

**FOURS ENCASTRABLES
INBOUWOVENS**

CIM 307400 PX

BEKO



Cher client!

Notre souhait ultime est que vous obteniez les meilleurs résultats avec notre produit auquel nous avons fait subir des contrôles qualité méticuleux et que nous avons fabriqué dans des usines modernes.

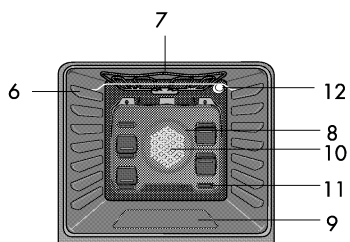
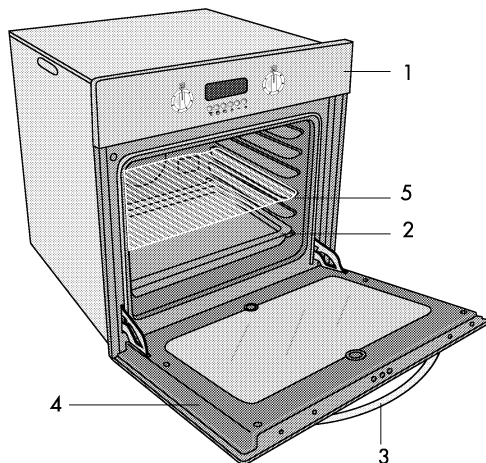
Veillez lire ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser le produit et conservez-le à portée de main comme manuel de référence.

TABLE DES MATIERES

1. Spécifications techniques.....	02	7. Maintenance et nettoyage.....	22
2. Informations importantes.....	03	Bandeau de commande.....	22
3. Installation et préparation.....	05	L'intérieur du four.....	22
Branchement électrique.....	05	pyrolytique autonettoyant.....	22
Positionnement du four.....	06	Démontage de la porte du four.....	24
4. Utilisation du four.....	09	Remplacement de l'ampoule du four.....	25
Utilisation des fours.....	09	8. Transport ultérieur.....	25
Les niveaux de la manette de sélection de fonction..	10		
Utiliser l'horloge.....	11		
Tableau de cuisson.....	18		
5. Fonctionnement du gril.....	20		
6. Attention à faire et à ne pas faire.....	21		

1 Spécifications techniques

1. Bandeau de commande
2. Plaque
3. Poignée
4. Porte
5. Grille
6. Gradins
7. Élément chauffant supérieur du four
8. Élément chauffant circulaire (derrière la plaque en acier)
9. Élément chauffant supérieur du four (sous la plaque en acier)
10. Moteur du ventilateur
11. Orifices de sorties d'air
12. Lampe



	CIM 307400 PX
Puissance du gril en Watts	1100/2300
Puissance du four en Watts	2600 W
Moteur turbo	+
Tension d'alimentation	230 V ~ 50Hz
Lampe	15 W/ 25 W
Dimensions externes	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm
Cotes de mesures d'installation	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm

2 Mesures de sécurité et informations importantes

☛ Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celui d'autrui.

☛ La valeur réelle du fusible de votre domicile doit être adaptée au courant consommé par votre cuisinière.

☛ La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation de la cuisinière sans câble de mise à la terre.

☛ Avant de raccorder votre appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation électrique.

☛ Avant d'avoir recours au Service Agréé, préparez l'installation électrique de votre domicile pour le raccordement.

☛ Avant d'utiliser votre appareil, retirez tous les matériaux d'emballage. N'oubliez pas d'enlever les emballages situés vers la plaque et la grille ainsi que la bague en polystyrène de la vitre de la porte du four.

☛ **Les matériaux d'emballage peuvent constituer un danger pour les enfants.**

☛ **Assurez-vous de tenir les enfants à l'écart pendant l'utilisation de l'appareil et jusqu'à ce qu'il refroidisse car les parties accessibles de l'appareil deviennent très chaudes.**

☛ Ne posez pas d'objets lourds sur la porte ouverte et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir.

