

Four
Ovn

CSM 67300 G

BEKO

Veillez lire ce manuel avant de commencer.

Chère cliente, cher client,

Nous vous souhaitons d'obtenir les meilleures performances de cet appareil qui a été fabriqué dans une usine moderne avant de subir des procédures de contrôle de la qualité très strictes.


Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce Manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le conserver afin de vous y référer à l'avenir. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également.

Le Manuel d'utilisation vous aidera à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- Lisez le Manuel d'utilisation avant d'installer et de démarrer l'appareil.
- Vous devez respecter scrupuleusement les instructions relatives à la sécurité.
- Conserver ce Manuel d'utilisation dans un endroit accessible pour vous y référer à l'avenir.
- Lisez également les autres documents fournis avec l'appareil.
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation peut également s'appliquer à plusieurs autres modèles.
Les différences entre les modèles sont clairement spécifiées dans le manuel.

Explication des symboles

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

 Informations importantes ou astuces utiles sur l'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

Table des matières

1 Généralités	4
Vue d'ensemble	4
Caractéristiques techniques	5
Accessoires	6
2 Consignes de sécurité	8
Sécurité générale.....	8
Sécurité lors de travaux électriques ..	9
Utilisation prévue.....	9
Sécurité des enfants.....	9
3 Installation	10
Avant l'installation	10
Installation et branchement.....	10
Mise au rebut.....	12
Élimination des emballages.....	12
Mise au rebut de l'ancien appareil...	12
Déplacement ultérieur	12
4 Préparations	14
Conseils pour faire des économies d'énergie.....	14
Première utilisation	14
Réglez l'heure.....	14
Premier nettoyage de l'appareil	15
Première cuisson.....	15
5 Utilisation de la table de cuisson	17

Généralités concernant la cuisson	17
Utilisation des plaques de cuisson	18

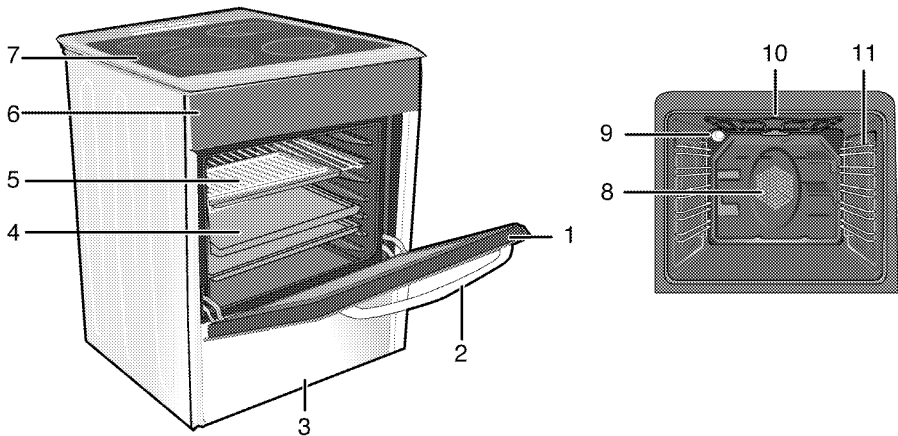
6 Utilisation du four	20
Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades	20
Utilisation du four électrique.....	20
Description des modes de cuisson ..	21
Utilisation du minuteur du four	22
Comment utiliser le verrouillage de programme (Sécurité enfants)....	24
Comment utiliser l'alarme	24
Tableau des temps de cuisson	25
Utilisation du grill	27
Tableau des temps de cuisson pour le grill.....	27

7 Maintenance et entretien	28
Généralités.....	28
Nettoyage de la table de cuisson	28
Nettoyage du bandeau de commande	29
Nettoyage du four	29
Démontage de la porte du four	29
Remplacement de l'ampoule du four ..	30

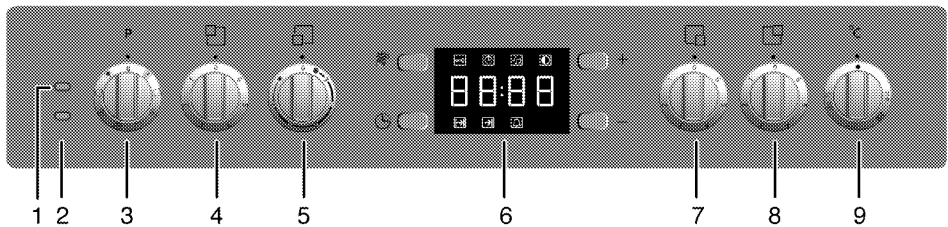
8 Recherche et résolution des pannes	31
---	-----------

