



Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BBVM17400BMP

385444781/ FR/ R.AA/ 21/08/2024 14:26
7768287640



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	4
1.1	Utilisation prévue.....	4
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques	5
1.3	Sécurité électrique.....	6
1.4	Sécurité des transports.....	7
1.5	Sûreté des installations.....	8
1.6	Sécurité d'utilisation.....	9
1.7	Alertes de température.....	9
1.8	Utilisation des accessoires	10
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson	10
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	12
1.11	Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)	12
2	Instructions relatives à l'environnement	13
2.1	Directive sur les déchets	13
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	13
2.2	Informations sur l'emballage	13
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	13
3	Votre appareil	14
3.1	Présentation de l'appareil	14
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	14
3.2.1	Panneau de commande.....	15
3.3	Fonctions d'utilisation du four	15
3.4	Accessoires de l'appareil	19
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	19
3.6	Spécifications techniques.....	22
4	Première utilisation.....	23
4.1	Réglage de l'heure pour la première fois	23
4.2	Premier nettoyage	23
5	Utilisation du four	24
5.1	Informations générales sur l'utilisation du four.....	24

5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four	24
5.3	Réglages	31
6	Informations générales sur la cuisson.....	33
6.1	Avertissements généraux concernant la cuisson au four	33
6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four	34
6.1.2	Viande, poisson et volaille	38
6.1.3	Grille.....	39
6.1.4	Aliments test	40
7	Entretien et nettoyage.....	42
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	42
7.2	Accessoires de nettoyage.....	44
7.3	Nettoyage du bandeau de commande	44
7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	44
7.5	Nettoyage facile à la vapeur	44
7.6	Auto-nettoyage à haute température.....	45
7.7	Nettoyage de la porte du four	46
7.8	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four	47
7.9	Nettoyage de la lampe du four	48
8	Dépannage.....	49

1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.



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

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

4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.

1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une 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 les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les câbles d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.

- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

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

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- 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. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.



1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.

1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.

- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.

1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson.

son. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.

- Pendant le fonctionnement, le produit est chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.



1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.



1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température

et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (pla-

teau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.

- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud, retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le

plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.

- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.
- Si vous utilisez une grille pour la friture, placez un plateau sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
- 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.



1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de grattoirs métalliques, de laine métallique ou d'agents de blanchiment pour nettoyer la vitre de la porte avant du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.



1.11 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.
- Si une plaque de cuisson se trouve au-dessus de votre four, ne la faites pas fonctionner pendant la pyrolyse.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



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

Conformité avec la directive RoHS :

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

2.2 Informations sur l'emballage

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

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

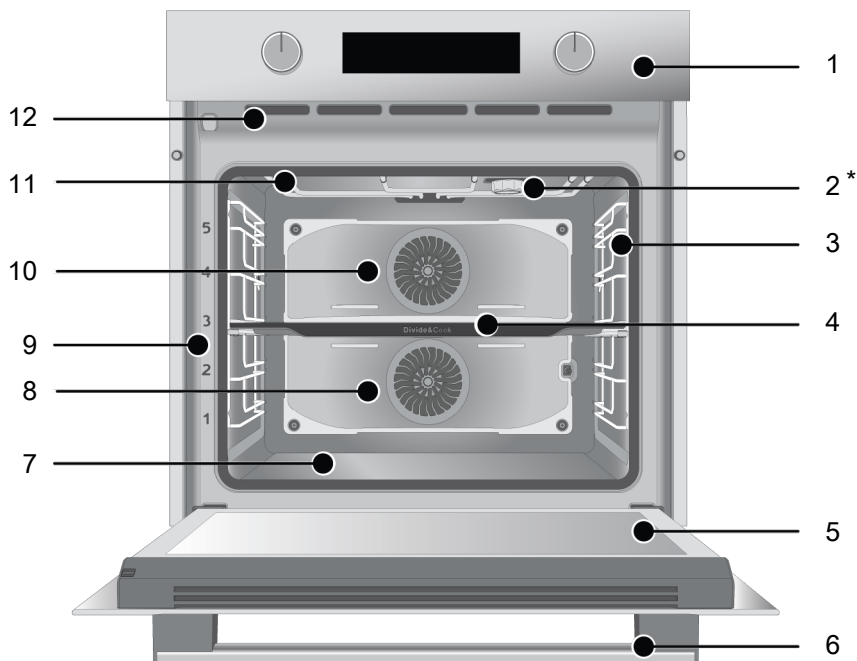
2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

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

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Panneau de commande
- 3 Étagères grillagées
- 5 Porte
- 7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)
- 9 Positions de l'étagère

- 11 Chauffage supérieur

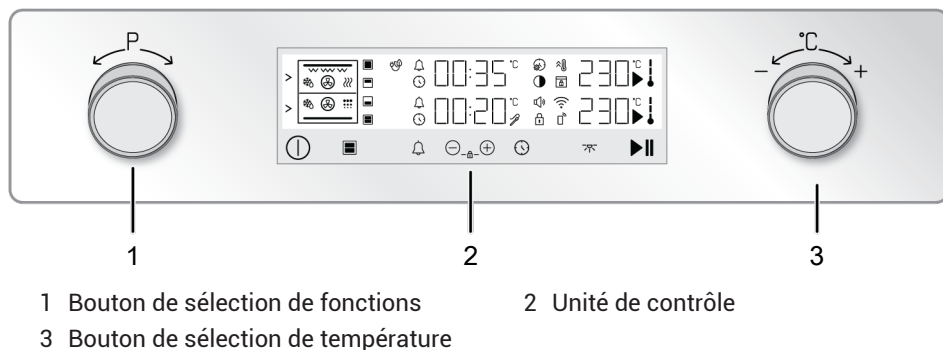
- 2 Lampe
- 4 Feuille de séparation
- 6 Poignée
- 8 Moteur du ventilateur inférieur (derrière la plaque d'acier)
- 10 Moteur du ventilateur supérieur (derrière la plaque d'acier)
- 12 Ouvertures de ventilation

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

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

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

3.2.1 Panneau de commande



S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). 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. Pour la sélectionner, il faut premièrement appuyer sur la touche ① et allumer le four. Ensuite, tournez le bouton de sélection de fonctions vers la droite/gauche.

