



Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BBISA17302BMP

385444258/ FR/ R.AA/ 01/03/2024 11:11
7757883898



Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**RE-
MARQUE**

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

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

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	4			
1.1	Utilisation prévue.....	4	5.1	Informations générales sur l'utili- sation du four.....	23
1.2	Sécurité des enfants, des per- sonnes vulnérables et des ani- maux domestiques.....	5	5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four.....	23
1.3	Sécurité électrique.....	6	5.3	Cuisson à la vapeur.....	26
1.4	Sécurité des transports.....	7	5.4	Réglages.....	27
1.5	Sûreté des installations.....	8	6	Informations générales sur la	29
1.6	Sécurité d'utilisation.....	9		cuisine.....	
1.7	Alertes de température.....	9	6.1	Avertissements généraux concer- nant la cuisson au four.....	29
1.8	Utilisation des accessoires.....	10	6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four.....	30
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	10	6.1.2	Viande, poisson et volaille.....	33
1.10	Système à vapeur.....	12	6.1.3	Grille.....	34
1.11	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage.....	12	6.1.4	Cuisson à la vapeur.....	35
1.12	Auto-nettoyage à haute tempéra- ture (pyrolyse).....	13	6.1.5	Fonction de friture peu pro- fonde ou sans huile.....	36
2	Instructions relatives à l'environ- nement.....	13	6.1.6	Aliments test.....	37
2.1	Directive sur les déchets.....	13	7	Entretien et nettoyage.....	39
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des dé- chets.....	13	7.1	Consignes de nettoyage géné- rales.....	39
2.2	Informations sur l'emballage.....	14	7.2	Accessoires de nettoyage.....	40
2.3	Recommandations pour écono- miser l'énergie.....	14	7.3	Nettoyage du panneau de com- mande.....	40
3	Votre appareil.....	15	7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....	41
3.1	Présentation de l'appareil.....	15	7.5	Nettoyage facile à la vapeur.....	42
3.2	Présentation et utilisation du pa- neau de commande de l'appareil .	15	7.6	Auto-nettoyage à haute tempéra- ture.....	43
3.2.1	Panneau de commande.....	16	7.7	Nettoyage de la porte du four.....	45
3.2.2	Introduction au panneau de commande de l'appareil.....	16	7.8	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	46
3.3	Fonctions d'utilisation du four.....	17	7.9	Nettoyage de la lampe du four.....	47
3.4	Accessoires de l'appareil.....	18	8	Dépannage.....	48
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	18			
3.6	Spécifications techniques.....	21			
4	Première utilisation.....	22			
4.1	Réglage de l'heure pour la pre- mière fois.....	22			
4.2	Premier nettoyage.....	22			
5	Utilisation du four.....	23			

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.
 - Cet appareil est destiné à être utilisé à une hauteur maximale de 2500 mètres au-dessus du niveau de la mer.
 - **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

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou 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 l'exportateur 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.
- Évitez de toucher la fiche 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.

- L'appareil ne doit pas être transporté lorsqu'il contient de l'eau. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le produit avant le transport.
- 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.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- 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.

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.
- 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'ap-

pareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

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. 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 (plateau, 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 Système à vapeur

- Pendant la cuisson à la vapeur, l'ouverture de la porte peut laisser échapper de la vapeur, créant un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.
- Si l'humidité reste dans le four après la cuisson à la vapeur, elle peut causer de la corrosion. Laissez sécher le four après la cuisson. Ne conservez pas d'aliments humides au four pendant une longue période.
- Lorsque vous retirez les aliments après la cuisson à la vapeur, le liquide chaud peut s'écouler des accessoires, faites attention.
- Lors de la cuisson à la vapeur, il est recommandé d'ajouter autant d'eau que la quantité indiquée dans le tableau de cuisson.
- 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.

- N'utilisez pas d'accessoires susceptibles de se corroder à cause de la vapeur pendant la cuisson.
- Veillez à ne pas déverser d'eau sur la surface du four ou sur les surfaces indésirables lors du retrait ou de la mise en place du réservoir d'eau.

1.11 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.
- Après chaque cuisson à la vapeur, vous devez vidanger l'eau résiduelle dans le réservoir

d'eau et le nettoyer. L'utilisation de l'eau laissée dans cette chambre lors de la prochaine cuisson crée des problèmes relatifs à l'hygiène.

1.12 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 ali-

mentaires. 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 prolyse.

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 mé-

nagères 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.