1 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------|----|---|
| 1 | Porte avant | 8 | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 2 | Poignée | 9 | Ampoule |
| 3 | Tiroir inférieur | 10 | Élément chauffant du grill |
| 4 | Lèche-frite | 11 | Positions des gradins |
| 5 | Grille | | |
| 6 | Bandeau de commande | | |
| 7 | Plaque de brûleur | | |



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Témoin d'avertissement | 7 | Zone de cuisson à circuit simple Avant droit |
| 2 | Témoin lumineux du thermostat | 8 | Zone de cuisson à circuit simple Arrière droit |
| 3 | Bouton de sélection des modes de cuisson | 9 | Bouton du thermostat (pour la sélection des températures) |
| 4 | Zone de cuisson à circuit simple Arrière gauche | | |
| 5 | Zone de cuisson à double circuit Avant gauche | | |
| 6 | Minuteur numérique | | |


Caractéristiques techniques


GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/600 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V/380-415 3N V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	9.1 kW
Fusible	min. 16 A x 3
Type de câble/section	H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
Longueur de câble	max. 2 m
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	Zone de cuisson à circuit simple
Dimension	160 mm
Puissance	1500 W
Avant gauche	Zone de cuisson à double circuit
Dimension	210/120 mm
Puissance	2200/750 W
Avant droit	Zone de cuisson à circuit simple
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Arrière droit	Zone de cuisson à circuit simple
Dimension	180mm
Puissance	1800 W
FOUR/GRILL	
Four principal	Four multifonction
Classe d'efficacité énergétique [#]	A
Ampoule interne	15-25 W
Consommation électrique du grill	2.2 kW

[#] Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 50304. 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 10.

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

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

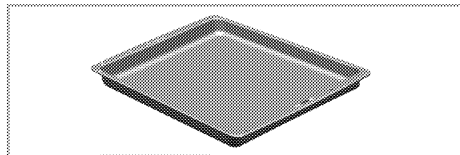
i Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Accessoires

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.

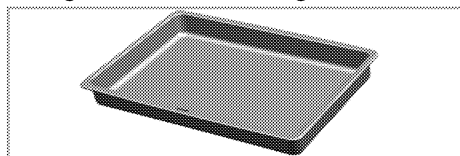
Plaque de sole

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



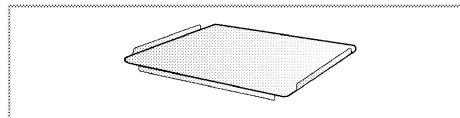
Plaque creuse

Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.



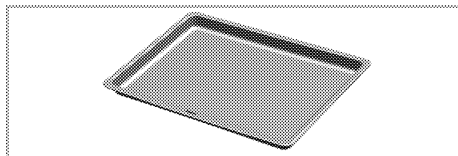
Plaque à gâteau en aluminium

Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.



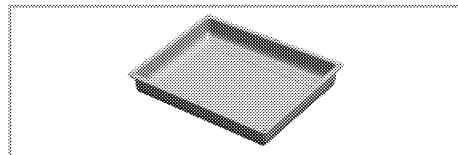
Plaque à gâteau

Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.



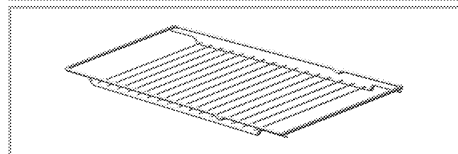
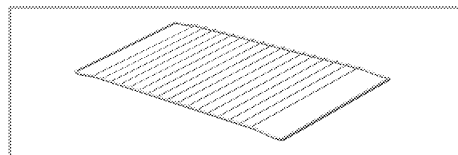
Petite plaque de sole

Utilisée pour les petites portions. Cette plaque de sole est placée sur la grille métallique.



Grille métallique

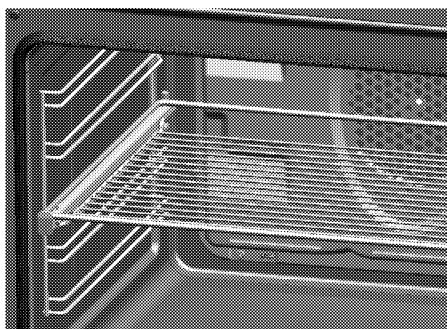
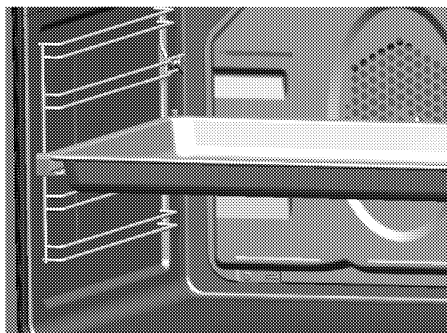
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



Placer correctement la grille et la plaque sur les châssis télescopiques

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et la grille.

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




2 Consignes de sécurité

Sécurité générale

- Cet appareil n'est pas censé être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou les personnes illettrées ou inexpérimentées (notamment les enfants) à moins qu'une personne sienne garante de leur sécurité ou puisse leur apprendre à utiliser l'appareil de manière adéquate. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne touchent l'appareil.
- Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise est endommagée. Appelez un technicien autorisé.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois résoudre certains problèmes ne nécessitant aucune réparation ou modification. Reportez-vous à *Recherche et résolution des pannes, page 31*.
- Ne lavez jamais l'appareil avec de l'eau ! Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant les procédures d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être effectuées par des techniciens autorisés. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.
- 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.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans le bocal pourrait le faire éclater.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.

- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/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.
- Vérifiez que l'appareil est éteint après chaque utilisation.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut faire sautiller la casserole. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.

 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.

Sécurité lors de travaux électriques

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

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.

' ATTENTION : Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'
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.

Sécurité des enfants

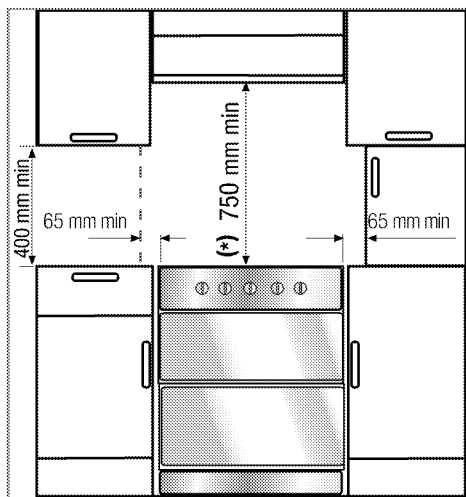
- Des parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- "**MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du grill. Les enfants doivent être tenus à l'écart."
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- 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.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Cela pourrait provoquer le basculement de l'appareil ou endommager les charnières de la porte.

3 Installation

Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous le produit, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.



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


- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard géant.
- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Prévoyez une distance minimale

de 750 mm qui va de la surface de la table de cuisson aux surfaces adjacentes au-dessus de la surface de la table de cuisson.

- *S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 65cm).
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipement de cuisine situés sur l'**autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).

Installation et branchement


- i** N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil pourrait entraîner une augmentation de la consommation énergétique des appareils de refroidissement.
- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.
- i** Dégâts matériels !
La porte et ou la poignée ne doi(ven)t pas être utilisée(s) pour soulever ou déplacer l'appareil.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

-  Un tuyau de sécurité endommagé vous expose à un risque d'explosion !
Le tuyau de sécurité ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.


Raccordement au réseau électrique

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

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

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

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

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


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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Avant de raccorder votre four au réseau électrique, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la

plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte est ouverte ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.

Le câble d'alimentation du produit doit correspondre aux caractéristiques techniques, consultez le tableau des caractéristiques techniques *Caractéristiques techniques, page 5*.

-  **Risque d'électrocution !**
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

1. Aucun câble d'alimentation n'est fourni avec l'appareil. Vous devez brancher à votre appareil le câble d'alimentation vous avez sélectionné dans le tableau en fonction de l'installation de votre domicile et en suivant les instructions fournies dans le schéma de câblage.

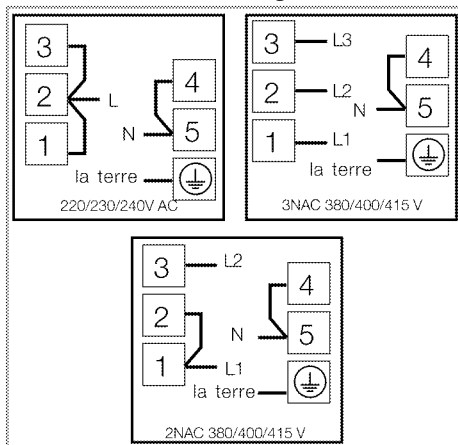
Si la séparation omnipolaire du secteur est impossible, un dispositif de séparation doit être branché à une distance de contact de 3 mm min. (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs), tous les pôles devant être à proximité (mais pas au-dessus) du four, conformément aux réglementations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


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

2. Ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement à bornes à l'aide d'un tournevis.
3. Passez le câble d'alimentation dans le collier de serrage pour câble sous la borne, et fixez-le à la carrosserie

à l'aide de la vis intégrée au serre-câble.