Bouton pour température

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Pour la sélectionner, il faut premièrement appuyer sur la touche ① et allumer le four. Ensuite, tournez le bouton de de fonction vers la droite/gauche.

Symbole de température interne du four

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

3.3 Fonctions d'utilisation du four

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



Si la feuille de séparation est placée dans le produit, les températures maximales de 280 °C diminuent jusqu'à 250 °C.

Section inférieure-supérieure et grande section unique

Symboles des fonctions			Description de la fonction	Plage de température (en °C)	Description et utilisation
Grande section unique	Section inférieure	Section supérieure			
			Décongelation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongelation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	-	-	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
		-	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie.
	-	-	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
			Chaleur tournante	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Cette fonction est appropriée pour la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
			Chaleur tournante éco	160-220	Vous pouvez utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie au lieu d'utiliser « Turbo cooking » dans la plage comprise entre 160 et 220 °C. Mais, la durée de cuisson sera légèrement plus longue. Lorsque cette fonction est sélectionnée, "ECO" s'affiche à l'écran pendant 2 secondes. Après 2 secondes, la valeur de température suggérée est affichée.
		-	Fonction Pizza	40-280	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	-		Élément chauffant supérieur + ventilateur	40-280	Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur situés dans la paroi arrière sont en marche. De l'air chaud est mieux distribué avec le ventilateur en comparaison avec la situation où seul le chauffage supérieur fonctionne.

	-	-	Fonction « 3D »	40-280	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	-		Gril inférieur	40-280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	-		Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	-		Gril complet assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	-	-	Garder chaud	40-100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
	-	-	Nettoyage facile à la vapeur	-	Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Cette fonction permet de ramollir la saleté qui se trouve à l'intérieur du four (qui ne reste pas longtemps) et de la nettoyer facilement. Voir la section sur le nettoyage pour un nettoyage facile à la vapeur.
	-	-	Pyrolyse - Mode Économie	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Il est recommandé de l'utiliser lorsque le four est légèrement sale. Prenez connaissance des consignes relatives à cette fonction dans la section Entretien et nettoyage.
	-	-	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.

Combinaisons de fonctions d'interfonctionnement entre les sections supérieure et inférieure

Symboles des fonctions	Description de la fonction	Symboles des fonctions	Description de la fonction	Symboles des fonctions	Description de la fonction
	Chaleur tournante + Chaleur tournante		Chaleur tournante + Chauffage par le bas		Grille complète + Chaleur tournante
	Chaleur tournante + Fonction Pizza		Gril inférieur + Chaleur tournante		Décongelation avec ventilateur + Décongelation avec ventilateur

Interopérabilité des intervalles de réglage de la température des sections supérieure et inférieure

Dans les processus de cuisson à double section, la température d'une section est influencée par le réglage de la température de l'autre section. C'est pourquoi certaines limites sont appliquées en fonction du réglage de la température de ses sections. Les intervalles de température que vous pouvez régler pour l'autre section sont indiqués dans les tableaux suivants en fonction de la température que vous avez réglée pour une section.

Température réglée pour la section supérieure (°C)	Température qui peut être réglée pour la section inférieure		Température réglée pour la section inférieure (°C)	Température qui peut être réglée pour la section supérieure	
	Minimum (°C)	Maximum (°C)		Minimum (°C)	Maximum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Sections de cuisson au four

Vous pouvez cuisiner de 4 façons différentes dans des sections différentes en utilisant la feuille de compartimentage de votre four ou en sortant du produit.

Section supérieure



Vous ne pouvez cuisiner que dans la partie supérieure. Convient pour les grillades et la cuisine de petite taille. Lorsque la section supérieure est active, l'écran affiche la fonction de la section supérieure, l'indicateur de température et l'indicateur de temps/durée. Ce compartiment n'est actif que s'il y a un > symbole à côté de l'écran de fonction de la section supérieure.

Section inférieure



Vous ne pouvez cuisiner que dans la section inférieure. Convient pour une cuisson de taille moyenne. Lorsque la section inférieure est active, l'écran affiche la fonction de la section inférieure, l'indicateur de tem-

pérature et l'indicateur de temps/durée. Ce compartiment n'est actif que s'il y a un > symbole à côté de l'écran de fonction de la section supérieure.

Section inférieure-inférieure



Vous pouvez cuisiner dans les compartiments supérieur et inférieur en même temps. Il convient pour la cuisson de deux aliments différents. Lorsque les sections supérieure et inférieure sont actives, les écrans de fonction, d'indicateur de température et d'indicateur de temps/durée propres à ces sections apparaissent séparément à l'écran. Si les deux compartiments ont > des symboles à côté des écrans de fonction, les deux sélections sont actives.

Grande section unique



Vous pouvez cuisiner dans la grande section unique. Convient aux grandes dimensions et à la cuisson multiple. Lorsque le

grand compartiment unique est actif, l'écran de fonction des deux sections est personnalisé en une seule section. Les écrans de l'indicateur de température et de l'indicateur de durée/temps pour le compartiment inférieur apparaissent.