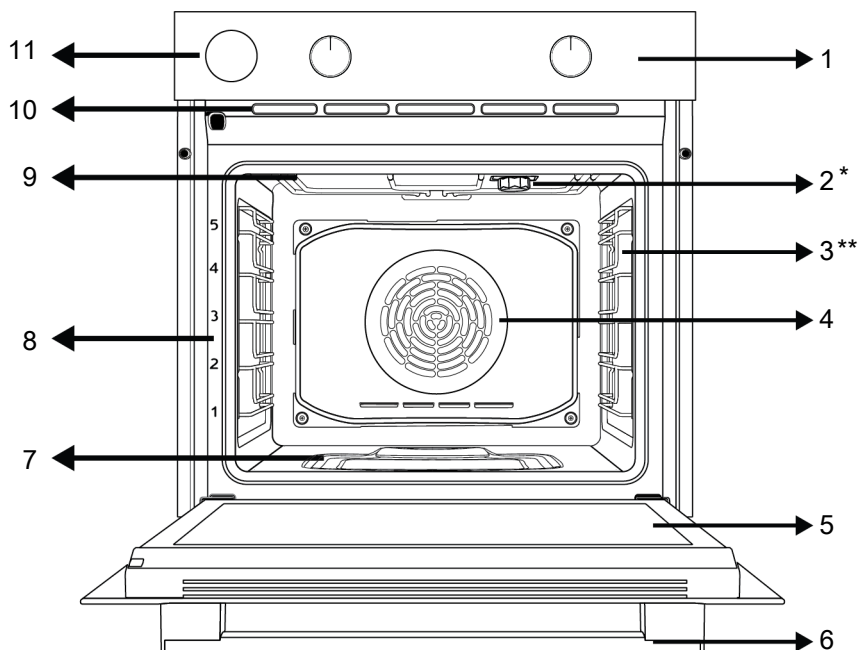
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- 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

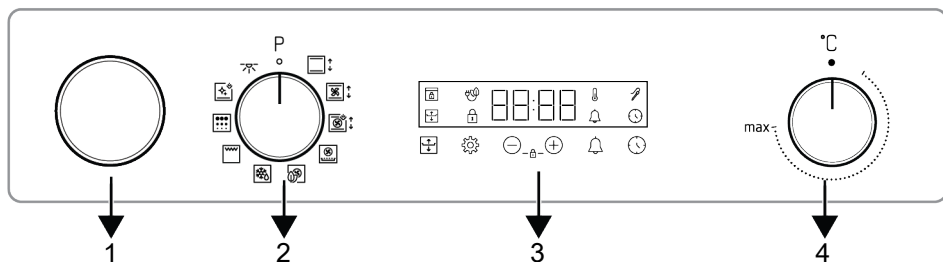


- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Panneau de commande | 2 | Lampe |
| 3 | Étagères grillagées | 4 | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 5 | Porte | 6 | Poignée |
| 7 | La piscine à eau pour la cuisson à la vapeur | 8 | Positions de l'étagère |
| 9 | Chauffage supérieur | 10 | Ouvertures de ventilation |
| 11 | Réservoir d'eau | | |

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

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

3.2.1 Panneau de commande



1 Réservoir d'eau

3 Minuterie

2 Bouton de sélection de fonctions

4 Bouton de sélection de température

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.

3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Bouton de température

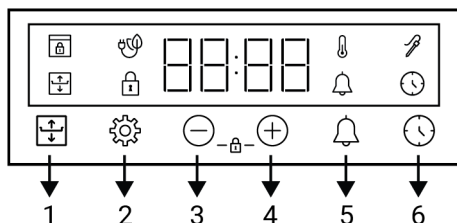
Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez voir la température intérieure du four sur l'affichage de la minuterie. Le four chauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée et maintienne cette température et l'animation de chauffage à 3 lignes clignote à l'extrême droite. Lorsque la température du four atteint la valeur de

consigne, cette animation s'arrête et le symbole « C » apparaît en permanence à côté de la valeur de température de consigne.

Minuterie



1 Clé de cuisson flexible

2 Touche des réglages

3 Touche de diminution de la valeur

4 Touche d'augmentation de la valeur

5 Touche d'alarme

6 Touche de réglage du minuteur

Symboles d'affichage

: Symbole de l'heure de cuisson

: Symbole de cuisson flexible

: Symbole d'alarme

: Symbole du thermomètre à viande *

: Le symbole de verrouillage des commandes

: Symbole de température

: Symbole de cuisson avec ventilateur écologique











: Symbole de verrouillage de la porte *

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

3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures

les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Lampe du four	-	Aucun chauffage ne fonctionne dans le four. Seule la lampe du four s'allume.
	Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongélation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chaleur tournante / Airfry	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères. Grâce à l'air rapidement distribué par cette fonction, vous pouvez faire des fritures peu profondes ou sans huile. Pour des informations détaillées, voir la section "Airfry"
	Chaleur tournante éco	160-220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220°C. Mais; le temps de cuisson sera un peu plus long.
	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. Cette fonction doit également être utilisée pour la cuisson à la vapeur.
	Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Pyrolyse	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction..

3.4 Accessoires de l'appareil

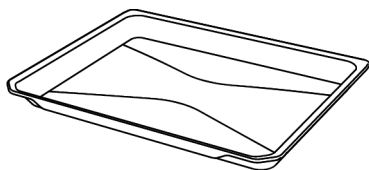
Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être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

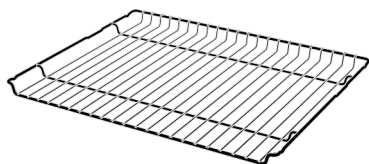
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



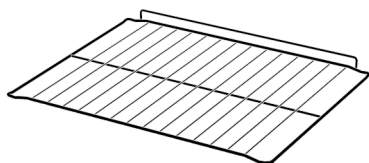
Grille métallique

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 :

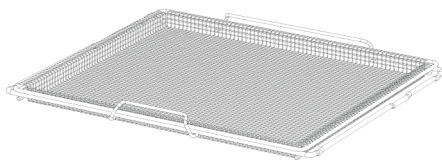


Sur les modèles sans étagères en fil métallique ::



Grille de friture (Airfry)

Utilisé pour la friture peu profonde ou sans huile des aliments.

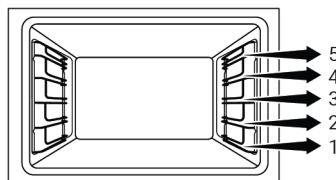


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

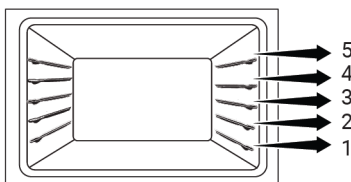
Étagères de cuisson

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique ::

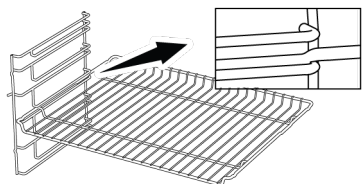


Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisson

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

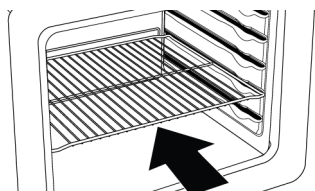
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuis-

son, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :

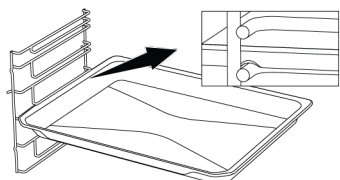
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

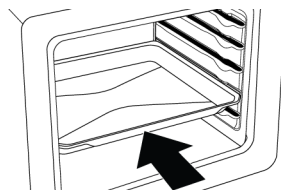
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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



Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :

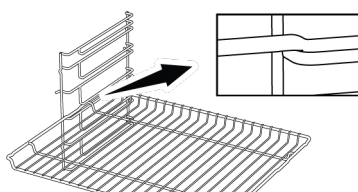
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



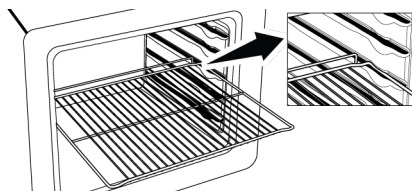
Fonction de butée du grillage

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



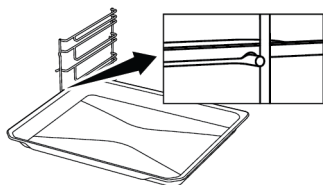
Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :



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

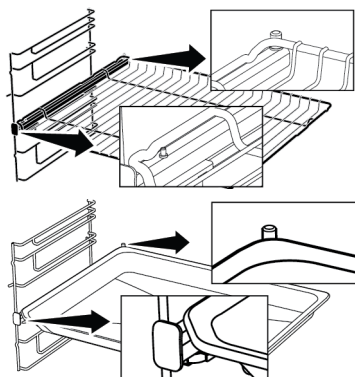
Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le pla-

teau, 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

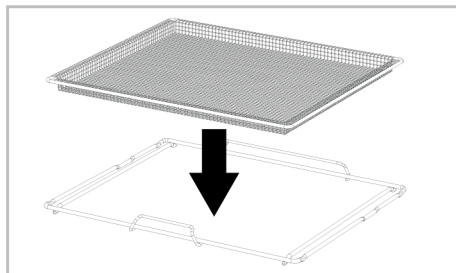
Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les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



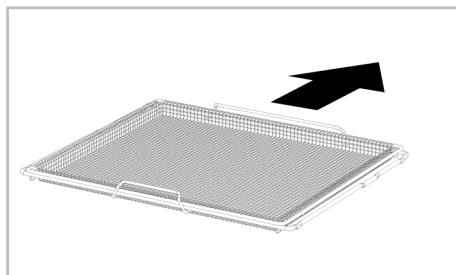
Utilisation du gril à friture (Airfry)

Le gril à friture est composé de deux pièces comme le panier en fil de fer et le cadre en fil de fer où le panier sera placé. Le panier en fil de fer est placé sur le cadre en fil de fer de manière entrelacée. Après avoir placé la partie arrière, place le panier métallique à l'intérieur des poignées du cadre

métallique en étirant un peu l'avant. Et retirez le panier en fil de fer en étirant la poignée avant du cadre en fil de fer.



Placez la grille de friture dans le four de façon à ce que sa poignée courte soit tournée vers l'avant.



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)	3,3
Type de fours	Four multifonction

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

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



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



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





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

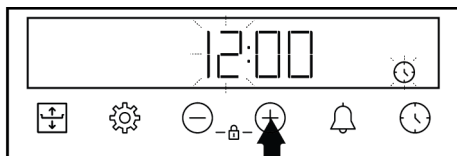
4 Première utilisation



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

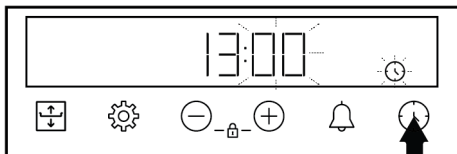
4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

 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.

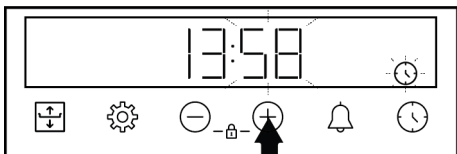
1. Lors de la première mise en marche du four, l'indication "12:00" et le symbole  clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches \oplus/\ominus .





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







4. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus pour régler les minutes.



5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

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

 Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles  continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que ton four fonctionne, vous devez confirmer l'heure du jour en réglant l'heure du jour ou en touchant la touche  lorsqu'elle est à "12:00". Vous pouvez modifier le réglage de l'heure du jour plus tard comme décrit dans la section « **Réglages** ».

 En cas de panne de courant, les réglages de l'heure du jour sont désactivés. Il devrait être remis en place.

4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four [p. 17]». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

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

REMARQUE : 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.

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.

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.

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.

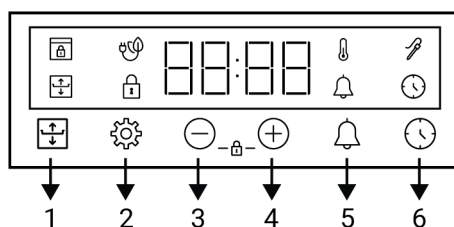
Si vous souhaitez que la lampe du four reste allumée en permanence, sélectionnez l'état de fonctionnement "Lampe du four" à l'aide du bouton de sélection de la fonction.

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 heures 59 minutes. En cas de panne d'alimentation, le programme est annulé. Vous devrez le reprogrammer.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
- Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche 









Minuterie



1 Clé de cuisson flexible

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

Symboles d'affichage

-  : Symbole de l'heure de cuisson
-  : Symbole de cuisson flexible
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole du thermomètre à viande *
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole de température
-  : Symbole de cuisson avec ventilateur écologique
-  : Symbole de verrouillage de la porte *

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

Mise en marche du four

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

Arrêt du four

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



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

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





1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

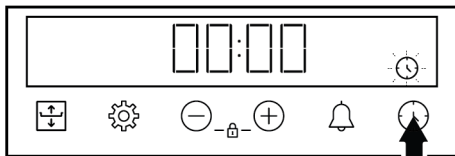
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.




⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le symbole  apparaît à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).


Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson :

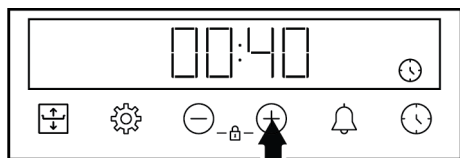
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

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





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


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



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

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

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et le symbole  s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît.

5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, « Fin » apparaît, le symbole  clignote et la minuterie émet un bip.

6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Cuisson flexible (Flexi Crisp)

Si vous voulez que le dessus ou le dessous brunisse davantage dans la cuisson au four, vous pouvez obtenir une meilleure cuisson en utilisant la fonction « Cuisson flexible (Flexi Crisp) ». Cette fonction permet d'ajuster la chaleur pour qu'elle soit plus importante sur la surface supérieure ou inférieure pendant la cuisson.

i Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson flexible parmi les fonctions de cuisson Convection naturelle, Fonction « 3D » et Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur entre les températures de 150° C à 250° C.

i Si des changements de température et de fonction sont effectués alors que la fonction de cuisson flexible est active, la fonction de cuisson flexible sera automatiquement annulée.

Horaire flexible recommandé pour la cuisson

Les temps de cuisson flexibles suggérés en fonction du temps de cuisson que vous définirez pour la fonction de cuisson flexible sont donnés dans le tableau ci-dessous.


i Si la fonction de cuisson flexible n'est pas terminée, elle sera automatiquement annulée après 15 minutes.

Temps de cuisson (min.)	Temps d'utilisation de la fonction de cuisson flexible (min.)
0 - 15	5 dernières
15 - 45	10 dernières
45 - au-delà	15 dernières

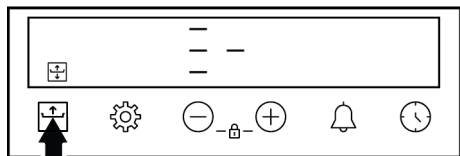
Pour utiliser la fonction de cuisson flexible :


1. Commencez votre cuisson en sélectionnant la fonction de cuisson et la température où la fonction de cuisson flexible est active.

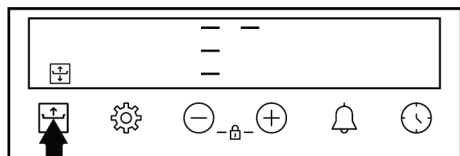
i Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson flexible sans régler le temps de cuisson, en le contrôlant manuellement ou en réglant le temps de cuisson.


2. Pour la surface que vous voulez colorer, appuyez d'abord sur la touche  une fois.

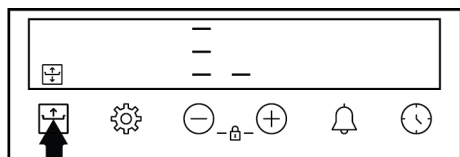
⇒ Au premier contact, le four continue à fonctionner normalement et une seule ligne médiane apparaît sur l'écran à côté de 3 lignes.






- ⇒ Appuyer sur la touche  à nouveau active le niveau de friture de la surface supérieure et une seule ligne de niveau supérieur apparaît sur l'écran à côté de 3 lignes.




- ⇒ Appuyer sur la touche  de nouveau active le niveau de friture de la surface inférieure et une seule ligne apparaît sur le niveau inférieur à côté des 3 lignes sur l'écran.



3. Le symbole  reste allumé, avec le temps de cuisson écoulé ou le temps de cuisson restant environ 5 secondes après le réglage.

 Pour annuler manuellement la fonction de cuisson flexible, appuyez sur la touche  pour ramener la ligne de niveau à côté des 3 lignes de l'écran au niveau du milieu.

 En termes de sécurité de cuisson, la fonction de cuisson flexible est active pendant un maximum de 15 minutes. Ensuite, il revient automatiquement au niveau de cuisson normal et le symbole disparaît à l'écran.

5.3 Cuisson à la vapeur

Votre four dispose d'une fonction Cuisson à la vapeur. De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus avec l'assistance vapeur. L'assistance vapeur permet d'obtenir une surface des pâtisseries plus brillante, une croûte plus croquante et plus volumineuse. De plus, l'assistance vapeur réduit la perte d'humidité des aliments tels que la viande et leur permet d'être cuits plus juteux à l'intérieur et plus délicieux.

Avertissements généraux

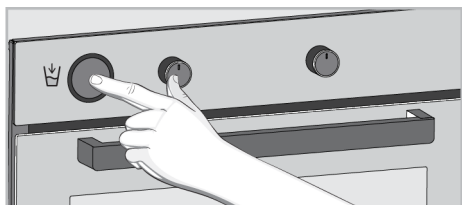
- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel.
- La capacité du réservoir d'eau est de 250 ml. Ne mettez pas plus de 250 ml d'eau dans le réservoir d'eau pendant la cuisson.
- La condensation formée sur la porte du four après cuisson à la vapeur peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.
- Mettez une distance entre vous et le four lorsque vous ouvrez la porte la porte, car la vapeur et la chaleur peuvent s'échapper pendant et après la cuisson à la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Si de l'eau reste à l'intérieur du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau résiduelle peut entraîner une calcification.
- Si votre produit est équipé d'une sonde à viande, assurez-vous que le couvercle de la sonde à viande est fermé avant la cuisson à la vapeur. Sinon, il peut y avoir une fuite de vapeur de la prise de la sonde à viande.

Pour la cuisson à la vapeur :

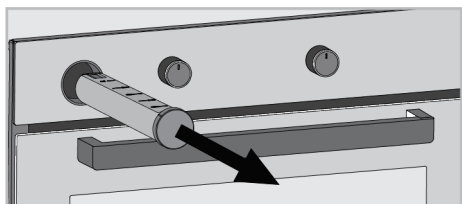
1. Commencez votre cuisson après avoir vérifié le tableau de cuisson assistée par vapeur et réglé la fonction, la température et le temps en fonction de l'aliment que vous souhaitez cuire. Vous pouvez déterminer la quantité d'eau à

ajouter, la température, la fonction de cuisson et le temps de cuisson qui ne figurent pas dans le tableau.

2. Placez vos aliments dans le four à la position de la grille recommandée.
3. Poussez le réservoir d'eau sur le panneau de commande de votre four lorsque vient le temps d'ajouter de l'eau, selon le tableau de cuisson.

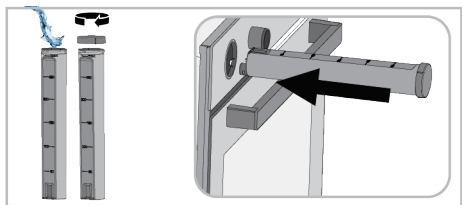


4. Retirez le réservoir d'eau de sa fente.



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

i 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.



6. Fermez le couvercle et mettez le réservoir d'eau à sa place. Poussez le réservoir d'eau jusqu'au bout.

⇒ L'eau dans le réservoir d'eau commence à s'écouler lentement vers la sole du four, la cuisson à la vapeur est fournie pour les aliments.

7. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant les boutons de fonction et de Température en position arrêt.

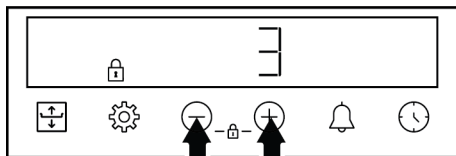
i Si de l'eau reste sur le bas du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau qui reste dans le four peut provoquer une calcification.

5.4 Réglages

Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

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




⇒ Le symbole \mathbb{L} s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 commence. La touche se verrouille à la fin du compte à rebours. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche après que le verrouillage de touches soit activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole \mathbb{L} clignote.


i Si vous relâchez les touches \oplus/\ominus avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de la touche ne s'active pas.



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

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez simultanément sur les touches \oplus/\ominus jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.

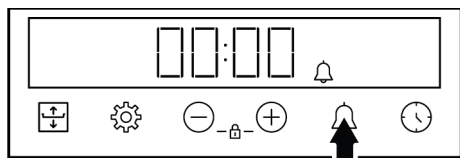
Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. 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.

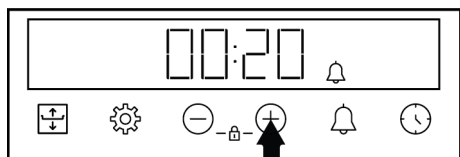



La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

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




2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches \oplus/\ominus .



⇒ Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole  reste allumé et le compte à rebours de l'heure

de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.




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

Désactivation de l'alarme


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

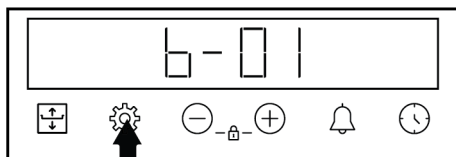
⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

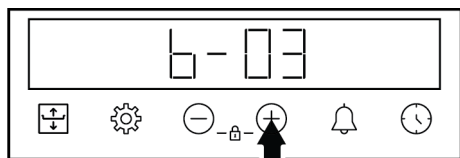
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche \ominus jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .


Réglage du volume

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'une des valeurs **b-01-b-02-b-03** s'affiche à l'écran.




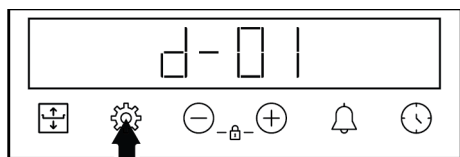
2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches \oplus/\ominus . (**b-01-b-02-b-03**)





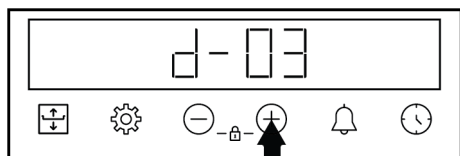
⇒ Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.


Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'une des valeurs **d-01-d-02-d-03** s'affiche à l'écran.



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



⇒ Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le réglage de luminosité devient actif après un certain temps.





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.

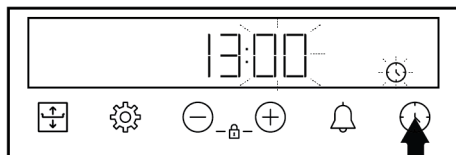
Modification de l'heure du jour



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

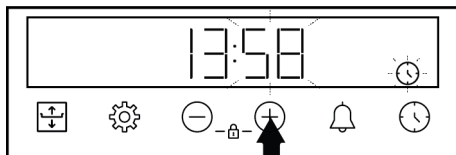
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches /.





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



4. Appuyez sur les touches / pour régler les minutes.



5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

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

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de

l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.

- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.

- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 45
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	155	30 ... 40
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 40
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	3	170	20 ... 30
Pâtisserie	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 35
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 45
Pain entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20

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	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 45
Biscuit	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	170	25 ... 35
Pâtisserie	1-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	180	35 ... 45
Brioche	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	180	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

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

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

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

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

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	3	180	30 ... 40
Biscuit	Plateau standard *	3	200	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	3	220	40 ... 50
Brioche	Plateau standard *	3	200	30 ... 40

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

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

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

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

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 170	110 ... 120
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80

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)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

6.1.3 Grille

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

Avertissements généraux

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

Les points clés des grillades

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

Table barbecue

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

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

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

6.1.4 Cuisson à la vapeur

Informations générales

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel. Voir la section "Fonctions de fonctionnement du four" (► 17) pour les fonctions de cuisson à la vapeur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite. Les durées spécifiées au moment de l'approvisionnement en eau indiquent le temps écoulé après le préchauffage.
- Le tableau de cuisson contient des recommandations de cuisson testées par le fabricant. Vous pouvez régler la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson assistée à la vapeur et la durée pour les aliments qui ne figurent pas dans le tableau.
- Faites la cuisson à la vapeur avec un seul plateau.

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau - Fonction « 3D »

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml)	Durée d'admission d'eau (mn)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif des aliments (g)
Pain entier	Plateau standard *	2	200	200	après le préchauffage	30 ... 40	820
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	2	25 mn 250/ max, après 190	250	25	60 ... 70	2000
Entrecôte (pièce unique)	Plateau standard *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jarrets d'agneau aux légumes	Plateau standard *	3	170	250+250***	après le préchauffage	90 ... 110	2000
Pain à la levure	Plateau standard *	3	180	100	après le préchauffage	25 ... 35	1200

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml)	Durée d'admission d'eau (mn)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif des aliments (g)
Gâteau au fromage	Plateau standard *	3	120	150	Avant le préchauffage	50 ... 60	1450
Baguette de poulet	Plateau standard *	3	200	150	après le préchauffage	25 ... 35	800
Pommes de terre au four	Plateau standard *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Pain pour hamburger	Plateau standard *	3	180	150	après le préchauffage	20 ... 30	800
Saumon aux légumes	Plateau standard *	3	180	100	après le préchauffage	25 ... 35	500

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

6.1.5 Fonction de friture peu profonde ou sans huile

Avec la fonction "Airfry", vous pouvez faire des fritures superficielles ou des fritures sans huile avec de l'air chaud dans le four.

Avertissements généraux

- Veuillez vous reporter au tableau de cuisson recommandé pour la fonction "Airfry"
- Utilisez le gril à friture (Airfry) fourni avec le produit pour cette fonction.
- Pour obtenir un bon résultat de friture, place les aliments sur le panier à friture de manière à ce qu'ils ne se chevauchent pas.

- Placez une plaque de four sur l'étagère inférieure pour recueillir l'huile pendant la friture. Placez un papier sulfurisé résistant à la chaleur ou un matériau similaire recommandé pour le four à l'intérieur du plateau inséré.
- Si vous n'utilisez pas de plateau sur l'étagère inférieure, les gouttes d'huile ou d'autres substances provenant des aliments peuvent provoquer une forte fumée et même des flammes.
- Vous pouvez utiliser la fonction "Fonction « 3D »" pour accélérer le temps de préchauffage. Passez à la fonction "Airfry" lorsque le préchauffage est terminé.

Table de friture pour la fonction "Airfry"

Aliment	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)	Quantité recommandée
Pomme de terre maison*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Pomme de terre surgelée**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Cuisse/aile de poulet	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Poitrine de poulet	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Poulet entier	Airfry	3	15 minutes 250 / max puis 190	60 ... 80	1800-2000 g
Nugget congelé**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Boulettes de viande	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 pièces
Poisson entier	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 pièces
Poisson croustillant surgelé **(doigts de poisson)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g

Aliment	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)	Quantité recommandée
Pâtisserie surgelée**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 pièces)
Pizza congelée**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 pièces
Saucisse	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 pièces
Légumes mélangés	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 pièces
Poivron farci	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 pièces
* Maintenez les pommes de terre dans l'eau pendant 30 minutes, séchez-les et ajoutez ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile.					
** Préchauffe.					

6.1.6 Aliments test

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

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

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

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	155	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 45
Sablé (biscuit sucré)	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Grille

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

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

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

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaoussure 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.
- Éliminez 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 [▶ 42]".)
- 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.

Nettoyage du gril à friture (Airfry)

Vous pouvez laver la partie panier de la grille de friture dans le lave-vaisselle. Un lavage intensif dans le panier inférieur du lave-vaisselle est recommandé pour le panier. Le cadre métallique où le panier est inséré ne peut pas être lavé au lave-vaisselle. 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.

Après avoir utilisé gAirfry vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, si elle est disponible, pour nettoyer facilement les éclaboussures d'huile à l'intérieur.

7.3 Nettoyage du panneau de commande

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

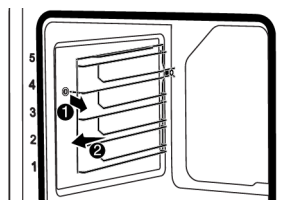
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

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.

Nettoyage du bassin d'eau à la base du four

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

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

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



2. Attendez au moins 30 minutes pour permettre au vinaigre de dissoudre les résidus de chaux à température ambiante.
3. Nettoyez la piscine d'eau avec un chiffon doux et humide avec un chiffon sec.



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

Afin d'augmenter l'efficacité du détartrage probable du bassin, en plus des étapes de détartrage ci-dessus, après toutes les 10 utilisations :

Sélectionnez une fonction de fonctionnement dans laquelle le chauffage inférieur est actif et faites fonctionner le four à 100 °C pendant 2 à 3 minutes. Ensuite, éteignez le four et pulvérisez le nettoyant intérieur pour four et gril recommandé sur le site Web de la marque de votre produit dans le bassin sur le bas du four et laissez agir pendant 5 minutes. Après 5 minutes, essuyez le bassin sur le bas du four avec un chiffon microfibre humide et séchez-le.

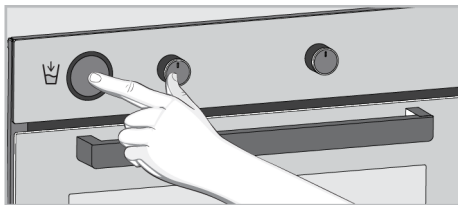
7.5 Nettoyage facile à la vapeur

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. Poussez le réservoir d'eau sur le panneau de commande de votre four et retirez le réservoir de son emplacement. Remplissez le réservoir avec 200 ml d'eau.



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. Placez le réservoir d'eau dans son emplacement et poussez-le. L'eau commence à remplir la cuve située au fond du four.
4. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 20 minutes.

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

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



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

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essayez 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.
- Videz le réservoir d'eau avant de sélectionner la fonction d'auto-nettoyage à haute température. L'intérieur du four atteignant des températures plus élevées pendant le nettoyage, un bruit important et des dommages à la surface intérieure du four peuvent se produire si de l'eau est envoyée à l'intérieur du four.

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" (Pyrolyse)

⇒ L'écran affiche **P2:00** en clignotant. Si votre appareil est équipé de la fonction pyrolyse Eco, le message **"Pro"** s'affiche d'abord sur l'écran pendant 2 secondes, puis le message **P2:00** commence à clignoter.



Si les messages **"Pro"** puis **"ECO"** ne s'affichent pas sur l'écran, votre appareil n'est pas équipé de la fonction pyrolyse Eco.


4. Réglez le bouton de température sur la température **« max » (maximum)** la plus élevée.
5. Lorsque la fonction pyrolyse démarre, **"P2:00"** s'allume et commence le décompte. Le temps de pyrolyse (2 heures) est indiqué sur l'écran. Ce temps est immuable.

6. Lorsque le four atteint une certaine température après le début du processus de pyrolyse, le symbole  apparaît sur l'affichage de la minuterie 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.
 7. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « **Fin** » apparaît à l'écran.
 8. Après l'affichage de « **Fin** », tournez les boutons de fonction et de température en position 0 (arrêt) pour terminer le processus.
 9. Lorsque le symbole  disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.
 10. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.
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" (Pyrolyse)
 - ⇒ Le message "**P2:00**" et "Pro" s'affiche sur l'écran pendant environ 2 secondes, puis le message P2:00 commence à clignoter.
 4. Appuyez sur la touche  ou .
 - ⇒ Le message "**ECO**" s'affiche à l'écran pendant environ 2 secondes, puis le message **P1:30** commence à clignoter.
 5. Réglez le bouton de température sur la température « **max** » (**maximum**) la plus élevée.
 6. Lorsque la fonction pyrolyse est lancée, **P1:30** s'allume et commence le décompte. Le temps de pyrolyse (1,5 heures) est indiqué sur l'écran. Ce temps est immuable.



Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera actif jusqu'à ce que le four refroidisse à la température appropriée. Si vous voulez cuisiner à ce moment, "**H**" apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne sera pas possible.

Fonction d'auto-nettoyage à haute température - Eco pyrolyse (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

- ✓ Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction Pyrolyse - Mode Économie". La fonction Pyrolyse - Mode Économie" prend moins de temps que la fonction Pyrolyse ". 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 ".
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.
 8. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « **Fin** » apparaît à l'écran.
 9. Après l'affichage de « **Fin** », tournez les boutons de fonction et de température en position 0 (arrêt) pour terminer le processus.
 10. Lorsque le symbole  disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.
 11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.



Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera actif jusqu'à ce que le four refroidisse à la température appropriée. Si vous voulez cuisiner à ce moment, "H" apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne sera pas possible.

7.7 Nettoyage de la porte du four

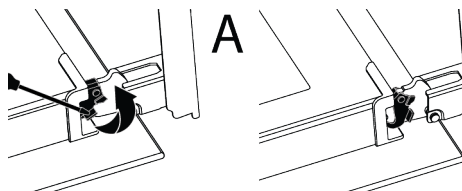
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures 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.



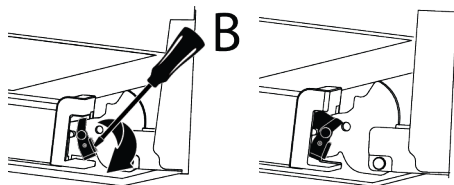
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

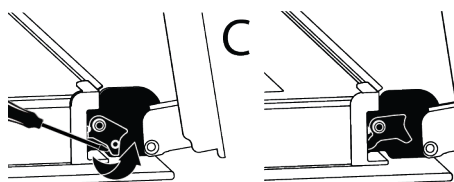
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque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



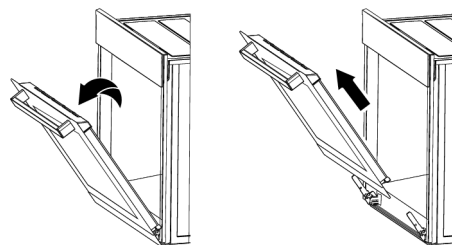
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



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.

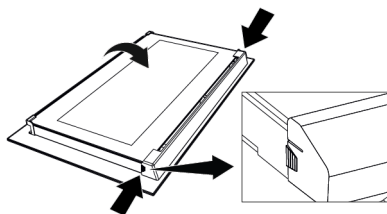


Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

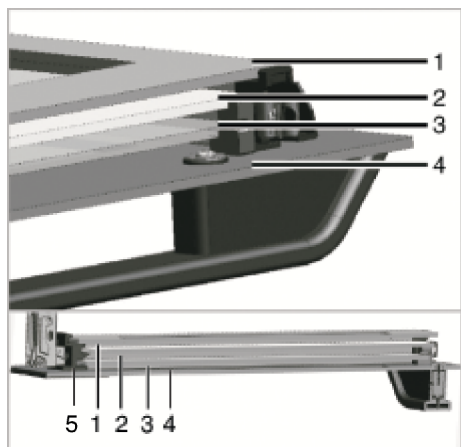
7.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

1. Ouvrez la porte du four.

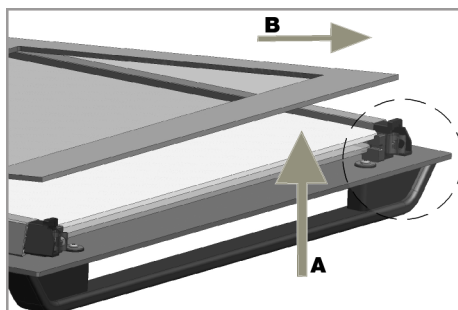


2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



- | | |
|---|-----------------------------|
| 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

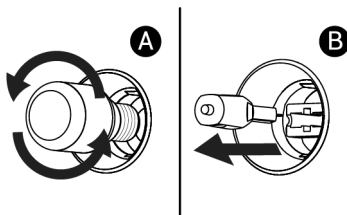
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins 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.



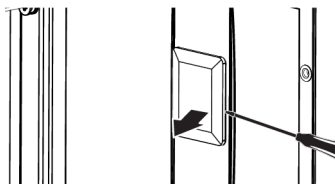
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



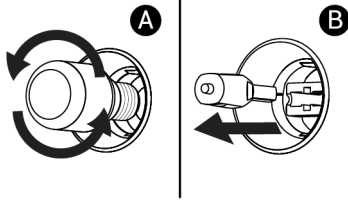
4. Remettez le couvercle en verre.

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.



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.



- Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

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'es- sayez 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.

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

Le voyant du four n'est pas allumé.

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

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- 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.



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