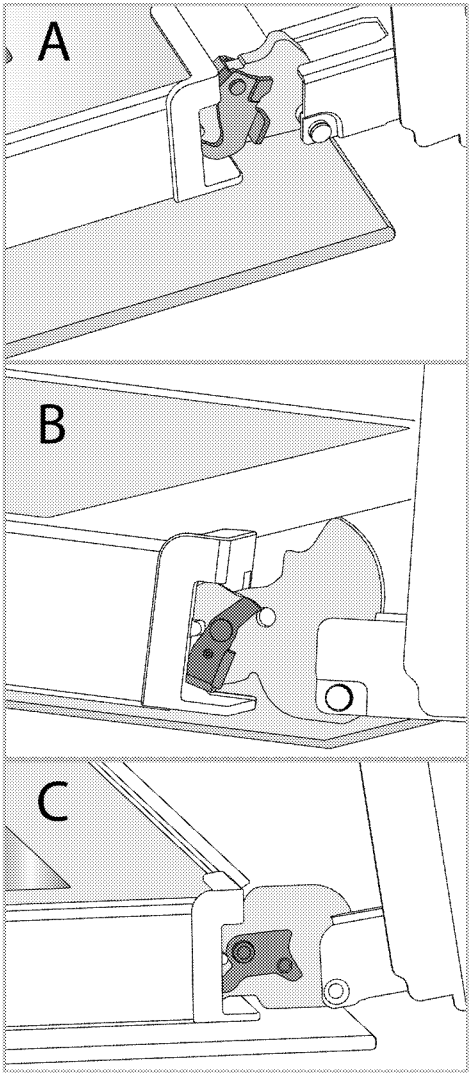
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

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

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

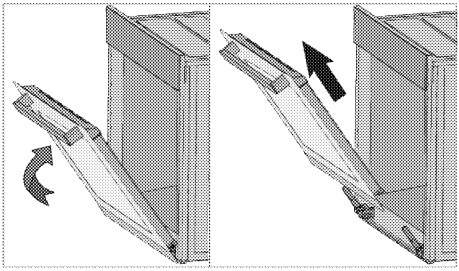


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

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



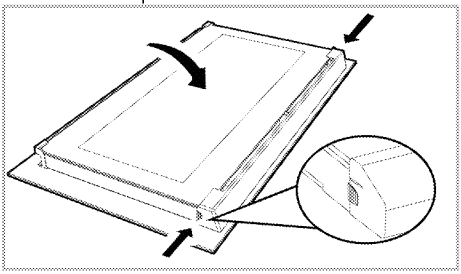
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

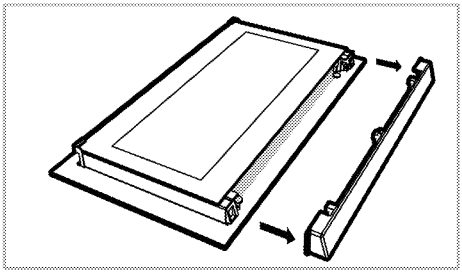
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

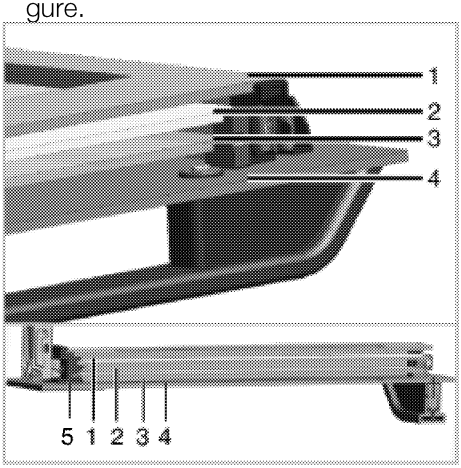
1. Ouvrez la porte du four.



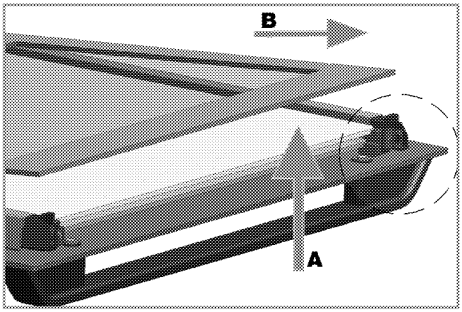
2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



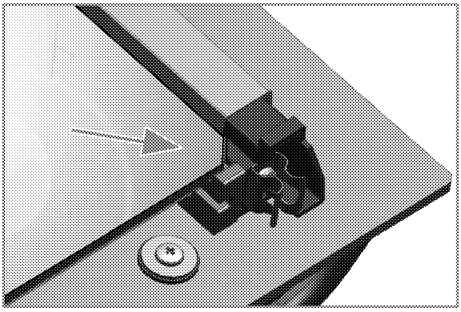
3. Soulevez délicatement la vitre intérieure vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Vitre intérieure
2 Deuxième vitre intérieure
3 Troisième vitre intérieure
4 Vitre extérieure
5 Fente de la vitre en plastique - inférieure