☛ N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer le four.

☛ **Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de décharge électrique.**

☛ **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**

☛ Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer ou bien dans l'éventualité improbable d'un dysfonctionnement du produit.

☛ **Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie de l'appareil pendant son fonctionnement.**

Ne pressez pas le cordon d'alimentation dans la porte du four car l'isolation du câble pourrait être abîmée.

☛ N'essayez pas de déplacer l'appareil en tirant sur la porte et/ou les poignées.

☛ L'utilisation de cette cuisinière est réservée uniquement à l'usage prévu, c'est-à-dire à la cuisson de denrées.

☛ **Le four ne fonctionne pas tant que l'heure n'est pas réglée. Réglez l'heure avant la première utilisation et après une coupure d'électricité.**

☛ **Le ventilateur continuera à fonctionner pendant un moment après avoir éteint le four.**

☛ Lors de l'utilisation de la fonction gril, la porte doit être fermée.

☛ **Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous sortez la plaque du gril et les ustensiles du four en marche.**

☛ Les surfaces des modèles en inox à proximité des brûleurs peuvent changer de couleur avec le temps à cause de la chaleur excessive. Si la vapeur produite pendant la cuisson entre en contact avec les surfaces froides à l'extérieur de l'appareil, elle se condensera et produira des gouttelettes d'eau. Cela est tout à fait normal et n'est pas un défaut. Veuillez l'essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

- Ne préchauffez pas le four si ce n'est pas absolument indispensable.
- Les pièces de rechange nécessaires au bon fonctionnement du produit seront fournies pendant 10 ans.
- La consommation d'énergie de réserve du four est de 3 Watt.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- ☛ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.
- ☛ Vérifiez l'aspect général de votre appareil, en relevant les éventuels dommages dus au transport.
- ☛ Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous, sécurité et celui d'autrui.

Si votre cuisinière dispose d'un système autonettoyant pyrolytique.

- * Pendant la pyrolyse, aucune casserole etc. ne doit se trouver à l'intérieur du four.
- * Assurez-vous de tenir les enfants à distance du four lorsque le système de pyrolyse est activé, la surface pouvant être très chaude.
- * Ne permettez pas l'accès à cette pièce aux animaux et aux enfants car des vapeurs pourraient se dégager au cours de la procédure.
- * Avant de procéder au nettoyage, enlevez toute saleté évidente.

Préparer et consommer Important pour les asthmatiques

Les films protecteurs doivent être brûlés avant la première utilisation de votre appareil. Des vapeurs s'échapperont, ce qui est tout à fait normal.

Prenez soin de très bien aérer la pièce pendant cette procédure. Évitez d'inspirer les vapeurs directes pendant la procédure.

3 Installation et préparation

Branchement électrique

☛ Avant de brancher l'appareil sur une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre alimentation secteur locale. La plaque signalétique se trouve sous le tiroir. Il suffit de retirer ce dernier pour la consulter.

Avertissement !

Cet appareil doit être relié à la terre.

☛ Un câble sans prise est fourni ainsi que votre salut du four (H05 VV-F 3G 1.5) pour se relier en tant que ci-dessous :

- * Câble brun = L (vivez)
- * câble bleu = N (neutre)
- * vert/câble jaune = E (la terre)

☛ Seul un électricien qualifié, par exemple une entreprise d'électricité locale, est habilité à relier cet appareil à une unité de commande bipolaire appropriée avec un espace de contact minimum de 3 mm au niveau de tous les pôles qui devraient être adjacents à la cuisinière (sans se trouver au-dessus de celle-ci), conformément à la réglementation IEE. Le non-respect de cette consigne peut engendrer des dysfonctionnements et rendre caduque la garantie du produit. Si l'appareil est branché au moyen d'une fiche, cette dernière doit être facilement accessible après l'installation (mais ne doit pas se trouver au-dessus du plan de cuisson).

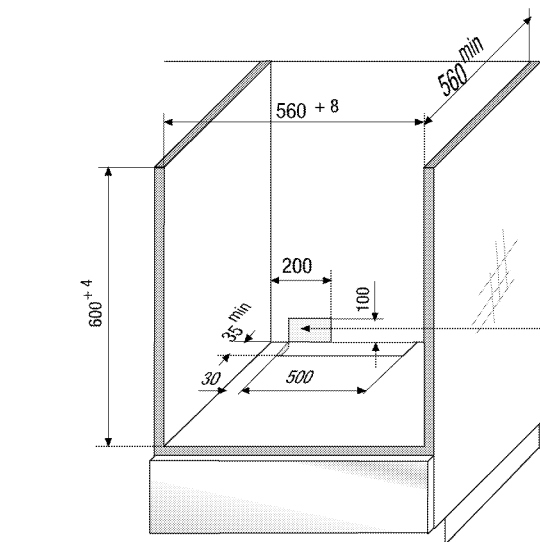
La longueur du câble ne doit pas dépasser

2 m pour garantir la sécurité en matière d'isolation.

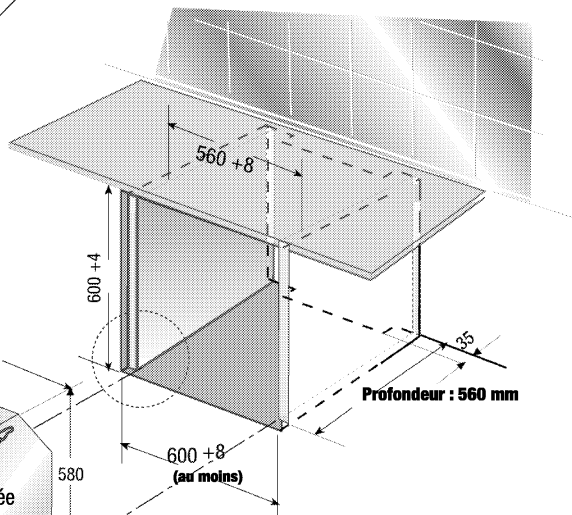
Notre entreprise ne pourra être tenue responsable de tout dommage provoqué par l'utilisation du four s'il n'est pas correctement mis à la terre.

☛ Avant de contacter le service SAV agréé, vérifiez que le câblage électrique de votre domicile est opérationnel.

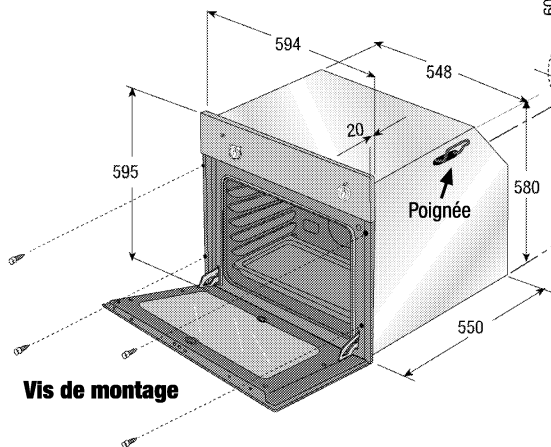
Positionnement du four



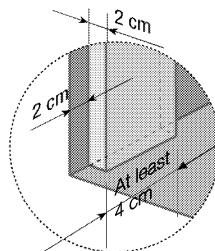
Espace pour le
branchement
électrique



Profondeur : 560 mm



Vis de montage

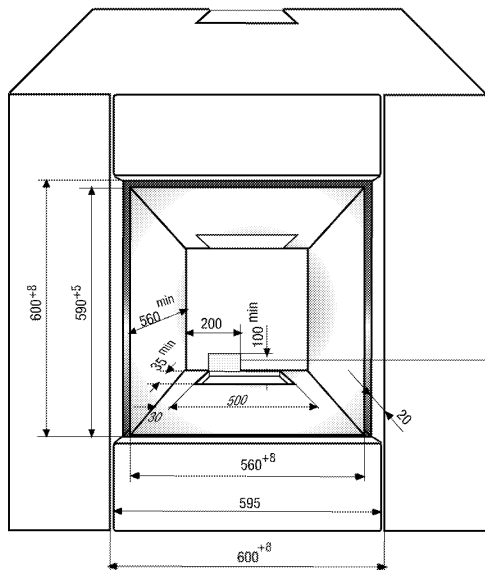


Placez, de
chaque côté de
la niche
d'encastrement,
deux panneaux
de la même
profondeur que le
meuble.

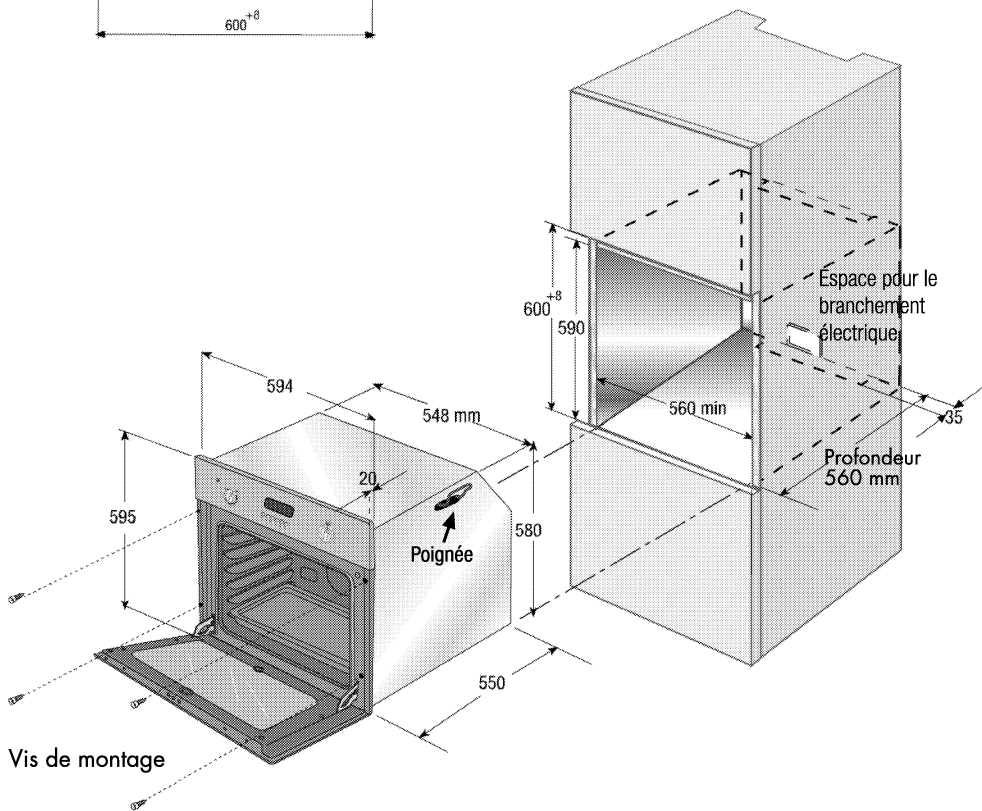


- Veuillez utiliser les fentes ou les poignées
métalliques situées des deux côtés de l'appareil
pour le déplacer.

Remarque : Si votre produit est équipé de poignées
métalliques, repliez les poignées contre les parois après
avoir déplacé le produit.



Espace pour le
branchement
électrique



Vis de montage

Montage du four et avertissements

Avertissements concernant la connexion au secteur

- Le branchement électrique de l'appareil sur le secteur doit être confié à un électricien qualifié.