3.4 Accessoires de l'appareil

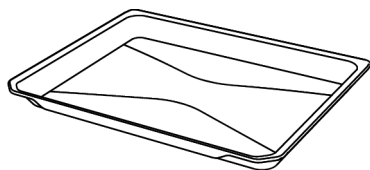
Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être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



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

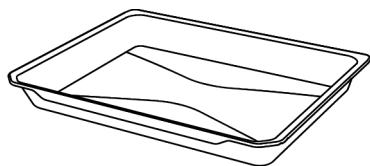
Plateau standard

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



Plateau profond

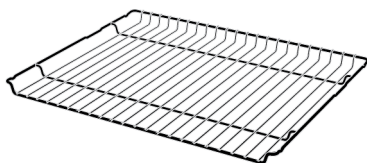
Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.



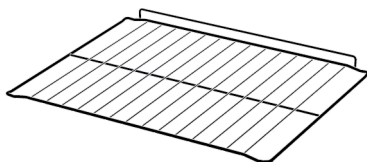
Grille métallique

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

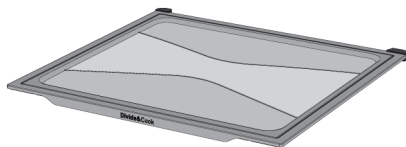


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Feuille de séparation

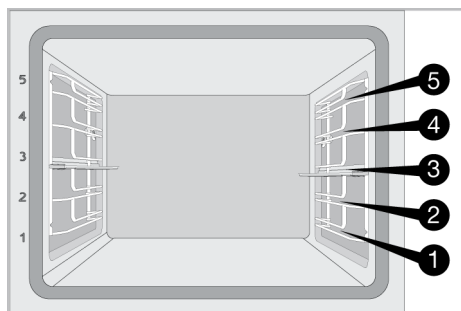
Il est utilisé pour diviser la section de cuisson en deux sections distinctes.



3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

Étagères de cuisson

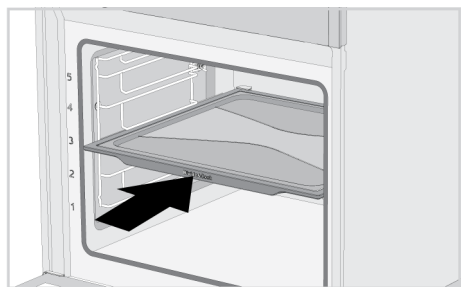
Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.



Placement de la feuille de séparation

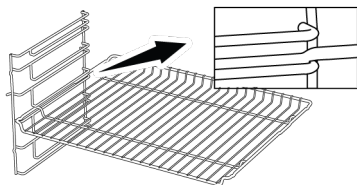
Pour cuire uniquement dans la partie supérieure, inférieure ou ensemble dans les parties inférieure et supérieure de votre four, placez la plaque de séparation comme indiqué dans la figure suivante sur la position de la 3. grille.

i Avant de placer la plaque de séparation transversale 3, posez-la uniformément sur l'extrémité de la grille, puis placez-la fermement dans le four. Si vous la placez à un angle, la plaque de séparation sera endommagée.



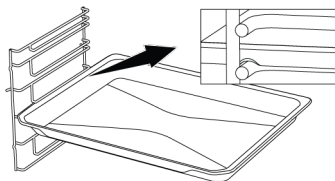
Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

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



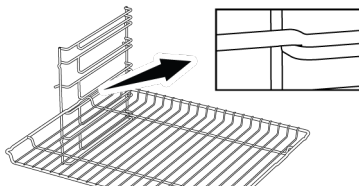
Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

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



Fonction de butée du grillage

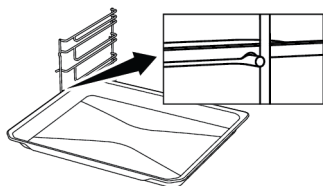
Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée.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



Fonction d'arrêt de plateau

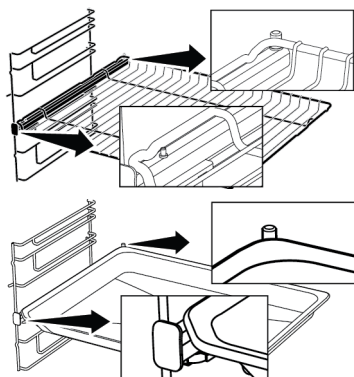
Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne

le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



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

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



3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590-600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	2,8
Type de fours	Four multifonction

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

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



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



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



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

4 Première utilisation

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

4.1 Réglage de l'heure pour la première fois



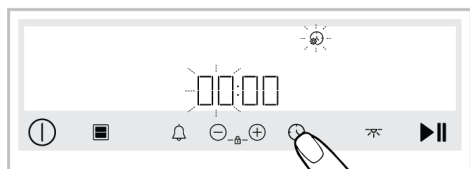
Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

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

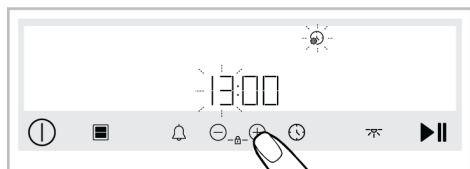
⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.

3. Appuyez sur les touches /+ jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur la touche pour activer le champ du temporisateur.

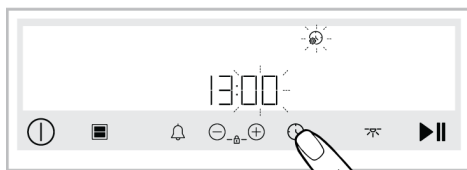
⇒ Le champ Temporisateur et le symbole clignotent à l'écran.



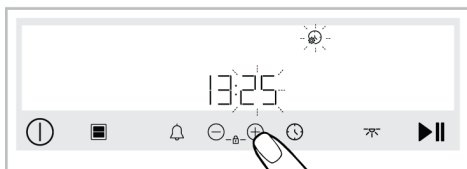
5. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches / et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .



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



6. Appuyez sur les touches / pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .



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



Si le premier réglage de l'heure n'est pas effectué, l'heure du jour commence à partir de 12 h 00. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « **Réglages** ».



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

4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.



Il est utilisé pour diviser la section de cuisson en deux sections distinctes.

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 fonctionnement 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.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

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

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

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

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

Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps. Dans certaines fonctions de cuisson, la lampe ne s'allume jamais pour économiser de l'énergie.

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

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

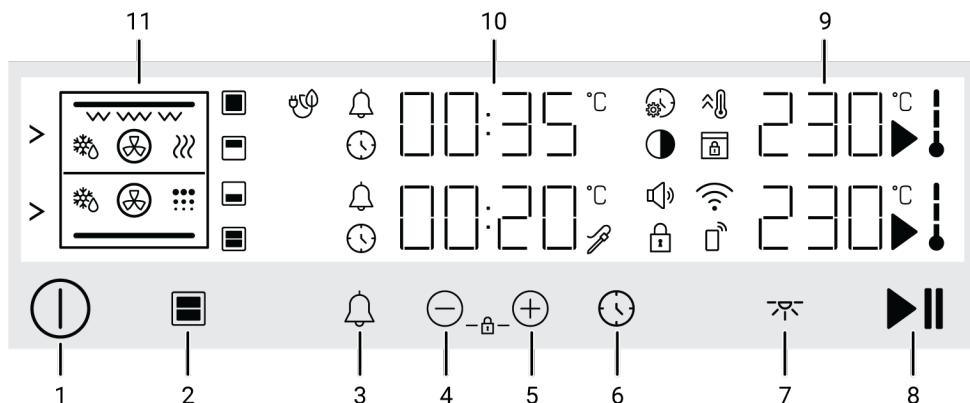
- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5:59 heures. Dans la fonction de maintien au chaud, cette heure est de 23:59 heures. En cas de panne de courant, la cuisson et la durée de cuisson pré-réglées sont annulées.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Il est nécessaire de sauvegarder les réglages ef-

fectués, soit en touchant la touche correspondante dans la description, soit en attendant un court instant.

- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Si le réglage du préchauffage rapide est actif sur l'unité de commande, le  apparaît sur l'affichage lorsque vous com-

mencez à cuisiner et que le four atteint rapidement la température que vous avez définie pour la cuisson. Pour les réglages de préchauffage rapide, voir la section « **réglages** ».

Unité de contrôle



Touches :

- 1 : Touche marche/arrêt
- 2 : Touche de sélection de la section de cuisson
- 3 : Touche d'alarme
- 4 : Touche de diminution et d'avance
- 5 : Touche d'augmentation et d'avance
- 6 : Touche du minuteur et de réglages
- 7 : Touche de lampe
- 8 : Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

Zones d'indicateur :

- 9 : Zone d'indication de la température
- 10 : Zone d'indication de la durée et du temporisateur
- 11 : Affichage de fonction

Symboles d'affichage :

-  : Symbole de l'heure de cuisson
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de cuisson
-  : Symbole de la température du four
-  : Symbole du chauffage rapide (booster)
-  : Symbole des réglages
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole du niveau de volume

-  : Symbole de luminosité
-  : Symbole de décongélation
-  : Symbole de maintien au chaud
-  : Symbole de cuisson avec ventilateur écologique
-  : Symbole unique de grande section de cuisson
-  : Symbole de la section de cuisson inférieure
-  : Symbole de la section de cuisson supérieure
-  : Symbole de la section de double cuisson
-  : Symbole de commande à distance *
-  : Symbole Wifi *
-  : Symbole autonettoyant *
-  : Symbole de verrouillage de la porte *
-  : Symbole du thermomètre à viande *

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

Mise en marche du four

Allumez le four en touchant la touche ①. Si la feuille de séparation n'est pas installée après l'ouverture du four, la première fonction de travail de la grande section unique apparaît à l'écran. Si la feuille de séparation est insérée, la première fonction

de travail de la section inférieure s'affiche. La fonction de fonctionnement, la température et le temps de cuisson peuvent être réglés lorsque l'écran est dans cet état.



Si aucun réglage n'est effectué dans cet écran, le four s'éteint au bout de 3 minutes environ et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Arrêt du four

Éteignez le four en appuyant sur la touche

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

Cuisson dans une grande section, seulement dans la section inférieure ou seulement dans la section supérieure

- ✓ Les étapes suivantes décrivent la cuisson dans la grande section unique, uniquement dans la section inférieure ou simplement dans la section supérieure,.



Pour cuisiner en une seule grande section, retirez la feuille de séparation du produit.

1. Pour cuisiner en une seule grande section, retirez la feuille de séparation du produit. Si vous ne voulez cuisiner que dans la section inférieure ou supérieure, installez la feuille de compartiment intermédiaire.

2. Allumez le four en touchant la touche ①

- ⇒ Si la feuille de séparation n'est pas installée après l'ouverture du four, la première fonction de travail de la grande section unique apparaît à l'écran. Si la feuille de séparation est insérée, la première fonction de travail de la section inférieure s'affiche.

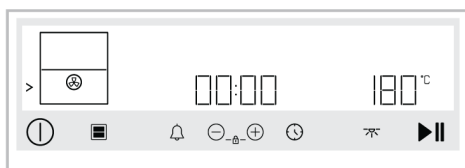


Illustration 1: Si la feuille de séparation est insérée :

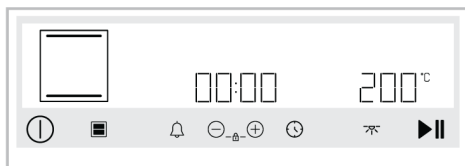
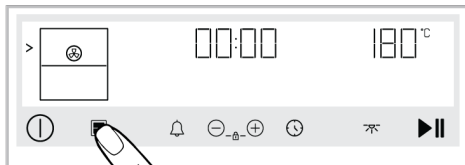


Illustration 2: Si la feuille de séparation n'est pas insérée :

3. Lorsque la feuille de séparation est insérée, l'écran de la section de cuisson du compartiment inférieur est activé. Il suffit d'appuyer  sur la touche pour sélectionner la section supérieure.

- ⇒ Le > symbole apparaît à côté de l'écran de fonction appartenant au volet supérieur.



4. Lorsque la section de cuisson que vous souhaitez réaliser est active, sélectionnez la fonction que vous souhaitez réaliser à l'aide de la touche de sélection des fonctions.

5. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Définissez la température à laquelle vous souhaitez préparer à l'aide du bouton de température si vous souhaitez la modifier.





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

6. Si vous voulez cuisiner **sans régler le temps de cuisson** ►► tapez sur la touche pour commencer la cuisson.



Si la cuisson est lancée sans régler le temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement à la fin de la cuisson. L'utilisateur doit mettre fin à la cuisson.

⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Le temps écoulé après le début de la cuisson apparaît sur l'écran. Durée/heure.

7. Si vous voulez cuisiner **en réglant le temps de cuisson** ⌚ tapez une fois sur la touche.

⇒ Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.

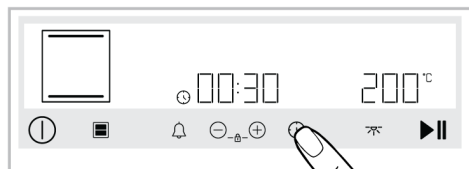


Illustration 3: Pour une seule grande section :

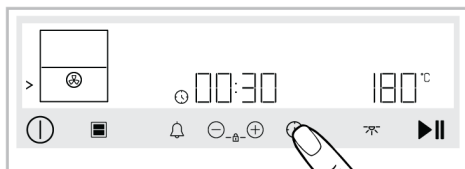


Illustration 4: Uniquement pour la section inférieure :

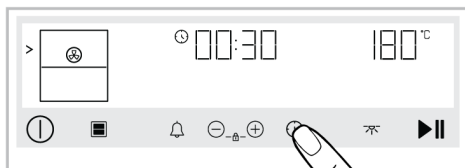


Illustration 5: Seulement pour la section supérieure :



Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la + pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches +/− pour modifier l'heure.

8. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches +/−.



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

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

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé sur l'écran est décompté. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume.

10. **Si vous avez cuisiné sans régler le temps de cuisson**, le four ne s'éteint pas automatiquement. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou sur la touche ① pour éteindre complètement le four.

11. **Si vous avez fait la cuisson en réglant le temps de cuisson**, une fois le temps de cuisson réglé terminé, le texte « FIN » apparaît à l'écran, un avertissement sonore se fait entendre et la cuisson s'arrête.

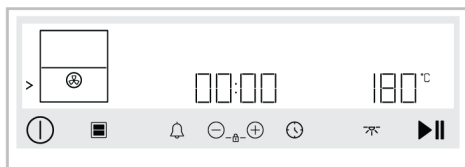
⇒ L'avertissement retentit pendant deux minutes. Pendant que l'avertissement sonore est émis et que le texte « FIN » apparaît sur l'afficheur, si vous touchez la touche ►||, le four continue de fonctionner indéfiniment. Le four s'éteint si la touche ① est touchée. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

Cuisiner ensemble dans la section inférieure et la section supérieure

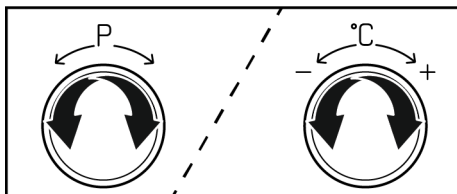
✓ Les étapes suivantes décrivent comment cuire ensemble différents plats dans la section inférieure et la section supérieure. Avant de commencer à cuisiner, déterminez les fonctions de la section supérieure et inférieure qui conviennent à vos repas. Voir « **Fonctions de fonctionnement du four** » pour les combinaisons de fonctions de la section supérieure et inférieure.

1. Insérez la feuille de séparation et placez vos plats sur les étagères correspondantes des sections du four où vous allez cuisiner.
2. Allumez le four en touchant la touche ①

⇒ Après la mise en marche du four, la première fonction de fonctionnement de la section inférieure s'affiche à l'écran.



3. Dans la partie inférieure, réglez la fonction et la température de travail souhaitées à l'aide des boutons de sélection de la fonction et de la température.



⇒ Le ► symbole apparaît à côté de l'écran de fonction appartenant au volet supérieur.

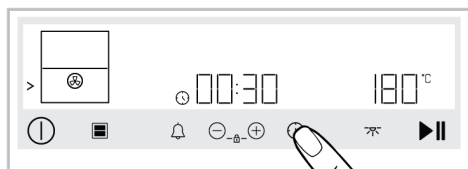
4. Si vous voulez cuisiner sans régler le temps de cuisson ►|| tapez sur la touche pour commencer la cuisson.

i Si la cuisson est lancée sans régler le temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement à la fin de la cuisson. L'utilisateur doit mettre fin à la cuisson.

⇒ La section inférieure de votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Le temps écoulé après le début de la cuisson apparaît sur l'écran Durée/heure.

5. Si vous voulez cuisiner **en réglant le temps de cuisson** ⌚ tapez une fois sur la touche.

- ⇒ ⌚ symbole apparaît sur l'écran temps/durée de la section inférieure.



i Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la ⊕ pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches ⊕/⊖ pour modifier l'heure.

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

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

7. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ▶▶ pour démarrer la cuisson.
- ⇒ La section inférieure de votre four commencera à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé sur l'écran est décompté. Sur l'écran, les symboles ▶ et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume.
8. Tapez sur la touche ■ pour activer la section supérieure..



9. Dans la partie supérieure, réglez la fonction et la température de travail souhaitées à l'aide des boutons de sélection de la fonction et de la température.



