



Four Encastrable
Manuel d'utilisation



BVM35400XS

FR

285.4604.59/R.AJ/12.07.2021/12-9
7768287660

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

Made in TURKEY

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

Sécurité générale	4
Sécurité électrique	5
Sécurité du produit	6
Utilisation prévue	8
Sécurité des enfants	8
Mise au rebut de l'ancien appareil	9
Elimination des emballages	9

2 Généralités **10**

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

3 Installation **13**

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

4 Préparation **17**

Conseils pour faire des économies d'énergie	17
Première utilisation	17
Réglage initial de l'horloge	17

Premier nettoyage de l'appareil	18
Première cuisson	18

5 Utilisation du four **19**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades	19
Utilisation du four électrique	20
Fonctions du four	21
Fonctionnement de l'unité de commande du four	26
Tableau des temps de cuisson	41
Recettes de pizza	47
Utilisation du gril	53

6 Maintenance et entretien **57**

Consignes de nettoyage générales	57
Nettoyage des accessoires	58
Nettoyage du panneau de commande	58
Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	59
Nettoyage de la porte du four	59
Retrait de la vitre de la porte	60
Nettoyage de la lampe du four	61

7 Recherche et résolution des pannes **63**

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

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité général

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le

cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées

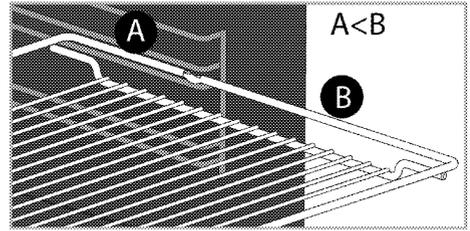
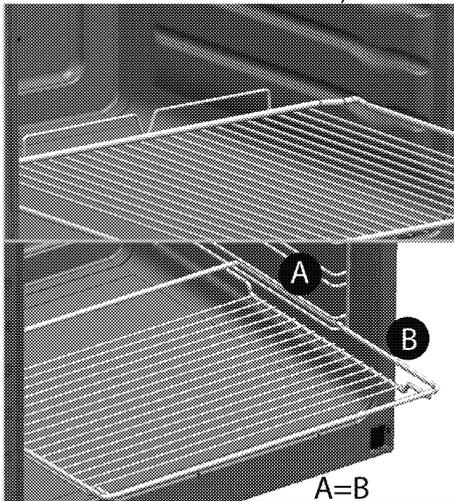
dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de

grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins. Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui débordé de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
- **AVERTISSEMENT** : Assurer que le câble d'alimentation

de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de

l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



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

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés

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

Conformité avec la directive LdSD :

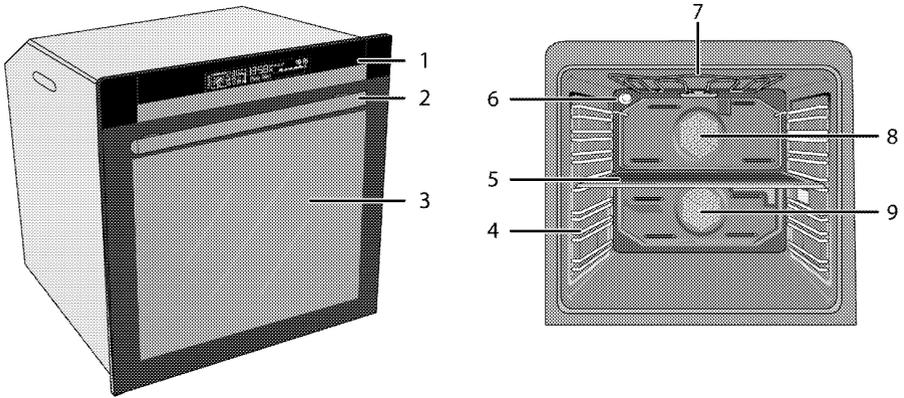
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

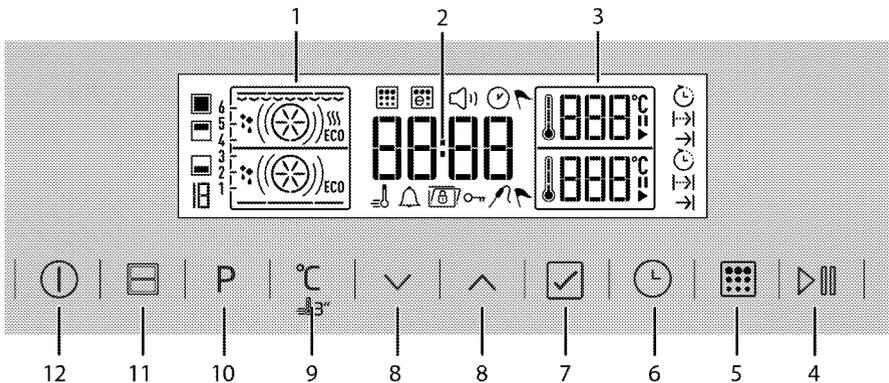
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

2 Généralités

Vue d'ensemble



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



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

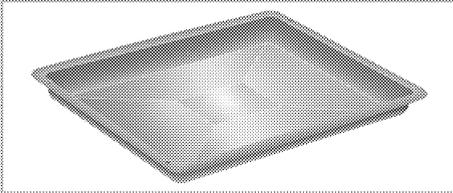
Contenu de l'emballage

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

1. Manuel de l'utilisateur

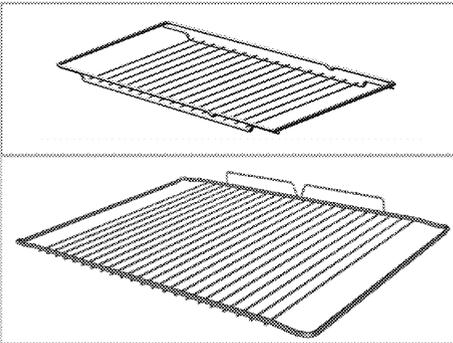
2. Plaque standard

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



3. Grille métallique

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

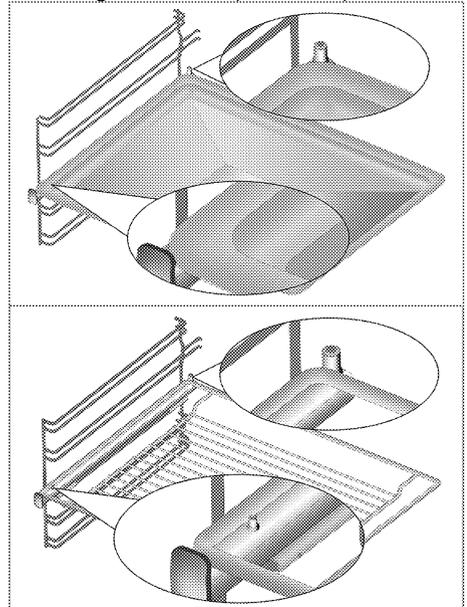


4. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques

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

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3,5kW
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction - Four à double cavité
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du gril	2.2 kW

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

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

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

i Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

i Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

i Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

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

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

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

 Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

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

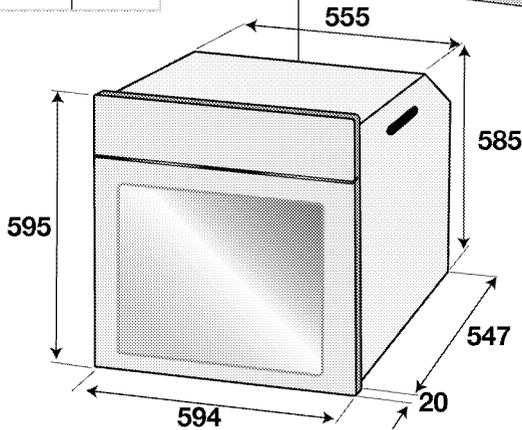
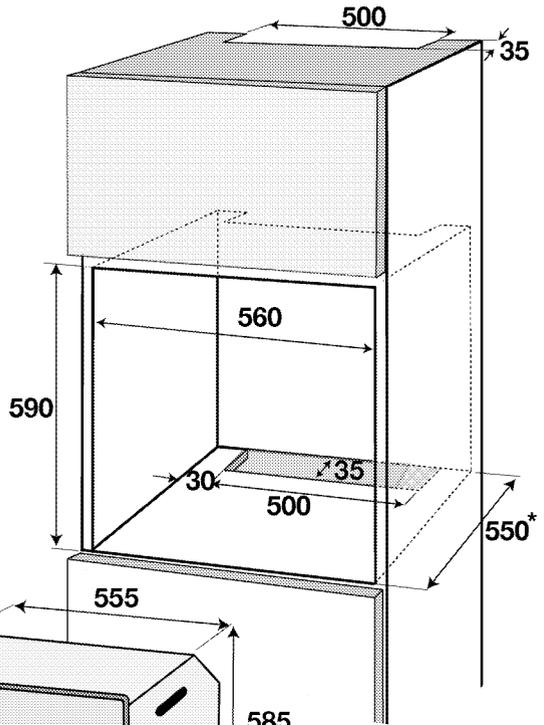
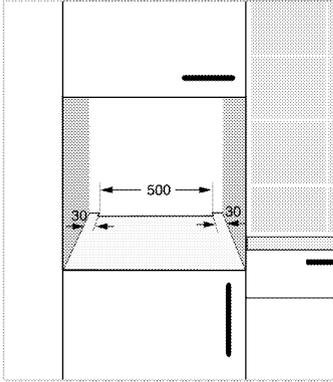
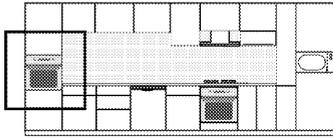
doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

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

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

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

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



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre

par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

! L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

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

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

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

! Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

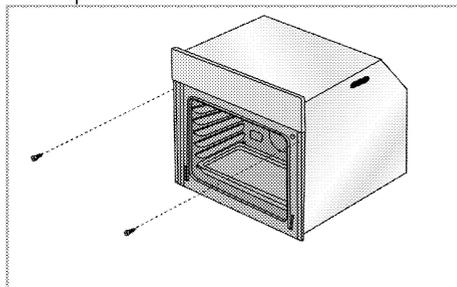
i La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

i Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Installation des produits

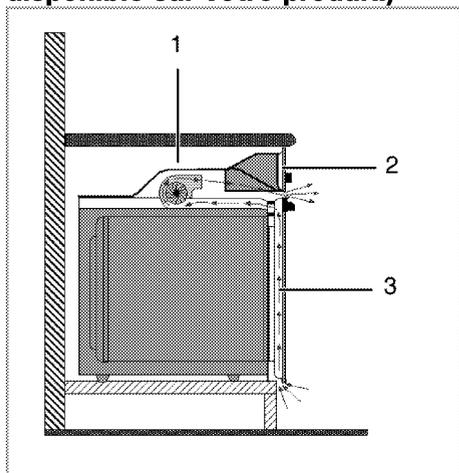
1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



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

Après l'installation, assurez-vous que les vis sont suffisamment serrées et que le four ne bouge pas. Le four peut basculer pendant l'utilisation s'il n'est pas installé conformément aux instructions et si les vis ne sont pas suffisamment serrées.

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



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

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

- i** Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four. Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

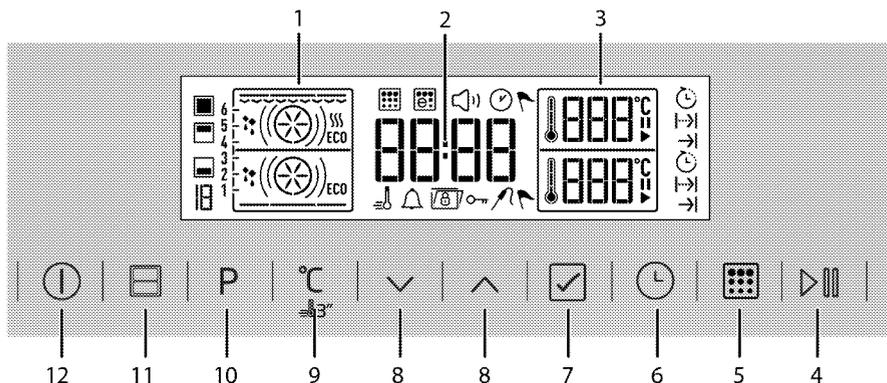
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

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

vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.

- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation Réglage initial de l'horloge

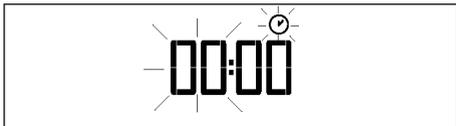


- 1 Affichage des fonctions
- 2 Indicateur de l'horloge
- 3 Champ d'indication de la température
- 4 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 5 Touche Auto-nettoyage (pyrolyse)*
- 6 Touche Heure et réglages
- 7 Touche de confirmation
- 8 Touches Haut/Bas
- 9 Touche de réglage Température/booster
- 10 Touche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

- 11 Touche de sélection du compartiment four
 - 12 Touche Marche/Arrêt
- * (Varie en fonction du modèle de four.)

Réglage initial de l'heure

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



2. Utilisez les boutons pour régler l'heure.
3. Appuyez sur pour confirmer le réglage.
4. Le champ « Minute » et son symbole clignotent. Réglez les minutes à l'aide des touches . Appuyez sur pour confirmer les minutes.



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



Premier nettoyage de l'appareil

- La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.
1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
 2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.
- ### **Première cuisson**
- Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou

les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
 2. Fermez la porte du four.
 3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir.
 4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
 5. Éteignez votre grill ; voir
- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rô-tisserie et les grillades



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôti

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.

- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson à glisser doit pouvoir couvrir toute la surface du grill. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

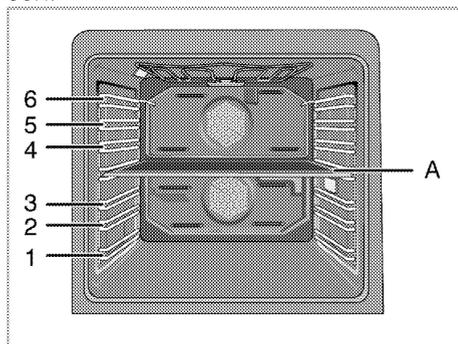
Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

Emplacements des châssis

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

canal comme support pendant la cuisson.



Vous pouvez utiliser 4 diverses sections de votre four.

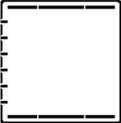
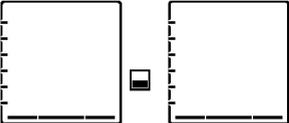
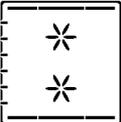
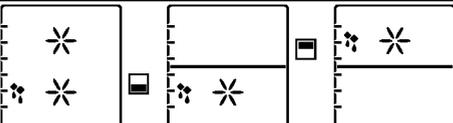
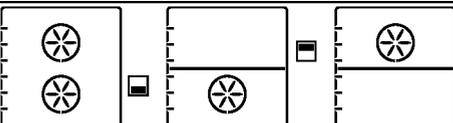
	Section supérieure	Vous pouvez seulement cuisiner en utilisant la section supérieure. Adaptée pour le grill et la cuisson d'aliments en petits morceaux.	Lorsque la section supérieure est activée, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le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

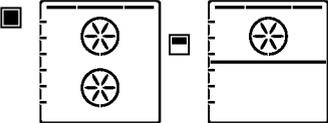
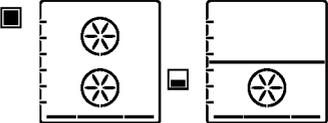
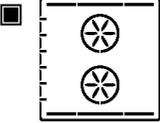
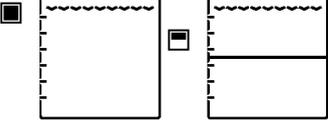
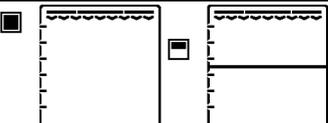
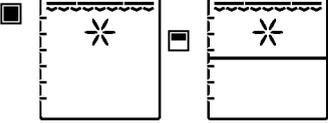
Fonctions du four

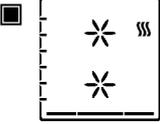
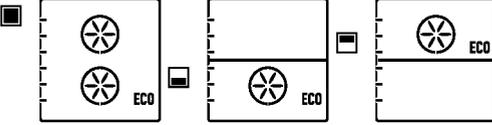
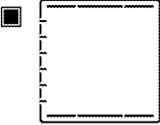
L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil. Ces fonctions s'appliquent uniquement

aux fours présentant une seule grande section.

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

Symbole	Nom	Description
	Statique (Chauffage supérieur et inférieur)	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Cuisson avec une seule plaque.
	Sole	Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.
	Statique + ventilateur (Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur).	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs ainsi que le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.
	Décongélation (Ventilateur en marche)	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.
	Cuisson tournante	Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. L'air chaud généré par l'élément chauffant de ventilateur est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Dans la plupart des cas un préchauffage n'est pas nécessaire.

Symbole	Nom	Description
	<p>Élément chauffant supérieur + ventilateur (Ventilateur avec chauffage supérieur)</p>	<p>Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur situés dans la paroi arrière sont en marche. De l'air chaud est mieux distribué avec le ventilateur en comparaison avec la situation où seul le chauffage supérieur fonctionne.</p>
	<p>Pizza</p>	<p>L'élément chauffant inférieur et le ventilateur doté d'un élément chauffant (situés dans la paroi arrière) sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.</p>
	<p>Multi-cuisson « 3D »</p>	<p>Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui doté d'un ventilateur fonctionnent simultanément. Cuisson avec une seule plaque.</p>
	<p>Grill économique</p>	<p>Uniquement la partie intérieure de l'élément chauffant supérieur située au plafond du four fonctionne. Adapté pour griller de la viande découpée en petits et moyens morceaux.</p>
	<p>Grill fort</p>	<p>Les parties intérieures et extérieures de l'élément chauffant supérieur situé au plafond du four fonctionnent simultanément. Adapté pour griller de la viande découpée en moyens morceaux.</p>
	<p>Grill + Ventilateur (Ventilateur doté d'un grill)</p>	<p>Le ventilateur mural arrière et les parties intérieure et extérieure de l'élément chauffant situé au plafond du four fonctionnent simultanément. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Adapté pour griller de la viande découpée en moyens morceaux.</p>

Symbole	Nom	Description
	Maintien au chaud	Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps. Ne l'utilisez pas pour cuire des aliments.
	Cuisson économique par ventilateur	Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant le chauffage par ventilateur dans une gamme de température allant de 160 à 220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu. Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau « Cuisson économique par ventilateur ».
	Cuisson faible temp	Les aliments sont chauffés simultanément par en haut et par en bas. Ce mode de cuisson est approprié pour la cuisson lente de pièces de viande (veau, agneau, volaille etc.) rôties/poêlées dans un contenant ouvert à basse température. Cette fonction assure que la viande soit juteuse et tendre à l'intérieur. Veuillez utiliser un type de viande approprié d'un point de vue hygiénique. Sur la plaque de cuisson, le gril, etc., pré-rôtir/griller toutes les surfaces de la viande dans une poêle chaude. La viande pré-rôtie/grillée peut être cuite avec la fonction « Cuisson basse température » pendant une longue durée. Cuisson avec une seule plaque.

<p>Section supérieure</p> 	<p>Chaleur tournante Ventilateur économique Élément chauffant supérieur + ventilateur Gril pulsé Grill fort Décongélation Grill économique</p>
<p>Section inférieure</p> 	<p>Chaleur tournante Ventilateur économique Décongélation Sole Pizza</p>
<p>Section inférieure-supérieure</p> 	<p>Ventilateur + ventilateur Grill fort + ventilateur Décongélation + décongélation Grill économique + ventilateur Ventilateur + Élément chauffant inférieur Ventilateur + Pizza</p>
<p>Grande section unique</p> 	<p>Tradition Multifonction Chaleur tournante Multi-cuisson (3D) Pizza Élément chauffant supérieur + ventilateur Gril pulsé Grill fort Grill économique Ventilateur économique Sole Maintien au chaud Cuisson faible temp Décongélation</p>

Tableau des fonctions

Le tableau des fonction indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives. La température recommandée est affichée lorsque la fonction est sélectionnée.

-  Les fonctions varient en fonction du modèle de four.
-  Lorsque vous effectuez les réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran.
-  Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.
-  Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.
-  Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.
-  Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour « Durée de cuisson » est limitée à 6 heures pour toutes les positions, à l'exception des fonctions « Maintien au chaud » et « Cuisson à faible température ».
-  Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour « Durée de cuisson » est limitée à 6 heures pour toutes les positions, à l'exception des fonctions « Maintien au chaud » et « Cuisson à faible température ».
-  Le four fonctionne pendant une durée maximale de 2 heures à une température supérieure ou égale à 280 °C.

Grande section unique

Fonction	Plage de températures (°C)
Tradition	40-310
Statique + ventilateur	40-280
Chaleur tournante	40-250
Multi-cuisson (3D)	40-250
Pizza	40-310
Élément chauffant supérieur + ventilateur	40-280
Gril pulsé	40-280
Grill fort	40-280
Grill économique	40-280
Ventilateur économique	160-220
Sole	40-220
Maintien au chaud	40-100
Cuisson faible temp	50-150
Décongélation	-

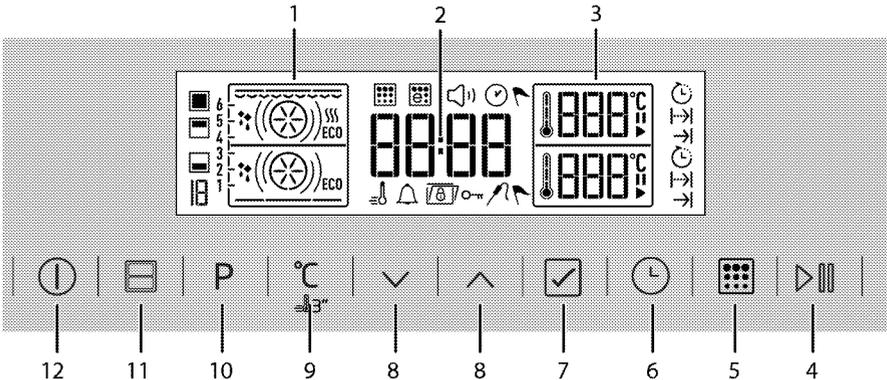
Section supérieure

Fonction	Plage de températures (°C)
Chaleur tournante	40-250
Élément chauffant supérieur + ventilateur	40-280
Gril pulsé	40-280
Grill fort	40-280
Grill économique	40-280
Ventilateur économique	160-220
Décongélation	-

Section inférieure

Fonction	Plage de températures (°C)
Chaleur tournante	40-250
Pizza	40-280
Ventilateur économique	160-220
Sole	40-220
Décongélation	-

Fonctionnement de l'unité de commande du four



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

- Symbolique de l'appareil à l'arrêt
 - Symbolique de la fonction garde-au-chaud
 - Symbolique de décongélation
 - Symbolique de verrouillage des touches
 - Symboliques d'affichage de la minuterie
 - Symbolique de réglage du volume
 - Symbolique d'auto-nettoyage (pyrolyse)*
 - Symbolique d'auto-nettoyage économique (écopyro)*
 - Symbolique de thermomètre de cuisine *
- * Varient en fonction du modèle de four.

Symboles d'affichage :

- Symbolique de cuisson rapide (Booster)
- Symbolique de la durée de cuisson
- Symbolique de fin de temps de cuisson*
- Symbolique de l'alarme
- Symbolique de la sélection de compartiment
- Symbolique cuisson
- Symbolique de l'horloge

Fonctionnement du four comme section unique

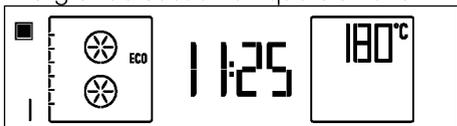
Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction

En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre.

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le ré-

glage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

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



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



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



7. Appuyez sur les touches  pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur .
8. Pour la fonction Booster (Chauffage rapide), appuyez sur **°C** pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le

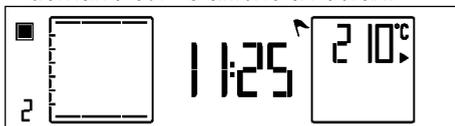
symbole  apparaît à l'écran.  s'affiche et le réglage booster s'active.



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

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

10. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur  pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et  s'affiche à l'écran.



- » Le four chauffe jusqu'à la température réglée.

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

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

Cuisiner avec la durée de cuisson définie :

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

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

1. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.

2. Appuyez sur  pendant deux secondes pour allumer le four.

3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



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

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

5. Appuyez sur  pour définir la fonction souhaitée.



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



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

8. Pour la fonction Booster (Chauffage rapide), appuyez sur **°C** pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran.  s'affiche et le réglage booster s'active.



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

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



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

11. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
12. Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur  pendant 2 secondes pour commencer la cuisson. La cuisson démarre et  s'affiche à l'écran.



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

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

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

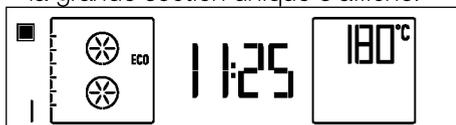
 Si vous souhaitez annuler le programme après avoir activé le mode de cuisson en réglant le temps de cuisson, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche .

Réglage de la fin de cuisson à une heure ultérieure : (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

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

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



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

» Le numéro de la fonction correspondante clignote à l'écran.
5. Appuyez sur  pour définir la fonction souhaitée.



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



7. Appuyez sur les touches ^/v pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur ☑

8. Pour la fonction Booster (Chauffage rapide), appuyez sur °C pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le symbole ≡🔥 apparaisse à l'écran. ≡🔥 s'affiche et le réglage booster s'active.



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

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



10. Appuyez sur ^/v pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur ☑. Une fois le temps de cuisson défini, les symboles ⌚ et ☑ restent allumés à l'écran.

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



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

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

14. Si la fonction de cuisson, la température et les valeurs de durée et de l'heure de fin de cuisson conviennent, touchez ▶▶ pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.



» Le symbole ▶▶ s'affiche à l'écran. La minuterie du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie. Dès que le temps de démarrage de la cuisson s'affiche, la fonction de cuisson sélectionnée s'active, le symbole → disparaît et le four continue de chauffer jusqu'à atteindre la température réglée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau

du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

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

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

16. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.

17. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

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

Utilisation du four uniquement comme section supérieure ou inférieure

Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction

En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre.

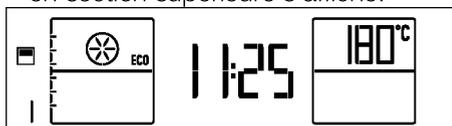
Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

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

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

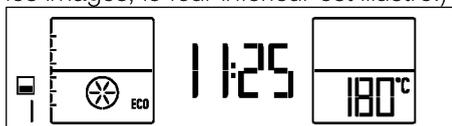
2. Appuyez sur pendant deux secondes pour allumer le four.

3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



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

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



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

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

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

6. Appuyez sur pour définir la fonction souhaitée.



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



8. Appuyez sur les touches ^/v pour régler la température désirée. Une fois la valeur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur ✓

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

10. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur ▶ pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et ▶ s'affiche à l'écran.



» Le four chauffe jusqu'à la température réglée.

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

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



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

Cuisiner avec la durée de cuisson définie :

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

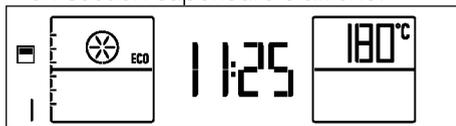
Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

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

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

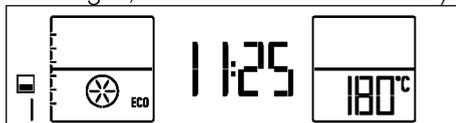
2. Appuyez sur ⌚ pendant deux secondes pour allumer le four.

3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



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

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



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

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

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

6. Appuyez sur  pour définir la fonction souhaitée.



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



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

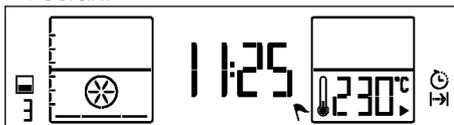
9. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche  pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte. Le symbole  clignote en même temps.



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

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

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



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

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

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

14. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.

15. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

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

Réglage de la fin de cuisson à une heure ultérieure : (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

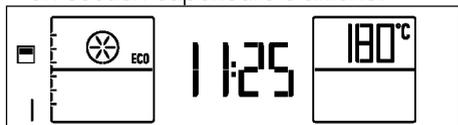
Vous pouvez vous assurer que le four est allumé et qu'il s'éteindra automatiquement en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson et de fin de cuisson à une heure ultérieure, par contrôle manuel et sans régler la durée de cuisson.

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

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

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

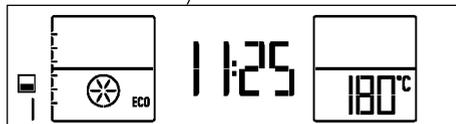
2. Appuyez sur  pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



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

Le symbole  apparaît près de la section du four active. Veuillez suivre la même procédure initiale pour effectuer

le réglage de température et la cuisson dans les sections inférieure et supérieure du four. (Dans les images, le four inférieur est illustré.)

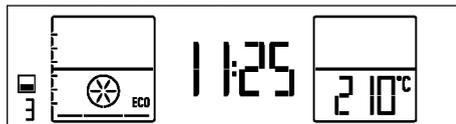


- i** Chaque fois que vous appuyez sur , la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement s'activent aussi respectivement.

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

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

6. Appuyez sur  pour définir la fonction souhaitée.

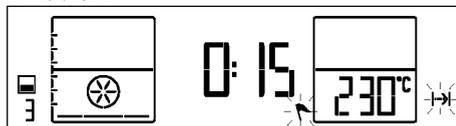


7. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez sur **°C** une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température. Le symbole **°C** clignote à l'écran.



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

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



10. Appuyez sur  pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole  s'affichera en continu.
11. Pour la fin du temps de cuisson, appuyez sur  deux fois pendant de courts intervalles.  clignote à l'écran.



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

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

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

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

16. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.

17. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

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

Utilisation simultanée des sections supérieure et inférieure du four

Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction

En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre.

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

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

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

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



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

- Activez les deux sections en appuyant deux fois sur **⏸**.

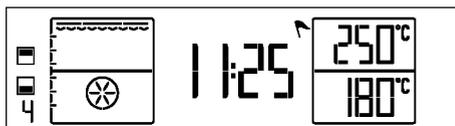


- Appuyez sur **P** pour afficher l'écran de réglage de la fonction.

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

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

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

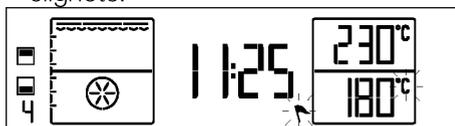


- Si vous désirez modifier la température du four supérieur, appuyez sur **°C** une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température du four supérieur. Les symboles **↕** et **°C** clignotent sur l'écran de température de la section du four sélectionnée.



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

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



- Appuyez sur **°C** une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température de la section inférieure du four. Les symboles **°C** et **↕** clignotent sur l'écran de température de la section du four sélectionnée.

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

↖ de la section de cuisson active clignote.

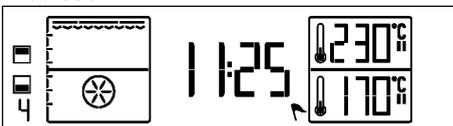
i Lorsque vous utilisez les sections supérieure et inférieure simultanément, si vous souhaitez modifier la température de votre four, assurez-vous que la différence entre ces sections ne soit pas supérieure à 80 °C. Car, elles seront affectées l'une et l'autre par leurs températures respectives.

12. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
13. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur  pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et les symboles  et  s'affichent à l'écran des sections de four inférieure et supérieure.



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

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



Cuisiner avec la durée de cuisson définie :

Mode semi-automatique

Vous pouvez faire en sorte que votre four s'éteigne automatiquement à la fin d'une période de cuisson en sélection-

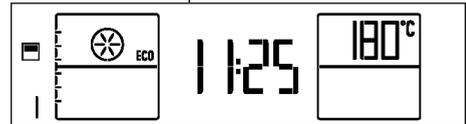
nant la température et la fonction spécifiques à votre plat et en réglant le temps de cuisson.

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

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

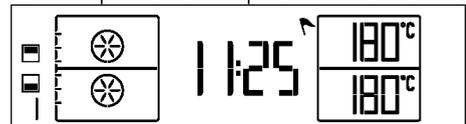
i Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

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



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

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



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

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

6. Appuyez sur les touches   pour sélectionner la fonction de cuisson appropriée parmi celles définies pour les deux sections du four. Par

exemple, pour faire des grillades dans la partie supérieure et de la pâtisserie dans la partie inférieure, vous pouvez sélectionner la fonction prise en charge Grill & Fan (Gril pulsé).

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



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



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

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



10. Appuyez sur  une fois pour accéder à l'écran de réglage de la température

de la section inférieure du four. Le symbole  clignote sur l'écran de température de la section du four sélectionnée.

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

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

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



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

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



15. Définissez le temps de cuisson souhaité de la section supérieure de votre four en appuyant sur les touches \wedge / \vee et confirmez à l'aide de \checkmark . Une fois le temps de cuisson de la section supérieure réglé, le symbole \rightarrow s'affichera en continu à l'écran.
16. Insérez vos aliments dans le four et fermez la porte.
17. Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur \triangleright pendant 2 secondes pour commencer la cuisson. La cuisson démarre et \blacktriangleright s'affiche à l'écran.

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

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

18. À la fin de la courte durée de cuisson, un signal unique retentit et les symboles \rightarrow et \blacktriangleright de la section de four correspondante disparaissent.

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

19. Retirez votre plat du four une fois le temps de cuisson écoulé. Lorsque

vous refermez la porte de votre four, la cuisson dans l'autre section du four, définie à un temps de cuisson plus long, continue.

20. À la fin de la durée de cuisson prolongée, deux signaux retentissent et les symboles \rightarrow et \blacktriangleright de la section de four correspondante clignotent.

21. La cuisson s'arrête.

22. Si vous souhaitez que les deux sections du four continuent de fonctionner, appuyez sur la touche \triangleright pendant deux secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

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

Arrêt du four électrique

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

Utilisation du Verrouillage des touches

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

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

Activation du Verrouillage des touches

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



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



- 3. Appuyez sur  pour confirmer le réglage.
- » Le texte disparaît et le symbole  reste allumé en continu.

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

Désactivation du Verrouillage des touches

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



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

Utilisation de l'horloge comme alarme

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

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner

les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée écoulée

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

Pour régler l'alarme :

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



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

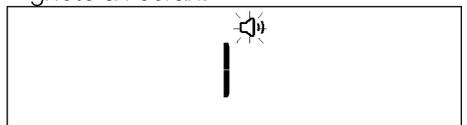
Pour désactiver l'alarme :

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

Réglage du volume

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

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



2.2 niveaux de volume sont disponibles, notamment, « 1 » et « 2 ». Appuyez sur les touches  pour sélectionner le niveau souhaité.

3. Appuyez sur pour confirmer le réglage.

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

Réglage de l'heure actuelle

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

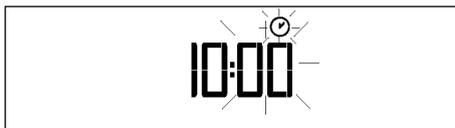
1. Appuyez sur  à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran. Le champ des heures et le symbole  clignotent à l'écran.



2. Utilisez les boutons  pour régler l'heure.

3. Appuyez sur pour confirmer le réglage.

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



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



Tableau des temps de cuisson

 Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Pour la grande section unique Cuisson au four et rôtisserie

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

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

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Une plaque	Plaque standard*		3	175	25 ... 35
Gâteaux en moule	Une plaque	Moule à cake sur grille métallique**		2	180	40 ... 50
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	25 ... 35
	2 plaques	1-Plaque creuse* 5-Plaque standard*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 plaques	1-Plaque creuse* 3-Plaque standard* 5-Plaque à pâtisserie*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	25 ... 35
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*		3	175	25 ... 30
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque standard*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pâte à choux	Une plaque	Plaque standard*		2	200	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		2	200	25 ... 35
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque standard*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte	Une plaque	Plaque standard*		2	200	35 ... 45
	2 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque	Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Une plaque	Plaque standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Une plaque	Plaque standard*		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max puis 190	70 ... 90

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max puis 190	70 ... 90
Poulet rôti (1.8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max puis 180 ... 190	60 ... 80
	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (5.5 kg)	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.
* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.
** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Pour la section inférieure uniquement Cuisson au four et rôtisserie

i Les aliments donnés uniquement dans la partie inférieure et uniquement dans la partie supérieure des tables de cuisson peuvent être cuits en même temps en 2 volumes séparés. Cependant, la différence de température entre les deux sections ne peut pas être ajustée à plus de 80 ° C.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux en moule	Une plaque	Moule à cake sur grille métallique**		1	175	40 ... 50
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		2	150	35 ... 45
	2 plaques	1-Plaque creuse* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 45
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		1	150	25 ... 35
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	165	35 ... 40
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		2	190	35 ... 45
Pizza	Une plaque	Plaque standard*		1	200	10 ... 15
Poulet rôti (1.8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		1	15 min. 250/max puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (émincée)	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		2	200	20 ... 30

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.
* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.
** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Pour la section supérieure uniquement Cuisson au four et rôtisserie

i Les aliments donnés uniquement dans la partie inférieure et uniquement dans la partie supérieure des tables de cuisson peuvent être cuits en même temps en 2 volumes séparés. Cependant, la différence de température entre les deux sections ne peut pas être ajustée à plus de 80 ° C.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux en moule	Une plaque	Moule à cake sur grille métallique**		4	175	40 ... 50
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		5	150	25 ... 40
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*		4	170 ... 180	35 ... 45
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		4	190	35 ... 45
Poulet rôti (1.8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		4	15 min. 250/max puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (émincée)	Une plaque	Plaque standard*		4	25 min. 250/max puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		5	200	20 ... 30

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

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Cuisson des pizzas à une température élevée

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Pizza diététique*	Une plaque	Pierre à pizza**		2	310	3 ... 4
Pizza aux saucisses de Rome	Une plaque	Pierre à pizza**		2	310	4 ... 5
Double pizza*	Une plaque	Pierre à pizza**		2	310	3 ... 4
Calzone*	Une plaque	Pierre à pizza**		2	260	10 ... 11
Pizza turque	Une plaque	Pierre à pizza**		1	310	4 ... 5
Pizza turque à la viande hachée*	Une plaque	Pierre à pizza**		2	260	10 ... 12
Pizza napolit*	Une plaque	Pierre à pizza**		2	310	4 ... 5
Pizza margherita*	Une plaque	Pierre à pizza*		2	310	4 ... 5
Pizza turque au cheddar et au pastрами	Une plaque	Pierre à pizza**		1	300	5 ... 6
Pizza mixte*	Une plaque	Pierre à pizza**		2	310	4 ... 5

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

** Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

Chauffage économique par ventilateur

i Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode « Chauffage économique par ventilateur ».

i En mode « Chauffage économique par ventilateur », évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*	3	160	25 ... 35
Cookies	Une plaque	Plaque standard*	3	200	30 ... 35
Pâte à choux	Une plaque	Plaque standard*	3	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*	3	200	40 ... 45

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

Tableau de cuisson pour plats tests (Pour la grande section unique)

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de per-

mettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

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

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sables	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	2 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	25 ... 35
	2 plaques	1-Plaque creuse* 5-Plaque standard*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 plaques	1-Plaque creuse* 3-Plaque standard* 5-Plaque à pâtisserie*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	25 ... 35
Tourte aux pommes	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	180	55 ... 65
	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		3	180	50 ... 60
	2 plaques	1-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique** 3-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 3	180	55 ... 65

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.
* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.
** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.

- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

 Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Recettes de pizza

PIZZA AUX SAUCISSES DE ROME

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 300 g d'eau potable tiède (40 °C)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20 g de levure fraîche
- 20 g de sucre granulé
- 500 g de farine
- 15 g de sel

Pour la sauce :

- 6 tomates
- 2 cuillères à soupe de pâte de tomate
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de sel

Pour la garniture :

- 400 g de mozzarella râpé
- 400 g de saucisse
- 4 cuillères à dessert de thym séché
- Huile d'olive

PRÉPARATION

- Mélangez l'eau, l'huile d'olive, la levure et le sucre granulé dans une casserole.
- Versez la farine dans une autre casserole et creusez-y un puits au centre.
- Versez le mélange liquide dans le puits et pétrissez pendant 10 minutes.
- Ajoutez du sel et pétrissez pendant 3 à 4 minutes.
- Enduisez une casserole d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, placez-y la pâte préalablement préparée et couvrez-la avec du papier d'aluminium.

- Faites fermenter la pâte préalablement préparée pendant une journée dans le réfrigérateur.
- Divisez la pâte en 4 parties égales et roulez chacune d'elles.
- Saupoudrez une grande casserole avec de la farine, placez-y la pâte arrondie et laissez reposer pendant une demi-heure après avoir couvert avec un chiffon humide.
- Râpez les tomates et mélangez tous les ingrédients de la sauce dans une autre casserole.
- Coupez les saucisses pour la garniture en rondelles.
- Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir une abaisse fine.
- Étalez la sauce tomate sur la pâte roulée, puis ajoutez-y un peu de mozzarella et les saucisses.
- Ajoutez le reste de mozzarella et de thym séché sur les saucisses et versez-y de l'huile d'olive, puis faites cuire la pizza.
-



Remarque : Cette recette permet d'obtenir 4 pizzas.

PIZZA PLIÉE EN DEUX

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 300 g d'eau potable tiède (40 °C)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20 g de levure fraîche
- 20 g de sucre granulé
- 500 g de farine
- 15 g de sel

Pour la garniture :

- 200 g de roquette
- 240 g de parmesan
- Huile d'olive

PRÉPARATION

- Mélangez l'eau, l'huile d'olive, la levure et le sucre granulé dans une casserole.

- Versez la farine dans une autre casserole et creusez-y un puits au centre.
- Versez le mélange liquide dans le puits et pétrissez pendant 10 minutes.
- Ajoutez du sel et pétrissez pendant 3 à 4 minutes.
- Enduisez une casserole d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, placez-y la pâte préalablement préparée et couvrez-la avec du papier d'aluminium.
- Faites fermenter la pâte préalablement préparée pendant une journée dans le réfrigérateur.
- Divisez la pâte en 8 parties égales et roulez chacune d'elles.
- Saupoudrez une grande casserole avec de la farine, placez-y la pâte arrondie et laissez reposer pendant une demi-heure après avoir couvert avec un chiffon humide.
- Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir une abaisse fine.
- Faites des trous dans la pâte à l'aide d'une fourchette pour empêcher le levage. Assurez-vous de faire suffisamment de trous sur toute la pâte.
- Faites cuire les pâtes une à une.
- Mettez le parmesan entre les deux pâtes cuites au four. Mettez le parmesan, la roquette et l'huile d'olive au-dessus, puis servez.

i Remarque : Cette recette permet d'obtenir 4 pizzas.

PIZZA CALZONE

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 300 g d'eau potable tiède (40 °C)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20 g de levure fraîche
- 20 g de sucre granulé
- 500 g de farine
- 15 g de sel

Pour la sauce :

- 200 g de coulis de tomates
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel

Pour la farce :

- 250 g de ricotta ou de fromage de lactosérum
- 200 g de saucisse fermentée
- 300 g de mozzarella dans l'eau
- 40 g de parmesan
- 2 œufs

PRÉPARATION

- Mélangez l'eau, l'huile d'olive, la levure et le sucre granulé dans une casserole.
- Versez la farine dans une autre casserole et creusez-y un puits au centre.
- Versez le mélange liquide dans le puits et pétrissez pendant 10 minutes.
- Ajoutez du sel et pétrissez pendant 3 à 4 minutes.
- Enduisez une casserole d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, placez-y la pâte préalablement préparée et couvrez-la avec du papier d'aluminium.
- Faites fermenter la pâte préalablement préparée à 40 °C au mode statique de votre four pendant 1 heure.
- Divisez la pâte en 4 parties égales et roulez chacune d'elles.
- Saupoudrez une grande casserole avec de la farine, placez-y la pâte arrondie et laissez reposer pendant une demi-heure après avoir couvert avec un chiffon humide.
- Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans une autre casserole.
- Hachez la saucisse fermentée et la mozzarella pour la farce en petits cubes, puis mélangez-les avec le reste des ingrédients.
- Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir une abaisse fine.
- Placez la farce préalablement préparée sur la moitié de la pâte roulée et

fermez-la avec l'autre moitié de la pâte. Tournez les bords à l'intérieur et fermez hermétiquement.

- Étalez les ingrédients de la sauce sur la pâte, puis faites cuire au four.

i Remarque : Cette recette permet d'obtenir 4 Pizzas calzone.

PIZZA TURQUE

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 250 g d'eau potable tiède (40 °C)
- ½ cuillère à soupe d'huile d'olive
- 6 g de levure fraîche
- 1 cuillère à café de sel
- 375 g de farine
- ½ cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture :

- 200 g de bœuf haché à faible teneur en graisse
- 1 oignon finement haché
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 4 bouquets de persil finement hachés
- 1 poivron vert finement haché
- 2 cuillères à café de pâte de tomate
- 2 cuillères à café de pâte de poivron rouge
- Sel
- Poivre noir
- Cumin
- Paprika

PRÉPARATION

- Mélangez l'eau, l'huile d'olive, la levure et le sucre granulé dans une casserole.
- Versez la farine dans une autre casserole et creusez-y un puits au centre.
- Versez le mélange liquide dans le puits et pétrissez pendant 10 minutes.
- Ajoutez du sel et pétrissez pendant 3 à 4 minutes.
- Enduisez une casserole d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, placez-y la pâte préalablement préparée et couvrez-la avec du papier d'aluminium.

- Faites fermenter la pâte préalablement préparée à 40 °C au mode statique de votre four pendant 1 heure.
- Divisez la pâte en 4 parties égales et roulez chacune d'elles.
- Saupoudrez une grande casserole avec de la farine, placez-y la pâte arrondie et laissez reposer pendant une demi-heure après avoir couvert avec un chiffon humide.
- Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir une abaisse fine.
- Mélangez tous les ingrédients de la garniture dans une autre casserole.
- Étalez la garniture sur la pâte, puis faites cuire au four.

i Remarque : Cette recette permet d'obtenir 4 pizzas turques.

PITA TURQUE À LA VIANDE

HACHÉE

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 250 g d'eau potable tiède (40 °C)
- 50 g de lait tiède
- 25 g de levure fraîche
- 25 g de sucre granulé
- 500 g de farine
- 25 g de sel

Pour la farce :

- 2 oignons finement hachés
- 300 g de bœuf haché à faible teneur en graisse
- 4 bouquets de persil finement hachés
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre noir

Pour les bords :

- 50 g d'ayran
- 1 œuf

Pour la garniture :

- Du beurre

PRÉPARATION

- Mélangez l'eau, l'huile d'olive, la levure et le sucre granulé dans une casserole.
 - Versez la farine dans un autre récipient et creusez-y un puits au centre.
 - Versez le mélange liquide dans le puits et pétrissez pendant 10 minutes.
 - Ajoutez du sel et pétrissez pendant 3 à 4 minutes.
 - Enduisez une casserole d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, placez-y la pâte préalablement préparée et couvrez-la avec du papier d'aluminium.
 - Faites fermenter la pâte préalablement préparée à 40 °c au mode statique de votre four pendant 1 heure.
 - Divisez la pâte en 4 parties égales et roulez chacune d'elles.
 - Saupoudrez une grande casserole avec de la farine, placez-y la pâte arrondie et laissez reposer pendant une demi-heure après avoir couvert avec un chiffon humide.
 - Faites rôtir les oignons et le bœuf haché dans l'huile d'olive dans une poêle à frire. Une fois cuit, ajoutez-y le persil, le sel et le poivre noir et mélangez.
 - Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir une pâte pas très fine.
 - Mettez la farce préalablement préparée sur la moitié de la pâte roulée, enduisez le mélange d'ayran et d'œuf sur le bord la partie que vous allez enrôler, puis enrôlez.
 - Faites cuire au four la pita enrôlée préalablement préparée.
 - Enduisez la pita de beurre avant de servir
- i** Remarque : Cette recette permet d'obtenir 4 pitas.

PIZZA NAPOLI

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 300 g d'eau potable tiède (40 °C)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20 g de levure fraîche
- 20 g de sucre granulé
- 500 g de farine
- 15 g de sel

Pour la sauce :

- 200 g de coulis de tomates
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel

Pour la garniture :

- 400 g de mozzarella dans l'eau
- 20 filets d'anchois
- 4 cuillères à soupe de câpre
- Huile d'olive

PRÉPARATION

- Mélangez l'eau, l'huile d'olive, la levure et le sucre granulé dans une casserole.
- Versez la farine dans une autre casserole et creusez-y un puits au centre.
- Versez le mélange liquide dans le puits et pétrissez pendant 10 minutes.
- Ajoutez du sel et pétrissez pendant 3 à 4 minutes.
- Enduisez une casserole d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, placez-y la pâte préalablement préparée et couvrez-la avec du papier d'aluminium.
- Faites fermenter la pâte préalablement préparée pendant une journée dans le réfrigérateur.
- Divisez la pâte en 4 parties égales et roulez chacune d'elles.
- Saupoudrez une grande casserole avec de la farine, placez-y la pâte arrondie et laissez reposer pendant une demi-heure après avoir couvert avec un chiffon humide.
- Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans une autre casserole.