4. Branchez les câbles en respectant le schéma de câblage.



5. Fermez le couvercle du boîtier de raccordement des bornes après avoir terminé le câblage.
 -  Pour des raisons de sécurité, le câble ne doit pas dépasser 2 mètres de long.
6. Le câble d'alimentation doit passer, sans obstacles entre l'appareil et le mur et il ne doit pas être coincé entre l'appareil et le mur.
 - Poussez l'appareil contre le mur de la cuisine.
 - Alignez l'appareil avec le plan de travail à l'aide des pieds réglables.

Vérification finale

1. Activez l'électricité du secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.

Mise au rebut

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.

Mise au rebut de l'ancien appareil



Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.

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

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

Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil.

Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.



Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour dépla-

cer 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 plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contreporte à hauteur des plaques. Atta-

chez 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.
-  Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.
-  Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparations

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 de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- 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.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

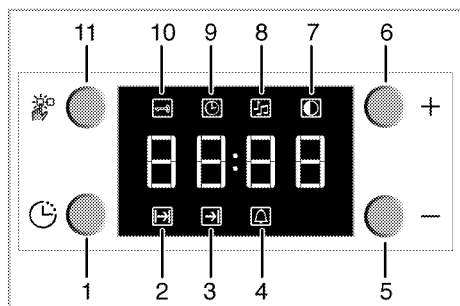
Première utilisation

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

Régalez l'heure

-  Avant d'utiliser le four, vous devez régler le minuteur. Si le minuteur n'est pas réglé, le four principal ne fonctionnera pas.
-  Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.

Lors de la première mise sous tension du four, réglez l'heure actuelle à l'aide des touches '5' et '6'.



- 1 Manette de programme
- 2 Temps de cuisson
- 3 Heure de fin de cuisson
- 4 Période d'alarme
- 5 Touche moins
- 6 Touche plus
- 7 Réglage de la luminosité de l'écran
- 8 Volume de l'alarme
- 9 Heure actuelle
- 10 Verrouillage des touches
- 11 Touche de réglage

Après avoir réglé l'heure, vous pouvez débiter et arrêter la cuisson en sélectionnant la position désirée à l'aide du bouton de température et du bouton des fonctions.

i Si l'heure n'a pas été réglée, le paramètre de l'heure commencera à augmenter/se déplacer à partir de 12:00. L'icône de l'horloge 9 s'affichera pour indiquer que l'heure n'a pas été réglée. Cette icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

i Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

Modification de l'heure

Pour modifier une heure prédéfinie de votre four;

1. Appuyez sur la touche 11 pour activer l'icône de l'heure 9.
2. Réglez l'heure de la journée avec les touches 5 et 6.

Modifier la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche 11 jusqu'à ce que le symbole de réglage de la luminosité de l'écran 7 s'affiche.
2. Réglez la luminosité avec les touches 5 et 6.
 - » Le niveau de luminosité sélectionné s'affichera sous le format **d-01**, **d-02** ou **d-03** à l'écran.

Premier nettoyage de l'appareil

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

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

Première cuisson

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 brûler !

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

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".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 20*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 20*

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 *Utilisation du grill, page 27*.
 4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
 5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 27*
-  Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.

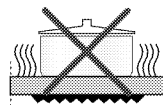
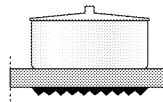
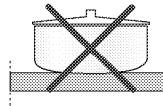
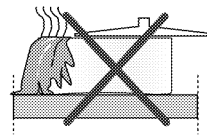
5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson

- ⚠ Risque d'incendie par huile surchauffée !
Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.
Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau ! Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Eteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.
- Évitez les récipients instables et facilement renversables. Les récipients qui sont trop lourds à déplacer facilement lorsqu'ils sont remplis peuvent également être dangereux.
Utilisez uniquement des casseroles ou des poêles à fond plat.
- Utilisez les récipients qui ont une capacité suffisante pour contenir les aliments en cours de cuisson de sorte que ces derniers ne débordent pas et vous impose un nettoyage inutile.
Évitez de mettre les couvercles sur les brûleurs.
Veuillez toujours poser les récipients au centre au-dessus des brûleurs. Pendant le transfert des récipients d'un brûleur à un autre, soulevez-les toujours et évitez de les faire coulisser.

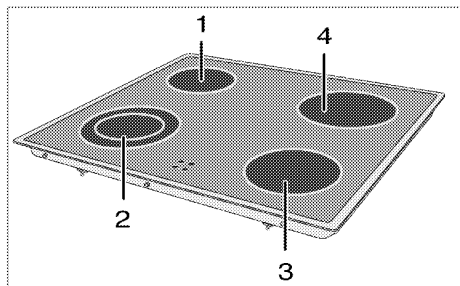
Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et aux fortes fluctuations de température.
- N'utilisez pas la plaque vitrocéramique pour ranger des objets ou comme surface de découpe.
- Utilisez des récipients avec des fonds plats. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



Les projections peuvent endommager la surface céramique et occasionner un feu. N'utilisez pas de récipients dont les fonds sont concaves ou convexes. Utilisez des récipients avec des fonds lisses. Ils offrent un meilleur transfert de chaleur. Si le récipient est trop petit, vous gaspillez de l'énergie.

Utilisation des plaques de cuisson



- 1 Zone de cuisson à circuit simple 16-18 cm
- 2 Zone de cuisson à double circuit 21-23/12-14 cm
- 3 Zone de cuisson à circuit simple 14-16 cm
- 4 Zone de cuisson à circuit simple 18-20 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

⚠ Vitre cassée !

Ne laissez jamais d'objets tomber sur la table de cuisson. Même de petits objets (par exemple une salière) peuvent endommager la table de cuisson.

N'utilisez pas de tables vitrocéramiques présentant des fissures. De l'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (par exemple fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

i Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées.

Allumage de la plaque

Les manettes de commande de la table de cuisson sont utilisées pour contrôler les plaques. Pour obtenir la puissance de cuisson désirée, tournez la manette de commande sur le niveau correspondant.

Niveau de cuisson	1	2 — 3	4 — 6
	réchauffer	mijoter, mitonner	cuire, rôtir

Niveau de cuisson	1	2	3
	réchauffer	mijoter, mitonner	cuire, rôtir

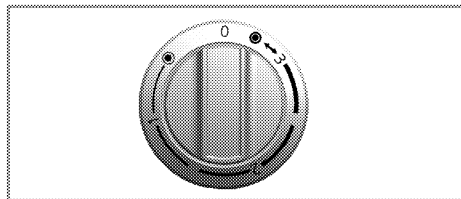
Arrêt de la plaque

Tournez la manette de commande sur la position arrêt (haut).

Fonctionnement des plaques chauffantes multi-zones

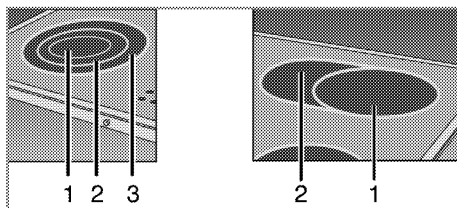
Des tables de cuisson avec des zones multiples sont utilisées pour les différents diamètres de récipients. En fonctionnement normal, la zone intérieure s'activera à l'allumage de la table de cuisson.

1. En changeant la position de la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, le diamètre de la zone active peut être modifié.
2. Au changement du diamètre de la zone active, un "déclat" se fait entendre.



Eteindre les plaques chauffantes multi-zones

1. Pour éteindre la table de cuisson, placez la manette sur la position "0" en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les deux zones de cuisson sont éteintes.



- 1 Etape 1
- 2 Etape 2
- 3 Etape 3

- ❗ Les deuxième ou troisième zones des plaques de cuisson à zones multiples ne fonctionnent pas d'elles-mêmes.

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

- ⚠ Risque de brûlure par de la vapeur chaude !
Prenez garde lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour rôtir

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

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent

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

- Distribuez les pièces à griller sur la grille.
- Si vous utilisez la grille, placez une lèchefrite au premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

Utilisation du four électrique

- i** Avant d'utiliser le four, vous devez régler le minuteur. Si le minuteur n'est pas réglé, le four principal ne fonctionnera pas.

Sélectionnez une température et un mode de cuisson



- 1 Bouton de sélection des modes de cuisson
- 2 Bouton du thermostat (pour la sélection des températures)

Les modes de fonctionnement du four électrique se sélectionnent à l'aide de la manette des fonctions. La température est réglée avec la manette du thermostat.

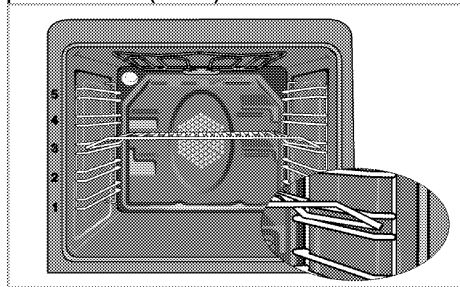
Toutes les fonctions du four sont désactivées en plaçant le bouton correspondant sur la position (OFF).

1. Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
 2. Réglez le bouton de sélection des modes de cuisson souhaité.
- » Le four chauffe jusqu'à la température désirée puis il maintient cette tem-

pérature. Au cours de la chauffe, le témoin de température est allumé.

Arrêt du four électrique

Tournez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des modes sur la position "0" (Arrêt).



Position de la grille sur les gradins (en fonction du modèle)

Il est important de placer la grille correctement sur les gradins. La grille doit être insérée correctement entre les 2 rails tel qu'illustré ci-dessus.

Description des modes de cuisson

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

Cuisson traditionnelle



Les éléments de chauffe inférieur et supérieur fonctionnent. N'utilisez qu'un niveau pour ce mode de cuisson. Ce mode est idéal pour tout type de cuisson (viandes, poissons, gâteaux).

Sole chauffante



Seul l'élément de chauffe inférieur fonctionne. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour les plats, comme les pizzas et les tartes, qui doivent cuire par le dessous.

Éléments supérieur et inférieur avec circulation d'air



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement dans l'ensemble du four par le ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur



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

Chaleur tournante



L'anneau chauffant avec ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement dans l'ensemble du four par le ventilateur. Dans la plupart des cas un préchauffage n'est pas nécessaire. Adapté lorsque plusieurs niveaux sont utilisés pour la préparation de la nourriture. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

Fonction "3D"



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

Grill de surface



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

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

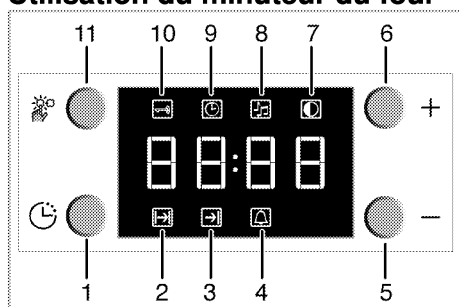
Grill avec chaleur tournante



L'effet du grill n'est pas aussi fort qu'en mode grill normal.


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


Utilisation du minuteur du four





- 1 Manette de programme
- 2 Temps de cuisson
- 3 Heure de fin de cuisson
- 4 Période d'alarme
- 5 Touche moins
- 6 Touche plus
- 7 Réglage de la luminosité de l'écran

- 8 Volume de l'alarme
- 9 Heure actuelle
- 10 Verrouillage des touches
- 11 Touche de réglage

 La durée maximum pouvant être réglée pour la fin du processus de cuisson est de 23 heures et 59 minutes. En cas de coupure de courant, le programme sera annulé. Une nouvelle programmation sera nécessaire.

 Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.

 Si le mode semi-automatique ou entièrement automatique est réglé sur l'horloge, vous ne pouvez pas régler l'heure.


 L'heure de cuisson s'affiche au début de la cuisson.

Mise en marche/arrêt automatique du four

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne automatiquement (temps de cuisson) ainsi que l'heure d'arrêt automatique (heure de fin de cuisson).

1. Appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le symbole de la durée de cuisson **2** s'affiche.
2. Réglez la durée de cuisson avec les touches **5** et **6**.


» Le symbole de cuisson doit apparaître (affiché en continu) lorsque la durée de cuisson a été définie.

3. Pour l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le symbole d'heure de fin de cuisson **3** s'affiche.
4. Réglez l'heure de fin de cuisson avec les touches **5** et **6**.
 - » Lorsque l'heure de fin de cuisson est définie, le symbole de fin de cuisson et le symbole de cuisson s'allument (en continu). Le symbole de l'heure de fin de cuisson (**3**) disparaît dès que la cuisson débute.
5. Placez votre plat dans le four.
6. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.
 - » Le minuteur de four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en utilisant l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson que vous avez déterminées. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.
7. A la fin de la cuisson, "**End**" (fin) s'affichera et le signal d'alarme retentira.
8. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
 -  Vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur une touche, le four recommencera à fonctionner. Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.
- » L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

9. Eteignez le four à l'aide du bouton de température et de le bouton de sélection des modes.

Mise en marche/arrêt semi-automatique

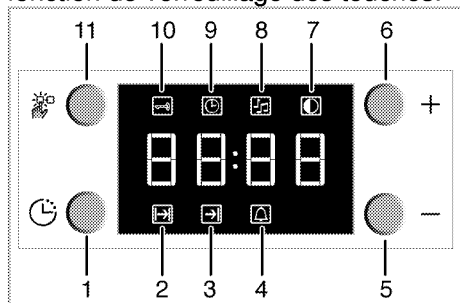
Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le symbole de la durée de cuisson **2** s'affiche.
2. Réglez la durée de cuisson avec les touches **5** et **6**.
 - » Le symbole de cuisson doit apparaître (affiché en continu) lorsque la durée de cuisson a été définie.
3. Placez votre plat dans le four.
4. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.
 - » Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.
5. A la fin de la cuisson, "**End**" (fin) s'affichera et le signal d'alarme retentira.
6. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
 -  Vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur une touche, le four recommencera à fonctionner. Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.
- » L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.
7. Eteignez le four à l'aide du bouton de température et de la manette des fonctions.

Comment utiliser le verrouillage de programme (Sécurité enfants)

Activer le verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation des boutons de l'horloge en activant la fonction de verrouillage des touches.



- 1 Manette de programme
- 2 Temps de cuisson
- 3 Heure de fin de cuisson
- 4 Période d'alarme
- 5 Touche moins
- 6 Touche plus
- 7 Réglage de la luminosité de l'écran
- 8 Volume de l'alarme
- 9 Heure actuelle
- 10 Verrouillage des touches
- 11 Touche de réglage

i Une fois que le verrouillage des touches est activé, tous les boutons sont désactivés, à l'exception de la touche **11**.

1. Appuyez sur la touche **11** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage **"10"** s'affiche.

» L'écran affiche **"OFF"**.

2. Appuyez sur la touche **6** pour activer le verrouillage des touches.

» Lorsque le verrouillage des touches est réglé, **"On"** s'affiche et le symbole de verrouillage reste allumé.

Désactiver le verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche **11** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage **"10"** s'affiche.

» L'écran affiche **"On"**.

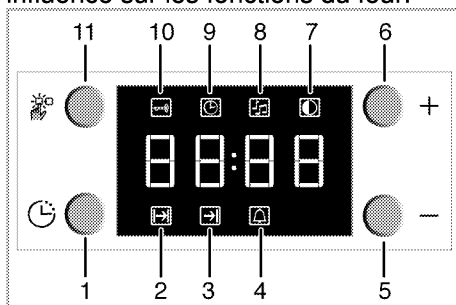
2. Appuyez sur la touche **5** pour désactiver le verrouillage des touches.

» L'écran affiche **"OFF"** après la désactivation du verrouillage des touches.

Comment utiliser l'alarme

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

A la fin du temps prédéfini, le four émet un signal sonore. L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four.



- 1 Manette de programme
- 2 Temps de cuisson
- 3 Heure de fin de cuisson
- 4 Période d'alarme
- 5 Touche moins
- 6 Touche plus
- 7 Réglage de la luminosité de l'écran
- 8 Volume de l'alarme
- 9 Heure actuelle
- 10 Verrouillage des touches
- 11 Touche de réglage

Définir l'alarme

1. Appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le symbole de l'alarme **4** s'affiche.

i Vous pouvez définir un temps maximum de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez la durée de l'alarme avec les touches **5** et **6**.

» Le symbole de l'alarme doit apparaître (affiché en continu) lorsque la durée de l'alarme a été définie, et la durée de l'alarme doit s'afficher.


3. Lorsque la durée de l'alarme est écoulée, le symbole de l'alarme commence à clignoter et le signal sonore retentit.

Désactiver l'alarme.

1. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Désactiver l'alarme avant l'échéance.


1. Pour réinitialiser l'alarme, appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que le symbole de l'alarme **4** s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **5** jusqu'à ce que "**00:00**" s'affiche à l'écran.

 La durée de l'alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte sera affichée.


Modifier le réglage du son de l'alarme

1. Appuyez sur la touche **11** jusqu'à ce que le symbole de réglage du son de l'alarme **8** s'affiche.
2. Réglez le son souhaité à l'aide des touches **5** et **6**.
» Le niveau sonore d'alarme sélectionné s'affichera sous le format '**b-01**', '**b-02**' ou '**b-03**' à l'écran.









Tableau des temps de cuisson

 Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

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

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau		4	175	30 ... 35
Gâteaux en moule*	Un niveau		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Génoise*	Un niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaux		1 - 5	175	18 ... 25
Cookies*	Un niveau		3	175	20 ... 25
	2 niveaux		1 - 5	175	25 ... 30
	3 niveaux		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Pâte à choux*	Un niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaux		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaux		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre*	Un niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 5	200	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Levain de pâte*	Un niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaux		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un niveau		2	200 ... 220	15 ... 20

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	65 ... 70
	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30
	Un niveau		3	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.

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

Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

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 pâtisserie 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.