- ⇒ Le > symbole apparaît à côté de l'écran de fonction appartenant au volet supérieur.

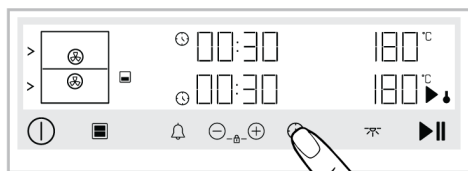
10. Si vous voulez cuisiner sans régler le temps de cuisson ▶▶ tapez sur la touche pour commencer la cuisson.

i Si la cuisson est lancée sans régler le temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement à la fin de la cuisson. L'utilisateur doit mettre fin à la cuisson.

- ⇒ "La partie supérieure de votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles ▶ et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Le temps écoulé après le début de la cuisson apparaît sur l'écran Durée/heure.

11. Si vous voulez cuisiner **en réglant le temps de cuisson** ⌚ tapez une fois sur la touche.

- ⇒ ⌚ symbole apparaît sur l'écran temps/durée de la section supérieure.



i Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la **+** pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches **+**/**-** pour modifier l'heure.

12. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches **+**/**-**.

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

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

- ⇒ La section supérieure de votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé sur l'écran est décompté. Sur l'écran, les symboles **▶** et **↓** s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole **↓** s'allume.



14. **Si vous avez cuisiné sans régler le temps de cuisson**, le four ne s'éteindra pas automatiquement pour les deux sections. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Terminez la cuisson en appuyant sur la touche **▶||**, alors que la section dans laquelle votre cuisson est terminée est active. Lorsque la cuisson de l'autre section est terminée, activez d'abord l'autre section avec la touche **■** et appuyez sur la touche **▶||** pour terminer la cuisson. Si vous voulez fermer les deux sections, tapez sur la touche **⌚** pour éteindre complètement le four.

15. **Si vous avez cuisiné en réglant le temps de cuisson**, « **FIN** » apparaît sur l'écran de l'indicateur de température de la section où le temps de cuisson est terminé, l'avertissement sonore se fait entendre et cette section arrête la cuisson. L'autre section continue à travailler jusqu'à la fin du temps de cuisson. Lorsque le temps de cuisson est terminé dans l'autre section, « **FIN** » apparaît sur l'écran de l'indicateur de température de cette section, un avertissement sonore se fait entendre et ce compartiment arrête la cuisson.

- ⇒ Dans chaque section, l'alerte retentit pendant deux minutes à la fin de la période d'alarme. Pendant que l'avertissement sonore est émis et que le texte « **FIN** » apparaît sur l'afficheur, si vous touchez la touche **▶||**, le four continue de fonctionner indéfiniment. Le four s'éteint si la touche **⌚** est touchée. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

5.3 Réglages

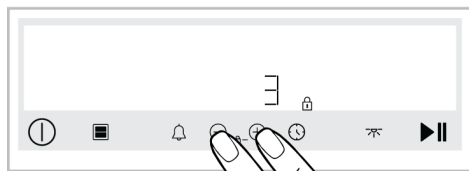


Le compte à rebours 3-2-1 est affiché à l'écran dans les menus ou les réglages qui doivent être activés par une pression prolongée. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.

Activation du verrouillage de touches

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

1. Appuyez simultanément sur les touches $\oplus/\ominus$ jusqu'à ce que le symbole $\mathfrak{K}$ s'affiche à l'écran.



- ⇒ Le symbole $\mathfrak{K}$ s'affiche à l'écran et le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches est activé, un signal sonore retentit et le symbole $\mathfrak{K}$ clignote.



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

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez simultanément sur les touches $\oplus/\ominus$ jusqu'à ce que le symbole $\mathfrak{K}$ disparaisse de l'écran.
» Le symbole $\mathfrak{K}$ disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé..

Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson.

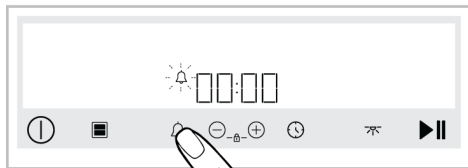
L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, la minuterie émet un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



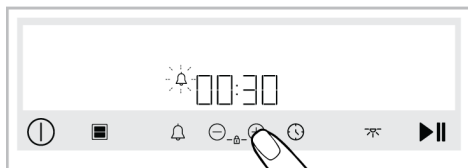
La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche $\mathfrak{A}$ pour régler le temps de l'alarme.

⇒ Le symbole $\mathfrak{A}$ commence à clignoter à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches $\oplus/\ominus$. Appuyez à nouveau sur la touche $\mathfrak{A}$ pour confirmer le réglage.



⇒ Le symbole $\mathfrak{A}$ s'allume continuellement et le compte à rebours de l'heure de l'alarme s'affiche 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 $\mathfrak{A}$ 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.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

1. Appuyez sur la touche  pour réinitialiser le temps de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .

Réglage du volume

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

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage du volume en appuyant à nouveau sur la touche . (**b-1, b-2**)
4. Réglez la tonalité souhaitée à l'aide des touches /.

⇒ Le réglage du niveau de volume sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

Réglage de la luminosité de l'écran

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

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant à nouveau sur la touche .
4. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches /. (**d-1, d-2, d-3**)
 - ⇒ Le réglage du niveau de luminosité sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

Réglage de la fonction de préchauffage rapide (Booster)

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

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage Préchauffage rapide (booster) en appuyant à nouveau sur la touche .
4. Avec les touches /, faites passer le réglage "OFF" sur "ON" à l'écran.
 - ⇒ La sélection du réglage de préchauffage rapide se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.