- Coupez le fromage pour la garniture en grandes rondelles.
- Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie.
- Enduisez la sauce tomate sur la pâte roulée, ajoutez-y la mozzarella coupée en rondelles, les anchois et les câpres, et faites cuire le tout au four.

i Remarque : Cette recette permet d'obtenir 4 pizzas.

PIZZA MARGHERITA **INGRÉDIENTS**

Pour la pâte :

- 300 g d'eau potable tiède (40 °C)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20 g de levure fraîche
- 20 g de sucre granulé
- 500 g de farine
- 15 g de sel

Pour la sauce :

- 200 g de coulis de tomates
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel

Pour la garniture :

- 400 g de mozzarella dans l'eau
- 10 bouquets de basilic frais
- Huile d'olive

PRÉPARATION

- Mélangez l'eau, l'huile d'olive, la levure et le sucre granulé dans une casserole.
- Versez la farine dans une autre casserole et creusez-y un puits au centre.
- Versez le mélange liquide dans le puits et pétrissez pendant 10 minutes.
- Ajoutez du sel et pétrissez pendant 3 à 4 minutes.
- Enduisez une casserole d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, placez-y la pâte préalablement préparée et couvrez-la avec du papier d'aluminium.
- Faites fermenter la pâte préalablement préparée pendant une journée dans le réfrigérateur.

- Divisez la pâte en 4 parties égales et roulez chacune d'elles.
- Saupoudrez une grande casserole avec de la farine, placez-y la pâte arondie et laissez reposer pendant une demi-heure après avoir couvert avec un chiffon humide.
- Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans une autre casserole.
- Coupez le fromage pour la garniture en grandes rondelles.
- Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie.
- Enduisez la sauce tomate sur la pâte roulée, puis mettez le fromage coupé en rondelles au-dessus.
- Ajoutez le basilic frais et l'huile d'olive après la cuisson et servez.

i Remarque : Cette recette permet d'obtenir 4 pizzas.

PITA TURQUE AU CHEDDAR ET AU PASTRAMI **INGRÉDIENTS**

Pour la pâte :

- 250 g d'eau potable tiède (40 °C)
- 50 g de lait tiède
- 25 g de levure fraîche
- 25 g de sucre granulé
- 500 g de farine
- 25 g de sel

Pour la farce :

- 200 g de cheddar râpé
- 120 g de pastрами

Pour les bords :

- 50 g d'ayran
- 1 œuf

Pour la garniture :

- Du beurre

PRÉPARATION

- Mélangez l'eau, l'huile d'olive, la levure et le sucre granulé dans une casserole.
- Versez la farine dans un autre récipient et creusez-y un puits au centre.

- Versez le mélange liquide dans le puits et pétrissez pendant 10 minutes.
- Ajoutez du sel et pétrissez pendant 3 à 4 minutes.
- Enduisez une casserole d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, placez-y la pâte préalablement préparée et couvrez-la avec du papier d'aluminium.
- Faites fermenter la pâte préalablement préparée à 40 °c au mode statique de votre four pendant 1 heure.
- Divisez la pâte en 4 parties égales et roulez chacune d'elles.
- Saupoudrez une grande casserole avec de la farine, placez-y la pâte arrondie et laissez reposer pendant une demi-heure après avoir couvert avec un chiffon humide.
- Mélangez tous les ingrédients nécessaires pour les bords dans une autre casserole.
- Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir une pâte pas très fine.
- Enduisez le mélange d'ayran et d'œuf sur les bords de la pâte roulée, puis tournez les bords vers l'intérieur. Enduisez également une partie du mélange d'ayran et d'œuf sur le bord enroulé.
- Mettez le fromage cheddar sur la pâte, alignez le pastrami de manière juxtaposée, puis faites cuire au four.
- Mettez le beurre sur les bords de la pita après la cuisson et servez.

i Remarque : Cette recette permet d'obtenir 4 pitas.

PIZZA MIXTE **INGRÉDIENTS**

Pour la pâte :

- 300 g d'eau potable tiède (40 °C)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20 g de levure fraîche
- 20 g de sucre granulé

- 500 g de farine
- 15 g de sel

Pour la sauce :

- 200 g de coulis de tomates
- 4 bouquets de thym frais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel

Pour la garniture :

- • 20 tranches de saucisse fermentée
- • 200 g de saucisse
- • 8 tranches de salami
- • 10 olives noires sans pépins
- • 1 cuillère à soupe de maïs en conserve
- • 8 champignons de Paris de taille moyenne
- • 400 g de mozzarella râpé
- • Huile d'olive

PRÉPARATION

- • Mélangez l'eau, l'huile d'olive, la levure et le sucre granulé dans une casserole.
- • Versez la farine dans une autre casserole et creusez-y un puits au centre.
- • Versez le mélange liquide dans le puits et pétrissez pendant 10 minutes.
- • Ajoutez du sel et pétrissez pendant 3 à 4 minutes.
- • Enduisez une casserole d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, placez-y la pâte préalablement préparée et couvrez-la avec du papier d'aluminium.
- • Faites fermenter la pâte préalablement préparée pendant une journée dans le réfrigérateur.
- • Divisez la pâte en 4 parties égales et roulez chacune d'elles.
- • Saupoudrez une grande casserole avec de la farine, placez-y la pâte arrondie et laissez reposer pendant une demi-heure après avoir couvert avec un chiffon humide.

- Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir une abaisse fine.
- Enduisez la pâte roulée de sauce tomate, versez une partie de la mozzarella et ajoutez-y tous les autres ingrédients, puis ajoutez le reste de la mozzarella au-dessus et faites cuire au four.
- Ajoutez l'huile d'olive sur la pizza cuite au four avant de servir.

i Remarque : Cette recette permet d'obtenir 4 pizzas.

Utilisation du gril

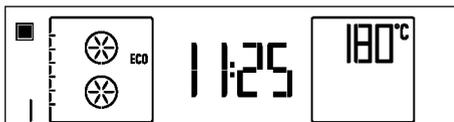
! Fermez la porte du four pendant les grillades.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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

Grillade dans la grande section unique

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

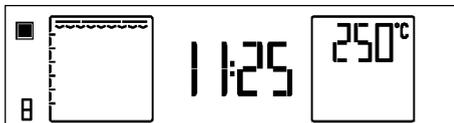
1. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
2. Appuyez sur **1** pendant deux secondes pour allumer le four.
3. Lorsque le four est allumé, la première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



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

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

5. Appuyez sur **^**/**v** pour sélectionner la fonction Gril souhaitée.



6. Après avoir sélectionné ladite fonction, réglez la « Température », le « chauffage rapide (Booster) », le « temps de cuisson » et le « temps de fin de cuisson ». Voir (Utilisation de l'ensemble du four comme une section unique) *Fonctionnement de l'unité de commande du four, page 26*

7. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, appuyez sur la touche **▶** pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre.
8. Si la durée de cuisson est réglée, le four s'éteindra à l'heure de fin de cuisson. Deux signaux sonores sont émis. Si aucun temps de cuisson n'est défini, à la fin du processus de cuisson, appuyez de nouveau sur **▶** pour terminer la cuisson.
9. Appuyez sur la touche **1** pour arrêter le four.

Grillade dans la section supérieure unique

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

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

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

- Appuyez sur **1** pendant deux secondes pour allumer le four.
- Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



- Appuyez sur **^**/**v** pour sélectionner la fonction Gril souhaitée.



- Après avoir sélectionné ladite fonction, réglez la « Température », le « chauffage rapide (Booster) », le « temps de cuisson » et le « temps de fin de cuisson ». Voir (Utilisation du four uniquement comme section supérieure ou section inférieure) *Fonctionnement de l'unité de commande du four*, page 26

- Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de durée conviennent, appuyez sur la touche **▶** pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre.

- Le four s'éteindra à l'heure de fin de cuisson, si elle a été réglée. Deux signaux sonores sont émis. Si aucun temps de cuisson n'est défini, à la fin du processus de cuisson, appuyez de nouveau sur **▶** pour terminer la cuisson.

- Appuyez sur la touche **1** pour arrêter le four.