Utilisation du grill

 Avant d'utiliser le four, vous devez régler le minuteur. Si le minuteur n'est pas réglé, le four principal ne fonctionnera pas.

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

Allumage du grill

1. Régler la manette des fonctions sur le symbole du grill.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain toast	4	1...2 min.

selon l'épaisseur

2. Réglez la température du grill.
3. Préchauffez le grill pendant environ 5 minutes si nécessaire.
» La lampe du thermostat s'allume.

Arrêt du grill

1. Tournez la manette de commande du grill sur la position arrêt (haut).



Position de la grille sur les gradins



Pour une couverture optimale du grill, positionnez le châssis grillagé vers la partie avant du four qui se trouve juste hors de contact avec la porte vitrée. L'introduction totale du châssis grillagé dans la partie arrière du four entraîne la réduction de la couverture du grill.

7 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

-  Risque d'électrocution !
Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
-  Les surfaces chaudes peuvent brûler !
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

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

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces de produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

i Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit. La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

i Dégâts du bandeau de commande !

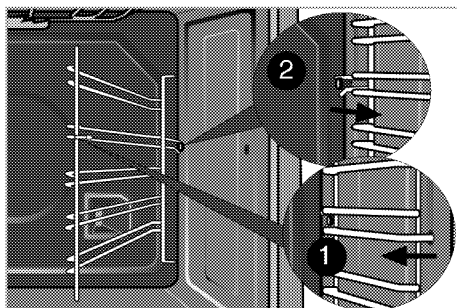
Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

Nettoyage du four

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

Pour nettoyer la paroi latérale ;

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

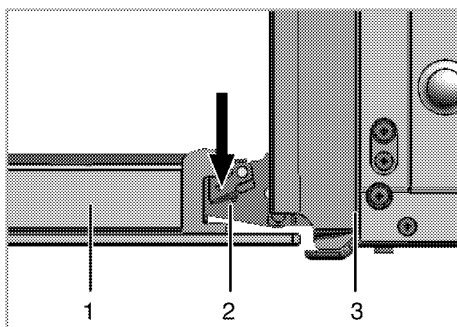


Nettoyage de la porte du four.

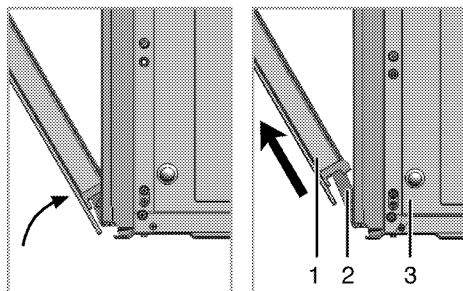
N'utilisez ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

Démontage de la porte du four

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



- 1 Porte avant
- 2 Charnière
- 3 Four



3. Ouvrez la porte à moitié.
4. Retirez la porte en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières.

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

Remplacement de l'ampoule du four

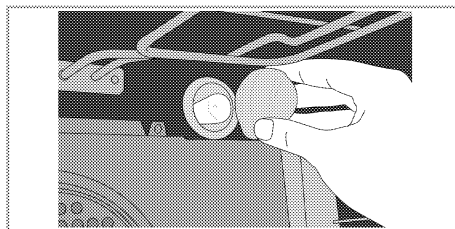
⚠ Les surfaces chaudes peuvent brûler !
Vérifiez que l'appareil est éteint et qu'il a refroidi pour éviter tout risque d'électrocution.

i L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300 °C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 5 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre tech-

i L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.


Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



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

8 Recherche et résolution des pannes

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

Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié du service après-vente de votre magasin revendeur.

heures au cours de la première utilisation.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étiéner et produire des bruits.

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques

Équipement électrique


Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou est désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
	Les touches de programmation ne fonctionnent pas.	Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (voir <i>Comment utiliser le verrouillage de programme (Sécurité enfants), page 24</i>).
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacer l'ampoule du four.
	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
Le four ne chauffe pas.	Les boutons de sélection de mode et de thermostat sont sur la position "0" (Arrêt).	Actionnez les boutons de sélection de mode de cuisson et de thermostat.
	La minuterie ne fonctionne pas.	Réglez l'heure.
	Pas de courant.	Vérifiez l'alimentation du secteur et la boîte à fusibles.

Horloge/minuteur (si le produit est équipé d'un minuteur numérique)

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.	Le courant a été coupé.	Réglez l'heure Après avoir éteint le four à l'aide des boutons de sélection de mode et de thermostat, réglez l'heure de nouveau.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Débranchez l'appareil du secteur (désactivez ou dévissez le fusible).
2. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

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