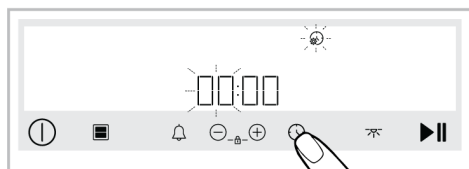
Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. En tournant le réglage « OFF », vous pouvez annuler le réglage du préchauffage rapide.

Modification de l'heure du jour

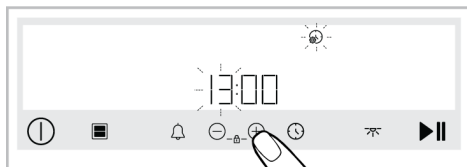
Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur  la touche pour activer le champ du temporisateur.

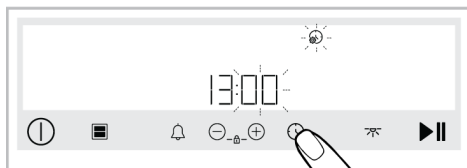
⇒ Le champ Temporisateur et le symbole  clignotent à l'écran.



4. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches $\oplus/\ominus$ et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .



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



5. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .
- ⇒ L'heure de la journée réglée se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

6 Informations générales sur la cuisine

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

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

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

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

vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.

- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.

- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Table de cuisson pour les pâtisseries et les aliments au four dans une seule grande section

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	3	190	40 ... 50
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	3	160	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	35 ... 45
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 35
	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	3	170	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	25 ... 35
	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	180	30 ... 40
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	35 ... 45
	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	200	35 ... 45
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 veya 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	60 ... 75
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	60 ... 80
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	3	250 ... 280	8 ... 15
	Plateau standard *	Fonction Pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

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 deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	1 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	160	35 ... 45
Biscuit	2 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	170	30 ... 40
Brioche	2 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	180	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.

Table de cuisson pour les pâtisseries et les aliments au four dans la section supérieure

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	4	190	45 ... 55
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	4	170	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	180	35 ... 45

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 les pâtisseries et les aliments au four dans la section inférieure

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	1	190	45 ... 55
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	1	160	40 ... 50
Pizza	Plateau standard *	Fonction Pizza	2	250 ... 280	10 ... 15

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.

"Chaleur tournante éco" fonction d'utilisation

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

est optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

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

Table de cuisson pour le fonctionnement "Chaleur tournante éco" des ventilateurs dans une seule grande 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	Plateau standard *	2	180	30 ... 40
Biscuit	Plateau standard *	3	200	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	2	200	35 ... 50

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

Table de cuisson pour le fonctionnement "Chaleur tournante éco" des ventilateurs dans une seule grande section

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	Plateau standard *	4	180	35 ... 50
Biscuit	Plateau standard *	4	200	45 ... 55
Brioche	Plateau standard *	4	220	35 ... 50

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

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

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

Tableau de cuisson pour la viande, le poisson et la volaille dans une seule grande section

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 210	65 ... 85
	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, après 210	65 ... 85
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
	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.

Tableau de cuisson pour la viande, le poisson et la volaille dans la section supérieure

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poulet frit (1,8-2 kg)	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	15 mn 250/max, après 210	80 ... 105
Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	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.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille dans la section inférieure

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poulet frit (1,8-2 kg)	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	15 mn 250/max, après 210	70 ... 95
Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

6.1.3 Grille

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

Avertissements généraux

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

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous 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 de gril pour une seule grande section

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	2 ... 4
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.				

Table de gril pour la section supérieure

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	2 ... 4
Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes. Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.				

6.1.4 Aliments test

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

Table de cuisson pour plats d'essai, grande section simple
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 su-crè)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	140	15 ... 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	3	160	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	35 ... 45

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	60 ... 75
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	60 ... 80

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 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 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25
Petits gâteaux	1 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	160	35 ... 45

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 gril pour une seule grande section

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	2 ... 4

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.

La table de cuisine commune dans les sections inférieures et supérieures

Section cuisine	Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Plus haut	Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	150	35 ... 50
Plus bas	Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	150	35 ... 50
Plus haut	Poulet entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	15 mn 250/ max, après 190	80 ... 100
Plus bas	Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	1	180	45 ... 55

Section cuisine	Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Plus haut	Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	4	180	45 ... 55
Plus bas	Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	200	20 ... 30
Plus haut	Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	200	20 ... 30
Plus bas	Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	180	35 ... 50
Plus haut	Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	180	30 ... 45
Plus bas	Pizza	Plateau standard *	Pizza	2	250	10 ... 17

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.

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les anti-ruilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur [► 44]").)
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyeur pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

7.2 Accessoires de nettoyage

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

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

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

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

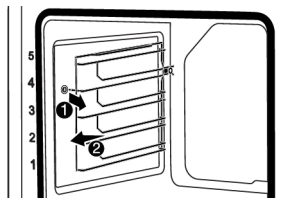
Nettoyage des parois latérales du four

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

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

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

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



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

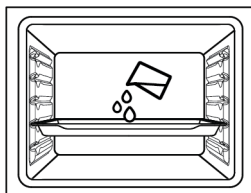
7.5 Nettoyage facile à la vapeur

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

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



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.



3. Sélectionnez la fonction de nettoyage facile à la vapeur. La durée de nettoyage apparaît sur l'écran et cette durée ne peut pas être modifiée.

Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

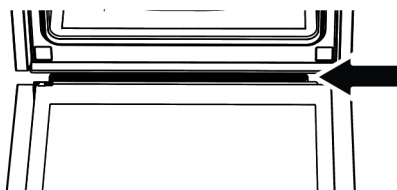
Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



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

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la

piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



7.6 Auto-nettoyage à haute température

Le four est équipé d'une fonction de pyrolyse. Le four se réchauffe à une température d'environ 420-480 °C et brûle jusqu'à ce que la saleté existante se transforme en cendres. Une forte fumée peut être générée. Assurez une bonne ventilation. Le nettoyage à haute température doit être effectué après environ toutes les 10 utilisations du four.