4. Répétez le même processus afin de retirer les deuxième et troisième vitres.



La première étape du montage de la porte consiste à remplacer les deuxième et troisième vitres (2, 3).
Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'elle rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique comme l'indique la figure.
L'ordre de fixation des deuxième et troisième vitres intérieures n'est pas important, car elles sont interchangeables.
Lorsque vous fixez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la deuxième vitre intérieure.
Il est essentiel de placer les coins inférieurs de toutes les vitres intérieures pour atteindre les fentes inférieures en plastique (5).
Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Après le nettoyage, les vitres doivent être remontées.

Nettoyage de la lampe du four

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

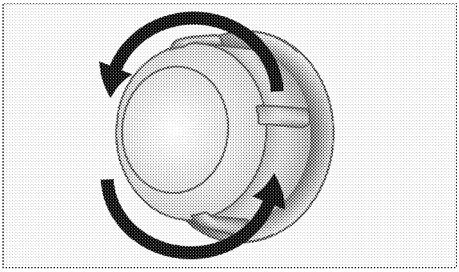
Remplacement de la lampe du four

⚠ Avertissements généraux

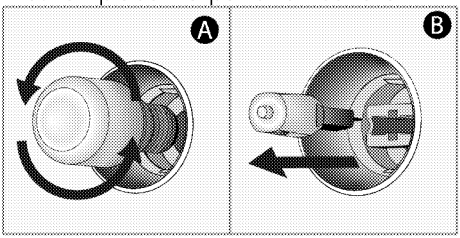
- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



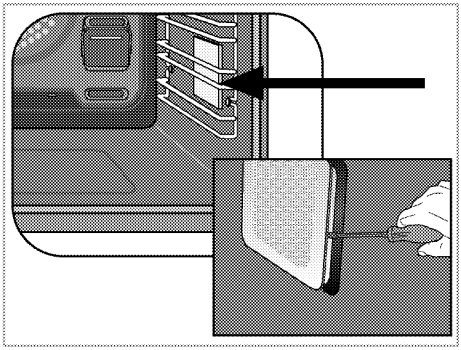
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



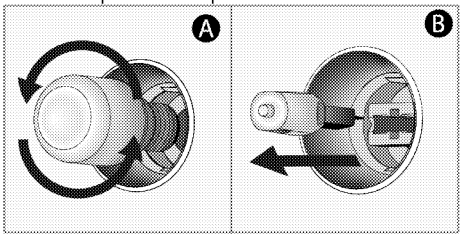
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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



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



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

8 Dépannage

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

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

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

Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

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

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

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

Le voyant du four ne fonctionne pas.

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

Le four ne chauffe pas

- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> *Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes environ, les réglages du temps de cuisson seront annulés, les éléments chauffants ne fonctionneront pas et la lampe du four ne s'allumera pas.*

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

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

Codes d'erreur / causes et solutions possibles

Codes d'erreur	Causes de l'erreur	Solutions possibles
Er 1 - Er 7	Erreurs de communication	Contactez le service agréé pour corriger l'erreur.
Er 8 - Er 27	Erreurs du capteur	Contactez le service agréé pour corriger l'erreur.
Er 32 - Er 41	Erreurs de chauffage du four	Contactez le service agréé pour corriger l'erreur.
Er 42 - Er 58	Erreurs de composants du four	Contactez le service agréé pour corriger l'erreur.
Er 59 - Er 64	Erreurs de la porte du four	Contactez le service agréé pour corriger l'erreur.
Er 65 - Er 71	Erreurs liées à la vapeur (dans les fours dotés d'une fonction vapeur)	Contactez le service agréé pour corriger l'erreur.
Er 72 - Er 80	Erreurs matérielles	Contactez le service agréé pour corriger l'erreur.
Er 81 - Er 85	Erreurs liées à la sécurité du four	Contactez le service agréé pour corriger l'erreur.
Er 86 - Er 88	Erreurs de connexion Internet (dans les fours dotés d'une fonction Homewhiz)	Contactez le service agréé pour corriger l'erreur.
Er 89 - Er 92	Erreurs de la fonction micro-ondes (dans les fours dotés d'une fonction micro-onde)	Contactez le service agréé pour corriger l'erreur.
Er 93 - Er 99	Erreurs de carte électronique et de minuterie	Contactez le service agréé pour corriger l'erreur.

FR

ÉLÉMENTS PAPIER

BAC DE TRI

FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !