

**ANKASTRE FIRIN
ELEKTRO-EINBAUHERDE
FOUR ENCASTRABLES**

OIM 24500

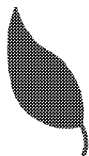
BEKO

QUELFOR.COM

Veillez lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser votre appareil!

Chère cliente, cher client,

Avec ce produit, vous avez choisi un appareil de haute qualité et de technologie avancée.



L'appareil a été fabriqué dans des entreprises modernes conformes aux normes environnementales.

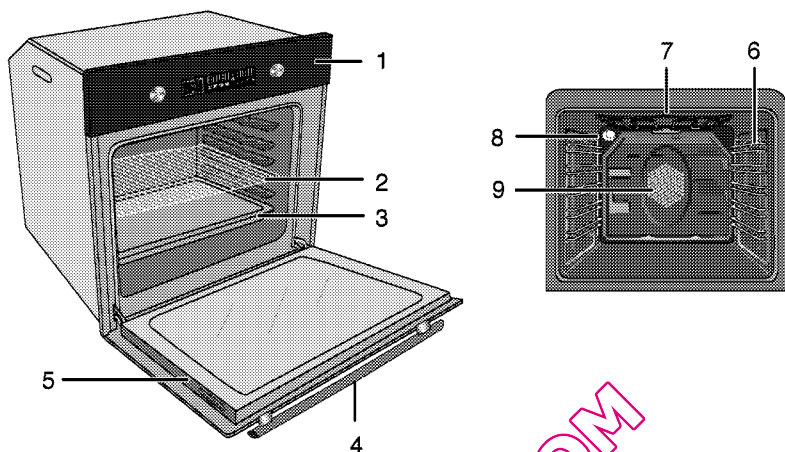
Ces instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- A la livraison, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. Si vous remarquez des dégâts dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne mettez pas l'appareil en marche !.
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents fournis. Veuillez prêter une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents pour référence ultérieure. Conservez le reçu pour les cas éventuels de besoin de garantie.
- Si vous cédez l'appareil à une autre personne, fournissez-lui également tous les documents.

1 GÉNÉRALITÉS.....	4	5 UTILISATION DU FOUR	16
Vue d'ensemble	4	Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades	16
Données techniques	5	Utilisation du four électrique.....	16
Accessoires fournis avec l'appareil.....	6	Modes de cuisson.....	18
2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7	Fonctionnement de l'unité de commande du four	21
Explications des consignes de sécurité	7	Comment utiliser le verrouillage de programme.....	23
Consignes de sécurité de base	7	Tableau des Temps de cuisson	24
Sécurité des enfants	8	Utilisation du grill.....	26
Sécurité lors de travaux électriques.....	8	Tableau des temps de cuisson pour le grill	26
Utilisation prévue	8	Comment utiliser l'alarme	27
Mise au rebut.....	8	6 MAINTENANCE ET ENTRETIEN	28
Matériaux d'emballage	8	Généralités.....	28
Ancien équipement	9	Nettoyage du bandeau de commande....	28
Déplacement ultérieur.....	9	Nettoyage du four	28
3 INSTALLATION.....	10	Démontage de la porte du four	29
Avant l'installation	10	Retrait du panneau vitré intérieur de la porte	29
Installation et branchement.....	11	Remplacer l'ampoule du four.....	30
4 PRÉPARATIONS.....	14	7 RECHERCHE ET RÉSOLUTION DES PANNES	31
Conseils pour économiser l'énergie.....	14		
Première utilisation	14		
Réglez l'heure	14		
Premier nettoyage de l'appareil	15		
Première cuisson	15		

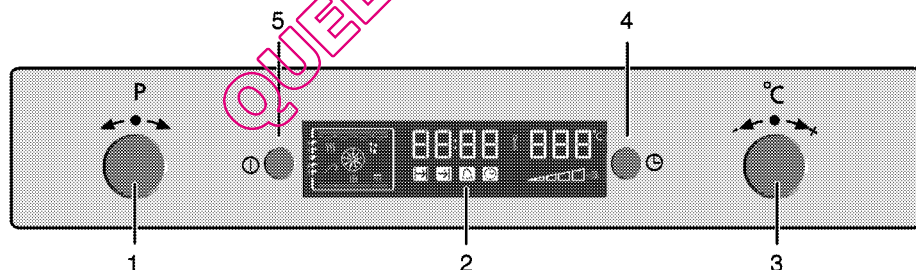
1 GÉNÉRALITÉS

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Grille
- 3 Lèche-frite
- 4 Poignée
- 5 Porte

- 6 Positions des gradins
- 7 Élément chauffant du grill
- 8 Ampoule
- 9 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)



- 1 Manette des fonctions
- 2 Minuteur numérique
- 3 Manette de réglage Température-Temps

- 4 Bouton Menu
- 5 Bouton Marche/Arrêt

Données techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3.1 kW
Protection par fusible	min. 16 A
Type de câble / section transversale	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Classe d'efficacité énergétique [#]	A
Eclairage interne	15/25 W
Consommation d'énergie du grill	2.2 kW

[#] Base : Dans les fours électriques, les informations sur les étiquettes signalétiques sont en conformité avec la norme EN 50304. Les valeurs sont déterminées sous une charge normale et convection/chaueur tournante (si disponible).
Le mode de cuisson présentant une efficacité énergétique conforme à la norme EN 50304, est déterminé selon l'ordre de priorité ci-dessous selon les fonctions (modes) disponibles sur le produit. 1- Chauffage économique par ventilateur, 2-Viande basse température, 3-Chauffage par ventilateur (chaueur tournante), 4-Éléments supérieur et inférieur avec circulation d'air, 5-Éléments supérieur et inférieur.

^{**} Voir *INSTALLATION*, page 10.

Accessoires fournis avec l'appareil

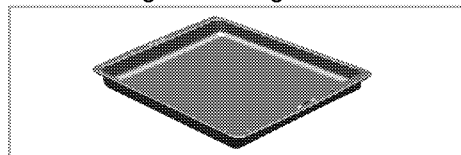


Important

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

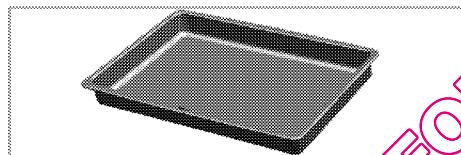
Plaque de pâtisserie

Peut être utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



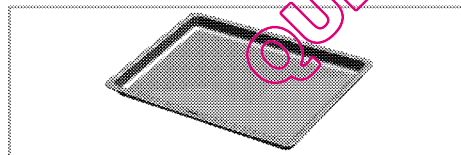
Plaque creuse à rôtir

Peut être utilisé pour les pâtisseries, les grands rôtis et les denrées à la forte teneur en liquide et pour l'utilisation du grill, comme le chevreuil.



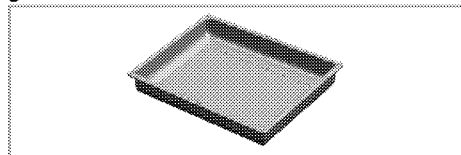
Echelle à pâtisserie

Il est conseillé pour les pâtisseries comme les cookies et les biscuits.



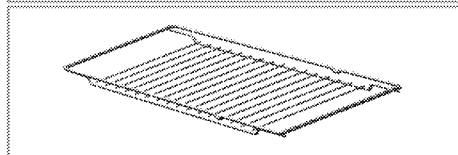
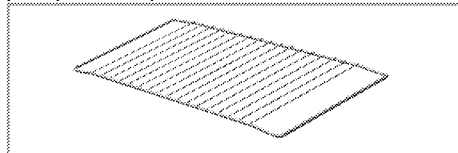
Petite plaque à pâtisserie

Peut être utilisé pour de petites portions. Cette plaque à pâtisserie est placée sur la grille de rôtisserie.



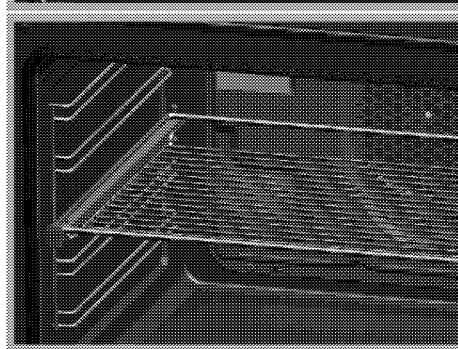
Grille

Peut être utilisée pour rôtir et comme support pour les plats de cuisson et casseroles.



Positionnement adéquat du châssis grillagé et de la plaque sur les clayettes coulissantes

Les plaques et châssis grillagés utilisés avec la clayette coulissante doivent être positionnés puisque leurs côtés correspondants reposeront sur les goupilles de la clayette.



2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Explications des consignes de sécurité

Les consignes et informations de sécurité suivantes sont utilisées dans ce manuel. Vous pouvez les distinguer à l'aide du symbole et du mot initial de signalisation.



DANGER

Risque élevé de blessure corporelle.

Le non respect peut entraîner des blessures graves ou mortelles.



MISE EN GARDE

Risque de blessure corporelle.

Le non respect peut entraîner des blessures bénignes ou moyennes.



AVIS

Risque de dégâts matériels.

Le non respect peut entraîner des dégâts sur l'appareil ou d'autres objets.



Important

Conseils d'utilisation.

Informations utiles sur l'utilisation de l'appareil. Aucune information sur des risques de blessures.

Consignes de sécurité de base

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques sans préavis, dans le but d'améliorer la qualité du produit. Les chiffres fournis dans ce manuel sont uniquement destinés aux représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Les valeurs indiquées sur les plaques du produit ou sur d'autres documents fournis avec le produit, ont été
- obtenues dans des conditions de laboratoires conformément aux normes correspondantes. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions environnementales et d'utilisation du produit.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente un dysfonctionnement ou présente un dégât visible.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez *RECHERCHE ET RÉOLUTION DES PANNES, page 31.*
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il s'enflamme lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne faites pas chauffer des récipients fermés et des bocaux en verre. La pression pourrait s'élever dans le bocal et le faire éclater.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- Le produit peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les éléments chauffants, sections internes du four, éléments de chauffage, etc lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à distance.
- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour placer ou retirer des plats dans votre four.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Les raccords de gaz et électriques ne doivent pas être en contact avec la surface arrière, sinon, cela pourrait endommager les raccords. Ne coincez pas les câbles entre la porte du four et son cadre. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Cela pourrait provoquer le basculement de l'appareil ou endommager les charnières de la porte.

Sécurité lors de travaux électriques

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner un moment après que le four est éteint.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour cela, désactivez le fusible.
- Assurez-vous que la valeur de courant du fusible est adaptée au courant de la cuisinière.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à une usage domestique uniquement. L'utilisation commerciale est interdite.

Ce produit n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.



Important

Pour que la garantie soit valide, le produit doit être installé par une personne qualifiée, conformément à la réglementation en vigueur.

Sécurité des enfants

- Des parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage



DANGER

Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !

Gardez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

Le matériel d'emballage et les sécurités de transport sont fabriqués en matériaux respectant l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement et d'économiser de précieuses matières premières.

Ancien équipement



Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Ceci signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin qu'il soit recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour obtenir davantage d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Les produits électroniques qui ne sont pas inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé en raison de la présence de substances dangereuses.

Déplacement ultérieur



AVIS

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.

Rangez l'appareil dans son emballage d'origine et transportez-le dans son carton d'origine. Suivez les indications inscrites sur l'emballage.



Important

Vérifiez l'apparence générale de votre appareil en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contreporte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

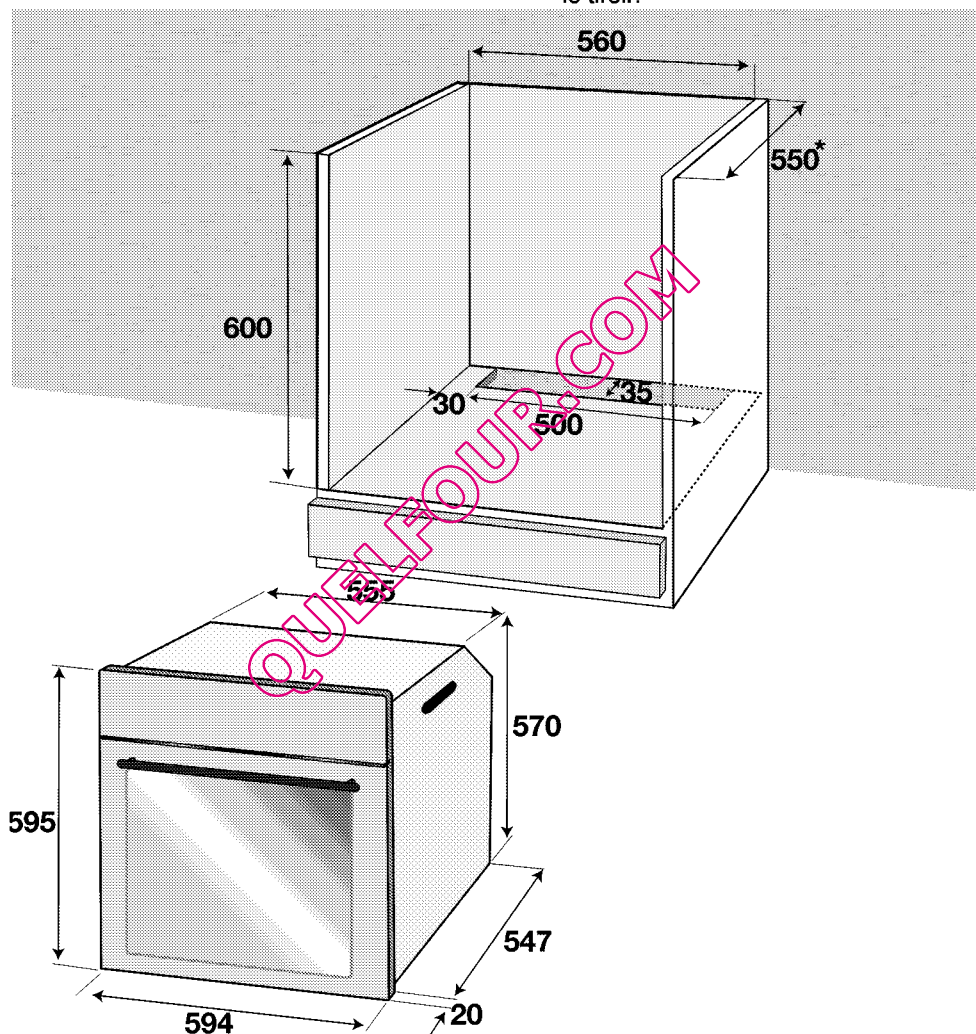
Enveloppez l'appareil dans de l'emballage à bulles ou du carton épais et entourez-le bien de ruban adhésif afin d'éviter de l'abîmer pendant le transport.

3 INSTALLATION

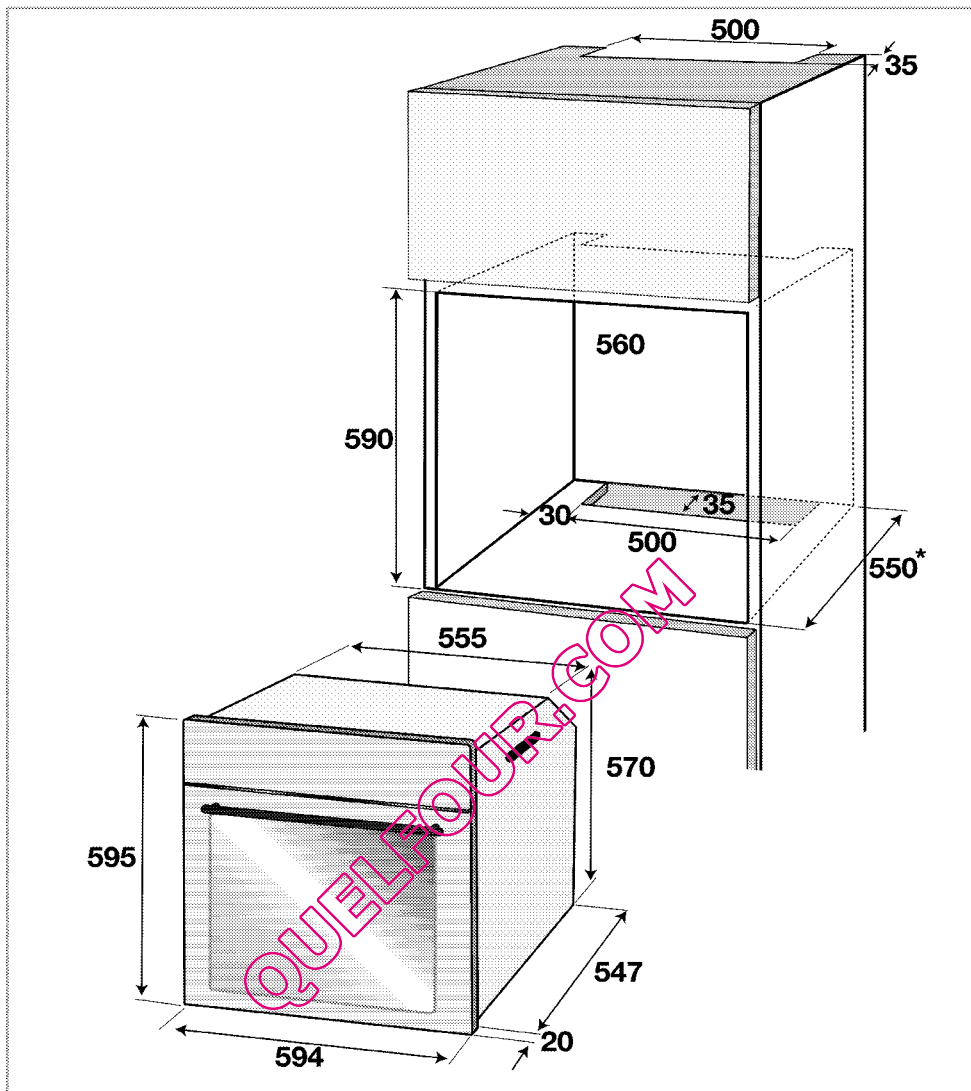
Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisines disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles (valeurs en mm).

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



* min.



* min.

Installation et branchement



AVIS

Dégâts matériels !

La poignée de la porte ne doit pas être utilisée pour soulever ou déplacer l'appareil.

- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil

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

- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.
- Veuillez utiliser les fentes ou les poignées métalliques situées sur les deux côtés pour déplacer le produit.



AVIS

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

Raccordement au réseau électrique



Important

Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre !

La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation du four sans raccord adéquat de mise à la terre.



DANGER

Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée dûment habilitée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.



DANGER

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figu-

rant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible en ouvrant la porte avant.

- Le câble de connexion de l'appareil doit correspondre aux caractéristiques techniques et à la consommation énergétique ; consultez *Données techniques*, page 5.



DANGER

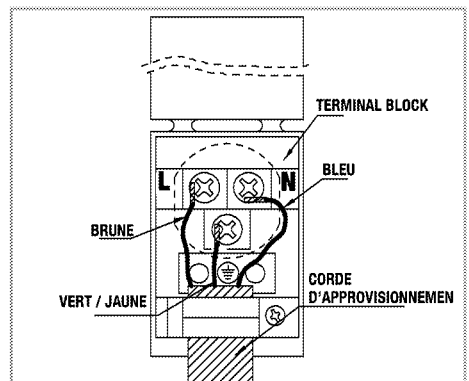
Risque d'électrocution !

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

1. Si la séparation omnipolaire du secteur est impossible, un dispositif de séparation doit être branché à une distance de contact de 3 mm min. (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs), tous les pôles devant être à proximité (mais pas au-dessus) du four, conformément aux réglementations IEE. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des problèmes de fonctionnement et l'annulation de la garantie du produit.

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

Si un câble sans prise est fourni avec votre appareil :

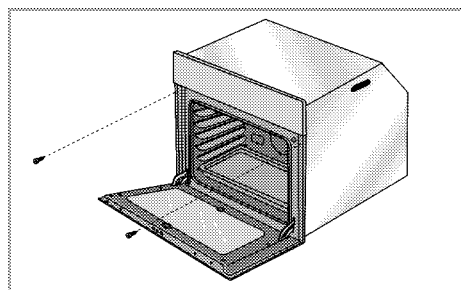


2. **pour une connexion monophasée**, veillez à effectuer les branchements suivants :

- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Le câble Vert/Jaune doit être connecté à la ligne de terre (E).

Installation

1. En empêchant la rupture et le coincement du câble d'alimentation, faites coulisser le four dans le trou du meuble de cuisine, alignez-le et fixez-le.

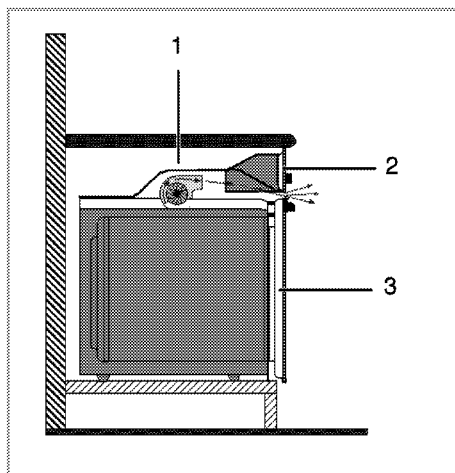


Fixez votre four à l'aide des 2 vis comme indiqué sur le schéma.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et activez le fusible.
2. Vérifiez le fonctionnement.

Pour un appareil muni d'un ventilateur



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

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

Le ventilateur de refroidissement continue encore de fonctionner pendant environ 20 à 30 minutes même lorsque le four est éteint.

4 PRÉPARATIONS

Conseils pour économiser l'énergie

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

- Utilisez des couvercles de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- Pendant la cuisson, éviter d'ouvrir trop souvent la porte du four .
- Essayez de cuire plus d'un plat à la fois dans le four (vous pouvez cuire

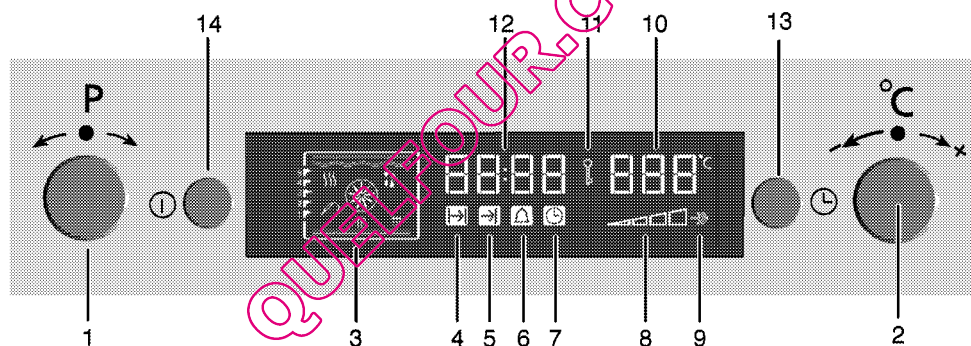
deux types de plats différents en même temps en plaçant des terrines sur la même grille). Il est plus pratique de cuire des plats les uns après les autres. Le four sera déjà à température.

- Décongelez les plats avant de les cuire.
- Vous pouvez faire d'avantage d'économies d'énergie en éteignant le four quelques minutes avant la fin de la cuisson (la porte du four ne doit pas être ouverte).

Première utilisation

Avant la première utilisation du four, l'auto-collant apposé sur l'afficheur doit être retiré.

Régalez l'heure



- 1 Manette de sélection du programme
- 2 Manette de réglage Température-Temps
- 3 Affichage des fonctions
- 4 Symbole de temps de cuisson
- 5 Symbole de Fin de la durée de cuisson
- 6 Symbole de période d'alarme
- 7 Symbole d'heure actuelle
- 8 Symbole de température
- 9 Position booster
- 10 Affichage de la température
- 11 Symbole de verrouillage des touches

- 12 Affichage de l'heure
- 13 Bouton Menu
- 14 Touche Marche/Arrêt

1. Lors de la première mise sous tension du four, réglez l'heure en tournant légèrement le bouton 2 vers le + ou -.



Important

Si l'heure n'a pas été réglée, le paramètre de l'heure commencera à augmenter à partir de 12:00. L'icône de l'horloge 7 restera allumée pour indiquer que l'heure n'a pas été réglée. Cette icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

Régler l'heure

1. Activez le symbole de l'heure 7 en appuyant sur la touche 13 à deux reprises.
2. Réglez l'heure en tournant légèrement le bouton 2 vers le + ou –.



Important

Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau. L'heure ne peut pas être modifiée si le four fonctionne.

Premier nettoyage de l'appareil



AVIS

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

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

Première cuisson



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants.



Important

Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.

Afin d'éliminer les quelques résidus issus de la fabrication qui pourraient se trouver encore dans la cavité du four, il est nécessaire de faire chauffer l'appareil pendant 30 minutes.

Four électrique

1. Retirez toutes les plaques et supports du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez le réglage éléments supérieur et inférieur à l'aide de la manette de fonction.
4. Sélectionnez la température maximale avec la manette du thermostat ; voir *Utilisation du four électrique, page 16*.
5. Chauffez pendant environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 16*

Four à grill

1. Retirez toutes les plaques et la grille du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 26*.
4. Chauffez pendant environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 26*

5 UTILISATION DU FOUR

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



DANGER

Risque de brûlure par de la vapeur chaude !

Prenez garde lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plaques en métal adaptées à revêtement anti-adhésif, ou des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec os prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé dans un plat résistant au feu sur la plaque au niveau du bas ou central.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de

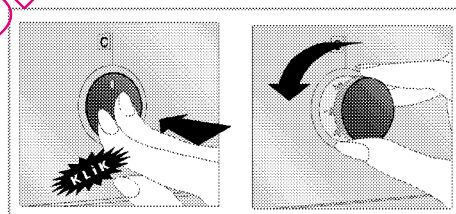
viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Distribuez les pièces à griller sur la grille ou sur la grille à rôtir sur la plaque, de manière à ce qu'ils ne dépassent pas les dimensions du réchauffeur.
- Faites glisser la grille à rôtir ou la plaque dans le four, à la hauteur désirée. Si vous utilisez la grille, placez une lèchefrite au fond du four pour recueillir les grasses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

Utilisation du four électrique

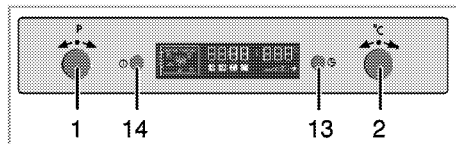
Toutes les manettes de l'appareil sont de type rétractable.

1. Faites votre réglage en appuyant sur le bouton, celui-ci saute.



» Pour réinitialiser, enfoncez le bouton à la fin de votre réglage.

Allumage du four

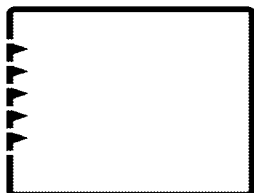


- 1 Manette des fonctions
- 2 Manette de réglage Température-Temps
- 13 Bouton Menu
- 14 Bouton Marche/Arrêt

- Appuyez sur le bouton **14** pendant environ 1 seconde pour allumer le four.

Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement

Après avoir allumé le four; l'écran de fonction est vierge.



AVIS

Le four s'éteindra automatiquement au bout de 10 secondes si aucun réglage du four n'est réalisé sur cet écran.

Dans cette position, vous pouvez définir la température, le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et le mode d'appoint.

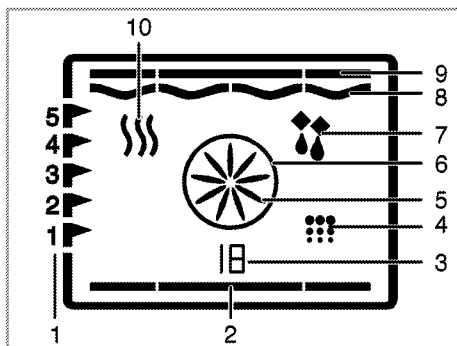
- Tournez légèrement le bouton **1** sur la gauche ou la droite sur la fonction désirée ;
- Vous pouvez régler la température souhaitée en tournant légèrement le bouton **2** vers le '+' et '-'.

» Votre four lancera la fonction désirée et augmentera la température intérieure jusqu'à atteindre la température choisie.

» Les éléments chauffants actifs et le niveau de gradin recommandé s'affiche à l'écran

» Si aucun réglage de température n'a été réalisé auparavant, la température recommandée pour la fonction sélectionnée s'affichera sur l'écran.

Le tableau des fonctions présente les fonctions pouvant être utilisées ainsi que les températures minimum et maximum pouvant être réglées dans le four.



- Position des gradins
 - Élément inférieur
 - Numéro de fonction
 - Symbole du nettoyage pyrolyse
 - Ventilateur
 - Résistance circulaire
 - Symbole de décongélation
 - Grill
 - Élément supérieur
 - Maintien au chaud
- * Les fonctions peuvent varier selon le modèle du produit!

Tableau des fonctions :

Fonction	Température recommandée (°C)	Plage de température (°C)
Viandes rouges, pizzas	200	40-280
Cakes, poissons	175	40-280
Viandes blanches, gâteaux	180	40-280
Feuilletés, quiches	205	40-280
Pizza	210	40-280
Rôtisseries	200	40-280
Grillades	280	40-280
Gratins	280	40-280
Viandes cuisson lente	180	160-220
Terrines, crèmes	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100



Important

Pour des raisons de sécurité, la durée maximale réglable pour la période de cuisson est limitée à 6 heures, à toutes les positions, à l'exception de celle qui permet de tenir les aliments au chaud. En cas de coupure de l'électricité, le programme sera annulé. Une nouvelle programmation sera nécessaire.



Important

Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.



Important

L'heure ne peut pas être réglée si le four est en fonctionnement dans un des modes, ou si l'horloge est réglée sur les programmes semi-automatique ou entièrement automatique.

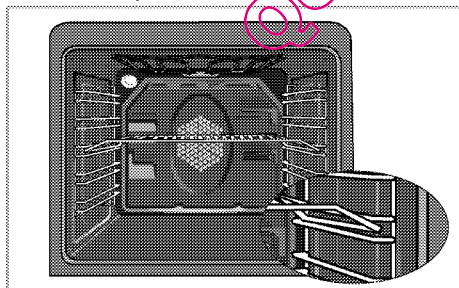


AVIS

Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

Arrêt du four électrique

Appuyez sur le bouton **14** pendant environ 2 secondes pour éteindre le four.



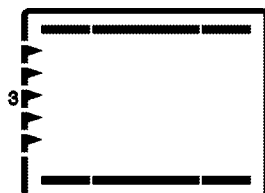
Positions de la grille sur les gradins

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, placez la grille ou la plaque de manière à ce qu'elle coulisse dans l'ouverture du gradin.

Modes de cuisson

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

1. Viandes rouges, pizzas



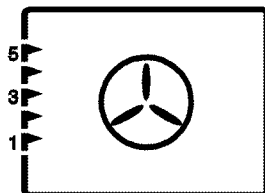
Les aliments sont chauffés simultanément par les éléments supérieur et inférieur. Adapté par ex. pour des gâteaux, des cookies ou des gâteaux moulés et des ragoûts. Cuisson avec une seule plaque.

2. Cakes, poissons



L'air chaud généré par les éléments chauffants inférieur et supérieur, est distribué très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

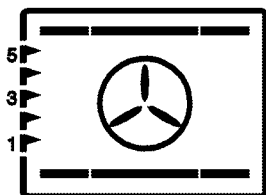
3. Viandes blanches, gâteaux



L'air chaud généré par l'élément chauffant arrière est distribué très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents niveaux et le préchauffage n'est pas nécessaire

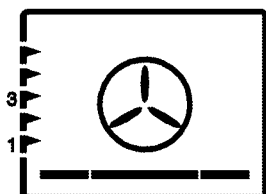
dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

4. Feuilletés, quiches



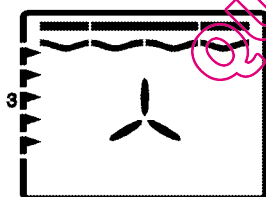
Les éléments supérieur et inférieur et l'anneau chauffant avec le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. Le plat est cuit de façon uniforme et rapide. Cuisson avec une seule plaque.

5. Pizza



L'élément du bas et l'anneau chauffant avec ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.

6. Rôtisseries

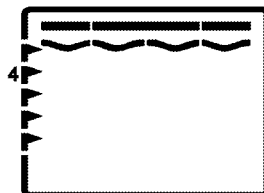


L'air chaud généré par le grand grill est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Cela est adapté pour les griller de grosses pièces de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.

- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

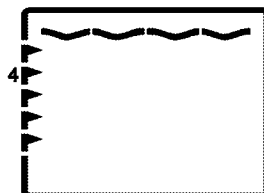
7. Grillades



Le grand grill (sous le plafond du four) est en marche. Adapté pour les grillades de grandes quantités.

- Placez les pièces de grande ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
 - Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

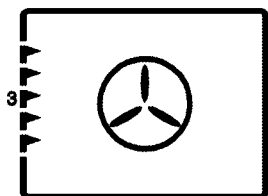
8. Gratins



Le grill (sous le plafond du four) est en marche. Adapté pour les grillades.

- Le grill moyen permet de dorer les gratins, des petites grillades ou des brochettes."
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

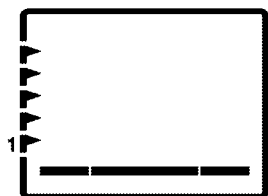
9. Viandes cuisson lente



Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normal en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160-220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

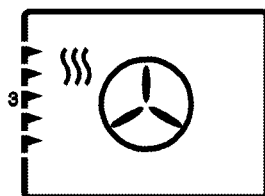
Les durées de cuisson pour ce mode sont indiquées dans le tableau 'Viandes cuisson lente'.

10. Terrines, crèmes



Seul l'élément du bas est activé. Est particulièrement adapté pour les plats, comme les pizza, qui doivent cuire par le dessous.

11. Maintien au chaud



Peut être utilisée pour garder un plat chaud à basse température et pendant une période de temps rallongée.

12. Décongélation



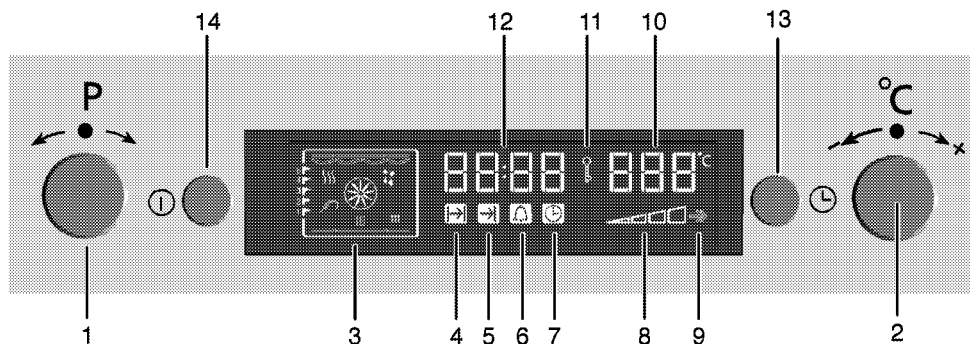
Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. La nourriture granulée congelée se décongèle doucement à température ambiante et les plats cuisinés sont refroidis.



AVIS

Lorsque la porte du ventilateur est ouverte, le moteur du ventilateur ne fonctionne pas pour maintenir la chaleur à l'intérieur.

Fonctionnement de l'unité de commande du four



- 1 Manette de sélection du programme
 - 2 Manette de réglage Température-Temps
 - 3 Affichage des fonctions
 - 4 Symbole de temps de cuisson
 - 5 Symbole de Fin de la durée de cuisson
 - 6 Symbole de période d'alarme
 - 7 Symbole d'heure actuelle
 - 8 Symbole de température
 - 9 Position booster
 - 10 Affichage de la température
 - 11 Symbole de verrouillage des touches
 - 12 Affichage de l'heure
 - 13 Bouton Menu
 - 14 Touche Marche/Arrêt
4. Réglez la durée de cuisson en tournant légèrement le bouton 2 vers le "+" ou "-".
» 4 Le symbole de la durée de cuisson reste allumé après le réglage de la durée de la cuisson.
 5. Placez votre plat dans le four.
 6. Réglez la température de cuisson en tournant légèrement le bouton 2 vers le "+" ou "-".
» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée. La lampe du four s'allume pendant la cuisson.

Programmation de la durée de cuisson

Ce mode de programmation vous permet de sélectionner la durée de cuisson souhaitée. Le four s'allumera automatiquement après la réalisation des réglages, et il fonctionnera à la température définie pendant la durée de la cuisson. Le four s'éteindra à l'heure de fin de cuisson.

1. Allumez le four en appuyant sur le bouton "14" et en le maintenant enfoncé.
2. Réglez le mode de cuisson désiré (fonctions) en tournant légèrement le bouton 1 vers la droite ou la gauche.
3. Activez le symbole de la durée de cuisson '4' en appuyant sur la touche '13' lorsque le four est en fonctionnement.



AVIS

Tous les segments du symbole de température intérieure du four (8) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

7. A la fin de la cuisson, "End" (fin) s'affichera et le signal d'alarme retentira.
8. Vous pouvez appuyer sur le bouton "13" ou "14" pour arrêter l'alarme.
» La sonnerie s'éteint, le four s'arrête automatiquement et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Allumez le four en appuyant sur le bouton "14" et en le maintenant enfoncé.
2. Réglez le mode de fonctionnement désiré (fonctions) en tournant légèrement le bouton 1 vers la droite ou la gauche.
3. Activez le symbole de la durée de cuisson '4' en appuyant sur la touche '13' lorsque le four est en fonctionnement.
4. Réglez la durée de cuisson en tournant légèrement le bouton 2 vers le "+" ou "-".

» 4 Le symbole de la durée de cuisson reste allumé après le réglage de la durée de la cuisson.

5. Activez le symbole de l'heure de fin de cuisson 5 en enfonçant la touche 13 par appuis brefs.

6. Réglez l'heure de fin de cuisson en tournant légèrement le bouton 2 vers le "+" ou "-".

» 5 Le symbole de l'heure de fin de cuisson reste allumé après le réglage de l'heure de fin de la cuisson.

7. Placez votre plat dans le four.

8. Réglez la température de cuisson en tournant légèrement le bouton 2 vers le "+" ou "-".

» Le minuteur de four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en utilisant l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson que vous avez déterminées. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.

La lampe du four s'allume pendant la cuisson.



AVIS

Tous les segments du symbole de température intérieure du four (8) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

9. A la fin de la cuisson, "End" (fin) s'affichera et le signal d'alarme retentira.
10. Vous pouvez appuyer sur le bouton "13" ou "14" pour arrêter l'alarme.

» La sonnerie s'éteint, le four s'arrête automatiquement et l'heure actuelle s'affiche à l'écran. La lampe du four s'éteindra également.



AVIS

Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique ou automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser la durée de cuisson.

Réglage du booster (préchauffage rapide)

Il peut être utilisé pour atteindre la température intérieure du four plus rapidement en activant les éléments chauffant du four dans une combinaison différente que pour le mode sélectionné.



Important

Le mode d'appoint ne peut être réglé que lorsque le four fonctionne. Le mode d'appoint ne peut pas être sélectionné dans les modes de décongélation et de nettoyage. Le mode d'appoint est annulé en cas de coupure de courant.

1. Pour sélectionner la fonction booster, appuyez plusieurs fois sur le bouton **13** jusqu'à ce que le symbole du booster **9** s'affiche.
 - » L'écran affiche « **OFF** ».
2. Activez le booster en tournant légèrement le bouton **2** vers le +.
 - » Lorsque le mode d'appoint est réglé, "**On**" s'affiche et le symbole de mode d'appoint reste allumé.
 - » Le symbole du mode d'appoint s'éteint lorsque la température interne désirée du four est atteinte et le four reprend son fonctionnement dans le mode sélectionné avant le mode d'appoint.
3. Pour supprimer la fonction booster appuyez sur le bouton **13** jusqu'à ce le symbole du booster apparaisse **9**.
 - » L'écran affiche « **ON** ».
4. Désactivez le booster en tournant légèrement le bouton **2** vers le -.
 - » L'écran affiche « **OFF** ».

Comment utiliser le verrouillage de programme

Activer le verrouillage de programme

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



Important

Le verrouillage des touches peut être utilisé avec le four en fonctionnement ou à l'arrêt. Lorsque le four fonctionne, il peut toujours être éteint en maintenant la bouton **14** enfoncée pendant 2 secondes lorsque le verrouillage des touches est activé.

1. Pour le verrouillage des touches ; appuyez sur le bouton **13** par petits intervalles jusqu'à ce que le symbole de verrouillage "**11**" s'affiche.
 - » L'écran affiche "**OFF**".
2. Activez le verrouillage des touches en tournant légèrement le bouton **2** vers le "+".
 - » Lorsque le verrouillage des touches est réglé, "**On**" s'affiche et le symbole de verrouillage reste allumé.

Désactiver le verrouillage de programme

1. Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez sur le bouton **13** par petits intervalles jusqu'à ce que le symbole de verrouillage "**11**" s'affiche.
 - » L'écran affiche "**On**".
2. Désactivez le verrouillage des touches en tournant légèrement le bouton "**2**" vers le "-".
 - » Lorsque le verrouillage des touches est désactivé, "**OFF**" s'affiche et le symbole de verrouillage des touches "**11**" disparaît.



Important

Les boutons du four ne peuvent pas être utilisés lorsque la fonction de verrouillage des touches est active. Une coupure de courant n'annule pas la fonction de verrouillage des touches.

Tableau des Temps de cuisson



Important

Les valeurs spécifiées ont été définies en laboratoire. Les valeurs qui vous seront adaptées peuvent différer de ces valeurs.



Cuisson au four et rôtisserie



Important





Le niveau 1 est le niveau le plus bas du four.

Aliments	Niveau de cuisson		Position de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min.) (environ)
Gâteau dans une plaque	Un niveau		3	175	25 ... 30
Gâteau dans un moule	Un niveau		2	180	40 ... 50
Gateaux sur du papier	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Gateau eponge	Un niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaux		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pate de patisserie	Un niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaux		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaux		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pate au beurre	Un niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveaux		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Pate levee	Un niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaux		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagnes	Un niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Un niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un niveau		3	200	10 ... 15
Beefsteak (entier)/ Rôti	Un niveau		3	25 min. 250 puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (ragoût)	Un niveau		3	25 min. 250 puis 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau		2	15 min. 250 puis 180 ... 190	55 ... 65
	Un niveau		2	15 min. 250 puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5.5 kg)	Un niveau		1	25 min. 250 puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau		1	25 min. 250 puis 180 ... 190	150 ... 210

Aliments	Niveau de cuisson		Position de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min.) (environ)
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30
	Un niveau		3	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque de four sur la partie supérieure et la plaque de pâtisserie sur la partie inférieure.

Viandes cuisson lente

Aliments	Niveau de cuisson		Position de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min.) (environ)
Gateaux sur du papier	Un niveau		3	185	35 ... 40
Cookies	Un niveau		3	185	30 ... 35
Pate de pâtisserie	Un niveau		3	200	40 ... 45
Pate au beurre	Un niveau		3	200	40 ... 45

>> Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le symbole de la température du four (8) atteigne le niveau le plus élevé.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec,
 - » Augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau s'effondre,
 - » Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop bruni sur le dessus,
 - » Placez le sur une plaque inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur,
 - » Utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec,
 - » Augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

» Humecter les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.

2. Si la pâte cuit trop tard,

» Veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez apprêtée n'excède pas la profondeur de la plaque et reste à niveau avec elle.

3. Si la partie supérieure de la pâte devient dorée, et la partie inférieure n'est pas cuite,

» Assurez-vous que la quantité de sauce utilisée pour constituer la pâte n'est pas trop considérable au fond de celle-ci. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte afin de les dorer au même niveau.

» Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, mettez-la prochainement sur une étagère inférieure à une couche.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si les légumes se dessèchent et ne contiennent plus de jus,
 - » Comme l'utilisation d'un couvercle pendant la cuisson conservera le jus dans le

réceptif, faites cuire vos légumes dans un réceptif avec couvercle plutôt qu'avec une plaque.

2. Si vos légumes ne sont pas cuites,

» Faites d'abord bouillir les légumes ou préparez-les comme des conserves alimentaires, puis introduisez-les dans le four.

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Fermez la porte du four pendant les grillades.

2. Réglez la fonction grill en tournant légèrement le bouton '1' vers la droite ou la gauche.
3. Faites basculer le bouton 2 au niveau du réglage de la température souhaitée en tournant légèrement le bouton vers le + ou -.

Allumage du grill

1. Appuyez sur le bouton 14 pendant environ 1 seconde pour allumer le four.

Arrêt du grill

1. Appuyez sur le bouton 14 pendant environ 2 secondes pour éteindre le four.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

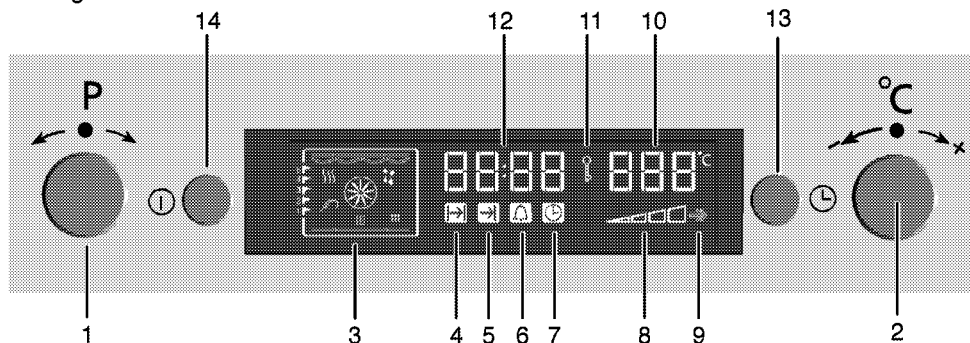
Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Poulet en tranches	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #

selon l'épaisseur

Comment utiliser l'alarme

En plus de la fonction de minuteur pour la cuisson, vous pouvez également utiliser l'horloge comme une alarme.

A la fin de la période définie, l'alarme émet un signal. L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four.



- 1 Manette de sélection du programme
- 2 Manette de réglage Température-Temps
- 3 Affichage des fonctions
- 4 Symbole de temps de cuisson
- 5 Symbole de Fin de la durée de cuisson
- 6 Symbole de période d'alarme
- 7 Symbole d'heure actuelle
- 8 Symbole de température
- 9 Position booster
- 10 Affichage de la température
- 11 Symbole de verrouillage des touches
- 12 Affichage de l'heure
- 13 Bouton Menu
- 14 Touche Marche/Arrêt

Utilisation de l'horloge comme alarme

L'horloge de l'alarme n'a aucun effet sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement.

Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme pour vous rappeler de tourner le plat dans le four au bout d'un certain temps.

Important

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

Important

L'alarme peut être utilisée avec le four en fonctionnement ou à l'arrêt.

Réglage de l'alarme

1. Appuyez sur le bouton 13 par petits intervalles jusqu'à ce que le symbole de l'alarme 6 s'affiche.
2. Réglez l'alarme en tournant légèrement le bouton 2 vers le '+' ou '-'.
» Le symbole de l'alarme reste allumé après le réglage de la durée de l'alarme.
3. Lorsque la durée de l'alarme est écoulée, le symbole de l'alarme commence à clignoter et le signal sonore retentit.
4. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur une touche.