Grillade uniquement dans la section supérieure en utilisant les

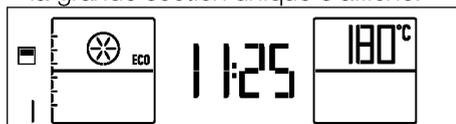
sections supérieure et inférieure du four.

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

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

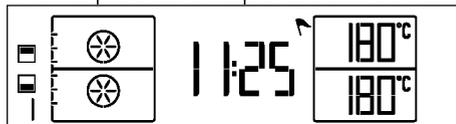
i Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

- Appuyez sur **1** pendant deux secondes pour allumer le four.
- Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affiche.



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

- Activez les deux sections en appuyant deux fois sur **■**. Le symbole **↕** apparaîtra près de chaque section du four.



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

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

- Appuyez sur **^**/**v**, sélectionnez la fonction souhaitée et associez-la à la fonction supérieure choisie comme fonction gril.



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

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

10. Appuyez sur la touche  pour arrêter le four.



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

Pour la grande section unique : durées de cuisson des grillades

Aliments	Accessoires à utiliser	Niveaux de d'insertion	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Poisson	Grille métallique	4...5	250	20...25 min. #
Emincés de poulet	Grille métallique	4...5	250	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	Grille métallique	4...5	250	20...25 min.
Rôti de bœuf	Grille métallique	4...5	250	25...30 min. #
Côtelettes de veau	Grille métallique	4...5	250	25...30 min. #
Pain toast	Grille métallique	4	250	1...3 min.

selon l'épaisseur
Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

Pour la section supérieure uniquement : durées de cuisson des grillades

Aliments	Accessoires à utiliser	Niveaux de d'insertion	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Poisson	Grille métallique	4...5	250	20...25 min. #
Emincés de poulet	Grille métallique	4...5	250	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	Grille métallique	4...5	250	20...25 min.
Rôti de bœuf	Grille métallique	4...5	250	25...30 min. #
Côtelettes de veau	Grille métallique	4...5	250	25...30 min. #
Pain toast	Grille métallique	4	250	1...3 min.

selon l'épaisseur
Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

**Pour la grande section unique :
Tableau des temps de cuisson
pour griller les plats d'essai**

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

Aliments	Accessoires à utiliser	Niveaux de d'insertion	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1...3 min.
Boulettes de viande (bœuf) - 12 morceaux	Grille métallique	4	250	25...35 min.

Retournez les aliments après les 2/3 du temps total de cuisson.
Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

6 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

▲ Avertissements généraux

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

Surfaces en inox et en acier inoxydable

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

Surfaces émaillées

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

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

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- 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 microfibras 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 détar-

trage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.

- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

Nettoyage des accessoires

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

Nettoyage du panneau de commande

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

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

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

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

Nettoyage des parois latérales du four

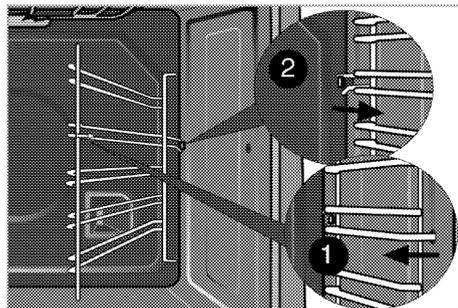
Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

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

Pour retirer les étagères métalliques latérales : (Varient en fonction du modèle de four.)

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

1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



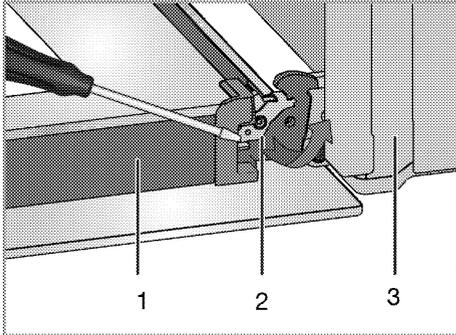
Nettoyage de la porte du four

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

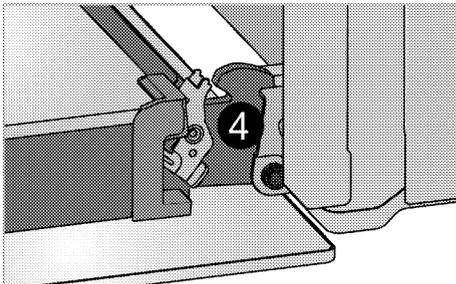
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la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

Retirer la porte du four

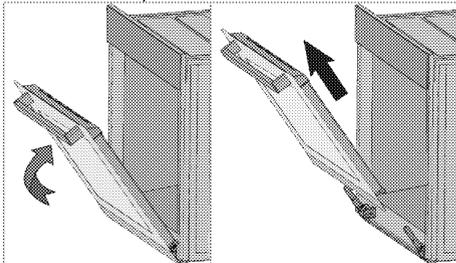
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



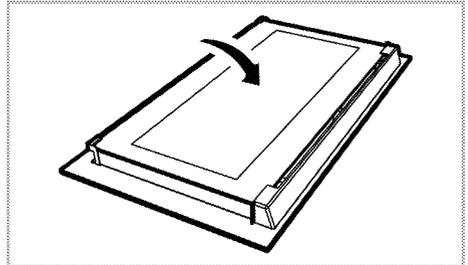
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

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

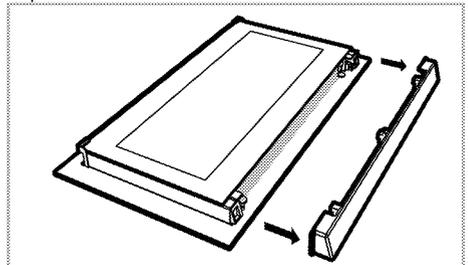
Retrait de la vitre de la porte (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

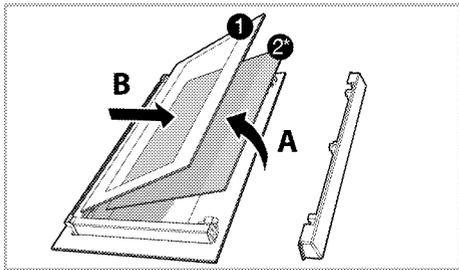
1. Ouvrez la porte du four.



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



3. Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.



- 1 Panneau vitré du fond
- 2* Panneau vitré du fond (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
4. Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur (2), répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).
5. La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique. (Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur). Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).
6. Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre. Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs (1) dans l'encoche en plastique inférieure.
7. Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à

vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

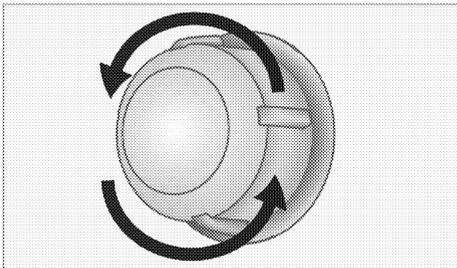
Remplacement de la lampe du four

⚠ Avertissements généraux

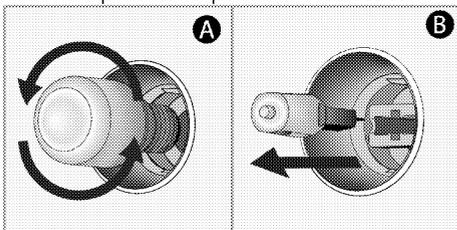
- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure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

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



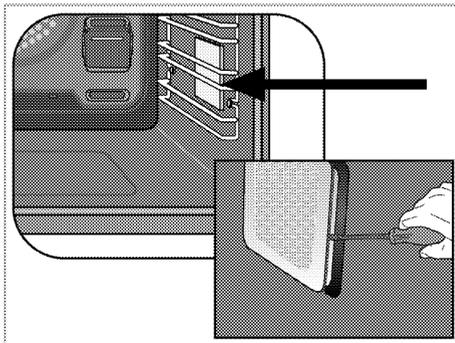
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



4. Remettez le couvercle en verre.

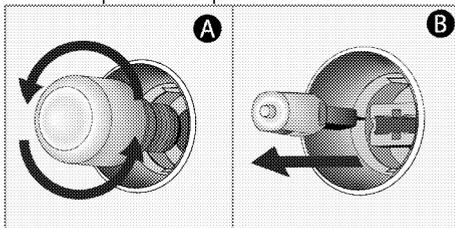
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.

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



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

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*



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