Avertissements généraux



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.

- Avant d'utiliser la fonction pyrolyse, retirez tous les accessoires, la tablette télescopique et les tablettes latérales (si elles existent). S'ils ne sont pas retirés, les accessoires et les tablettes métalliques latérales seront endommagés.
- 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 le nettoyage, afin d'éviter des dommages.

- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint en fibre de verre est très délicat et s'abîme facilement. Si le joint de la porte est endommagé, remplacez-le par un nouveau auprès d'un service agréé.

Pour démarrer la fonction de pyrolyse :

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four. Dans les modèles dotés d'une tablette en fil métallique, n'oubliez pas de retirer cette dernière.
2. 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.
3. Sélectionnez la fonction "Pyrolyse " ou "Pyrolyse - Mode Économie" en fonction de l'état de saleté de votre four. Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction Pyrolyse - Mode Économie". Cette fonction prend moins de temps que la fonction "Pyrolyse variable". Si le four est très sale, il est possible que la fonction "Pyrolyse - Mode Économie" soit insuffisante. Dans ce cas, nettoyez-le par la fonction "Pyrolyse ".
4. Commencez le nettoyage en touchant la touche **II**.
⇒ Le nettoyage commence et la durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. Ce temps est immuable.
5. Lorsque le four atteint une certaine température après le démarrage du processus de pyrolyse, le symbole du cadenas **A** apparaît à l'écran de l'heure et la porte du four ne peut pas être ouverte. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.
6. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « **Fin** » apparaît à l'écran. Éteignez le four en appuyant sur la touche **I**.

7. Lorsque le symbole **A** disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.

7.7 Nettoyage de la porte du four

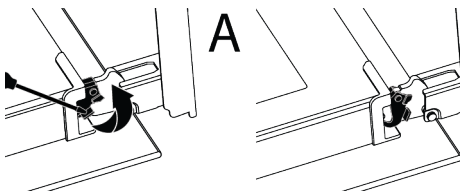
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures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



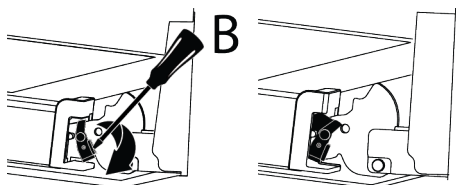
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

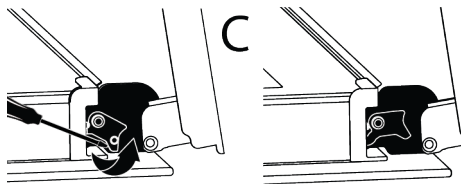
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque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



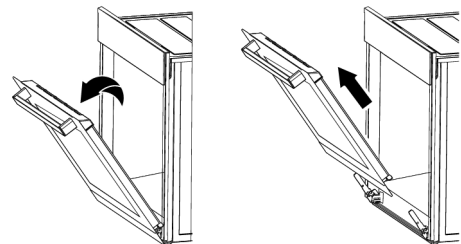
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



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



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



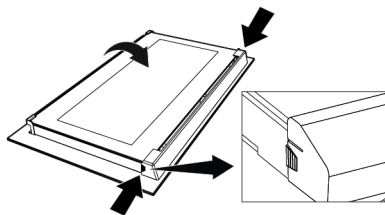
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

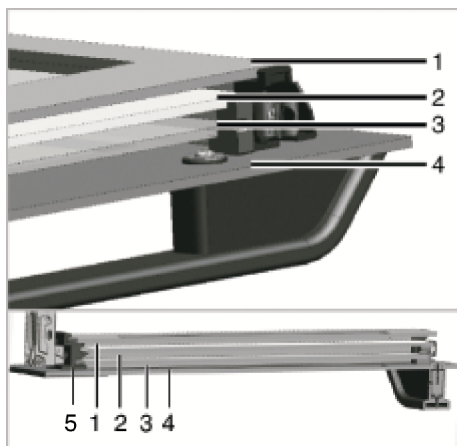
7.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

1. Ouvrez la porte du four.



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



1 Vitre intérieure

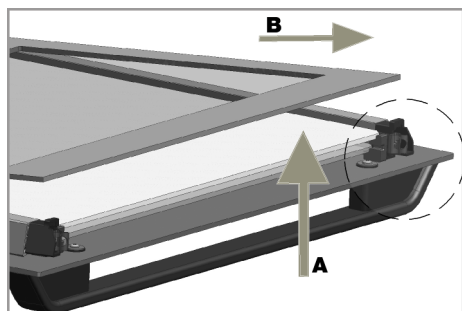
2 Deuxième vitre intérieure

3 Troisième vitre intérieure

4 Vitre extérieure

5 Fente de la vitre en plastique - inférieure

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



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.

7.9 Nettoyage de la lampe du four

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

Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

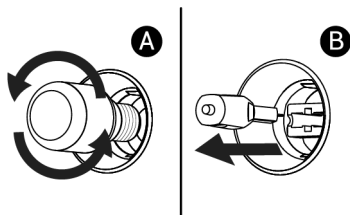
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins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

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



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



4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

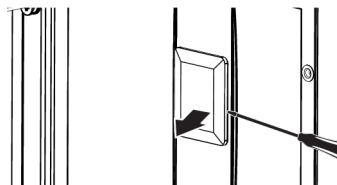
1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.

8 Dépannage

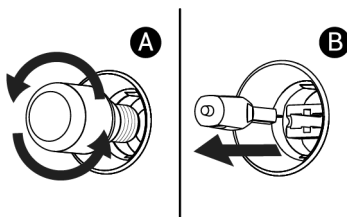
Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

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



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



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

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

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

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

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

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé.
>>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.

- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

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

Le four ne chauffe pas.

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

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

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

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

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