Arrêt de l'alarme

1. Pour réinitialiser la durée de l'alarme, appuyez sur le bouton 13 pour activer le symbole de l'alarme 6.
2. Réglez l'alarme en tournant légèrement le bouton 2 vers le '-' jusqu'à ce que "00:00" s'affiche.

6 MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Généralités



DANGER

Risque d'électrocution !

Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



DANGER

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



AVIS

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation ; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.

Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude mélangée à du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge, et d'utiliser un chiffon sec pour le séchage.

N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif !



Important

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage du bandeau de commande



AVIS

Dégâts du bandeau de commande !

Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

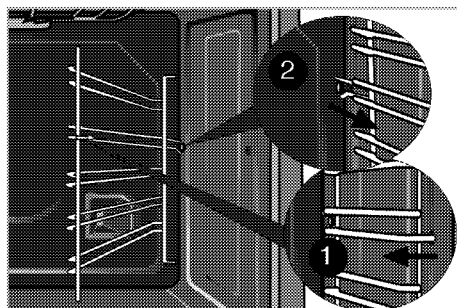
Nettoyez le bandeau de commande et les manettes de commande.

Nettoyage du four

Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier ne sont nécessaires pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide tant qu'il est encore chaud.

Pour nettoyer la paroi latérale ;

1. Retirez la partie avant du châssis grillagé en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez la grille latérale complètement en la tirant vers vous.



Parois catalytiques

Les parois latérales ou la simple paroi arrière de l'intérieur du four peuvent être recouvertes d'un émail catalytique.

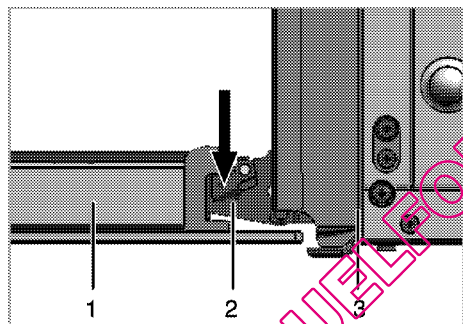
Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois est auto-nettoyante par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur et dioxyde de carbone).

Nettoyage de la porte du four.

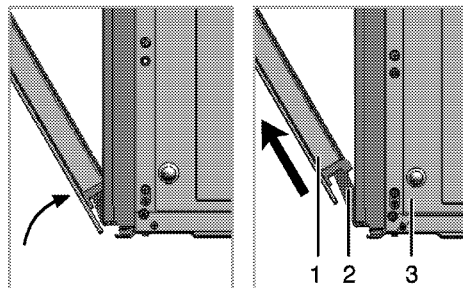
N'utilisez aucun produit abrasif, ni de grattoir à métaux fort pour nettoyer la porte du four; ces produits pourraient rayer la surface et détruire la vitre.

Démontage de la porte du four

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



- 1 Porte avant
- 2 Charnière
- 3 Four



3. Ouvrez la porte à moitié.

4. Retirez la porte en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières.



AVIS

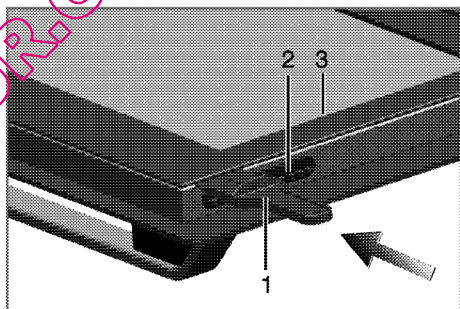
Les étapes effectuées au cours de la procédure de retrait doivent être réalisées dans l'ordre inverse (étapes 4, 3, 2 et 1) pour reposer le couvercle. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la repose de la porte.

Retrait du panneau vitré intérieur de la porte

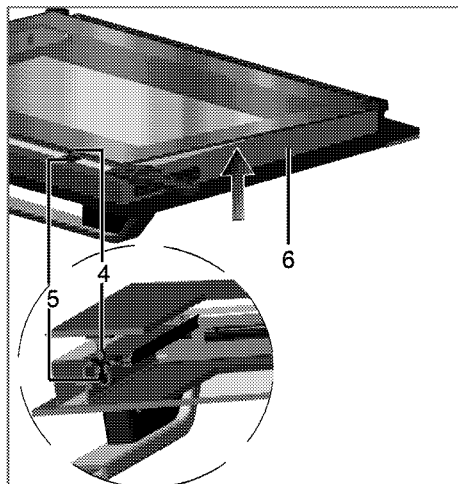
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.

La vitre de porte intérieure du four est amovible. Pour démonter la vitre intérieure, utilisez la spatule fournie à cet effet avec le four.



- 1 Spatule
- 2 Logement en plastique
- 3 Panneau de verre intérieur



- 4 Goupille
- 5 Logement de goupille
- 6 Cadre métallique
- Placez la spatule sur la zone spécifiée de la vitre et poussez dans le sens indiqué sur le schéma et retirez la vitre.
- Pour remonter la vitre, placez sa face inférieure sur les logements en plastique. Poussez la vitre contre le cadre métallique sur la face supérieure pour monter les goupilles dans leur logement.

Remplacer l'ampoule du four



DANGER

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Vérifiez que l'appareil est éteint et qu'il a refroidi pour éviter tout risque d'électrocution.

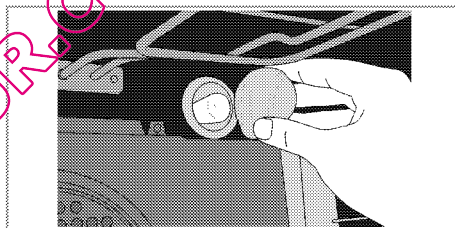
La lampe du four est une ampoule électrique spéciale résistant à la chaleur (T 300°C) ; voir *Données techniques, page 5*. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre agent de service.



AVIS

L'emplacement de la lampe peut différer du schéma.

1. Coupez le courant.
2. Dévissez le cache de la vitre en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Reposez le cache de l'ampoule.

7 RECHERCHE ET RÉOLUTION DES PANNES



DANGER

Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par une centre de service agréé.

Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

Avant de contacter le service technique, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

Équipement électrique

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou est désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
	Les boutons de l'horloge ne fonctionnent pas.	Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (voir <i>Comment utiliser le verrouillage de programme</i> , page 23).
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacer l'ampoule du four.
	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
Le four ne chauffe pas.	Les manettes de fonctions et de thermostat ne sont pas actionnées.	Actionnez les manettes de fonctions et de thermostat.
	La minuterie ne fonctionne pas.	Réglez l'heure.
	Pas de courant.	Vérifiez l'alimentation du secteur et la boîte à fusibles.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Débranchez l'appareil du secteur (désactivez ou dévissez le fusible).
2. Contactez le service technique.



Important

Ne tentez pas de réparer la cuisinière vous-même. Aucun élément interne de la cuisinière ne peut être réparé par l'utilisateur.

QUELF0UR.COM