- Cet appareil appartient à la classe de protection de niveau 1 et ne doit être utilisé qu'avec une connexion à la terre.

- Si le câble d'alimentation électrique n'est pas fourni dans l'emballage ou si une prise n'est pas reliée au câble, vous devez utiliser un commutateur de déconnexion omnipolaire doté d'une ouverture de contact de 3 mm.

- Lors de son installation et si vous ne pouvez pas faire autrement, seule une surface de ce produit peut être en contact avec la paroi supérieure du mur ou d'un placard. Pour les fours intégrés dotés d'un système d'auto-nettoyage pyrolytique, laissez un espace minimum de 30 mm entre le panneau avant du four et tout meuble ou mur adjacent.

- Le meuble dans lequel l'appareil est encastré doit être fabriqué dans un matériau résistant à des températures pouvant atteindre 100 °C. Ceci est notamment essentiel avec les matériaux suivants: bois, parois recouvertes d'un revêtement, surfaces plastifiées, colles, peinture et verni. Tout meuble à proximité de l'appareil doit résister à une température minimum de 70 °C.

Avertissements concernant le meuble d'encastrement

- Reportez-vous au schéma représentant les dimensions du meuble et l'installation de l'appareil.

- Si un tiroir est monté sous l'appareil, il est nécessaire de monter un panneau de séparation entre l'appareil et ce tiroir.

- Insérez l'appareil dans le meuble en le poussant le plus près possible de la paroi arrière. La prise électrique doit être facilement accessible en dehors de la zone d'installation.

Avertissements concernant l'installation de l'appareil

- Poussez l'appareil pour l'encastrer dans le meuble.

Attention ! Veillez particulièrement à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit ni entortillé ni écrasé lorsque vous insérez l'appareil dans le meuble.

- Veillez à conserver un espace suffisant pour garantir l'aération entre l'appareil et les parois du meuble. Par conséquent, centrez l'appareil avant de le fixer.

- Une fois l'appareil en place, fixez-le au moyen des vis comme illustré sur le schéma.

- L'espace entre le plan supérieur et l'appareil doit rester libre.

Retrait du four du meuble :

- Débranchez l'appareil de la prise secteur.

- Desserrez les vis de montage.

- Soulevez légèrement l'appareil pour le retirer doucement du meuble.

4 Utilisation du four

Utilisation des fours - commande à deux boutons

Manette de commande de température du four

Cette manette est utilisée avec la manette "sélection de fonction". Choisissez le niveau souhaité à l'aide de la manette "sélection de fonction". Puis tournez la manette "commande de température du four" dans le sens des aiguilles d'une montre. La lampe et les éléments chauffants correspondants au niveau choisi ou le ventilateur se mettront en marche. Un thermostat détecte la température à l'intérieur du four. Le thermostat éteint l'élément chauffant et le voyant du thermostat quand le niveau de température défini du four est atteint. Lorsque la température descend en dessous de la température définie, le thermostat se remet en marche et le voyant du thermostat s'allume. De cette manière, le niveau de température défini est maintenu tout au long du temps de cuisson.

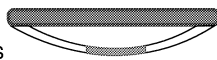
Manette de sélection de fonction

Cette manette permet de sélectionner les fonctions et d'effectuer des vérifications. Les fonctions et leurs niveaux sont expliqués ci-dessous. Afin d'utiliser les différents niveaux, vous devez régler la manette "sélection de fonction" ainsi que la "commande de température du four" sur la température souhaitée et ajuster la minuterie, s'il y a lieu. Si votre cuisinière est équipée d'une minuterie, référez-vous à la notice d'emploi de la minuterie.



Veillez à vous écarter de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à toute accumulation de vapeur ou chaleur de s'échapper. Si, pendant la cuisson, la vapeur produite entre en contact avec les surfaces froides à l'extérieur de l'appareil, elle se condensera et produira des gouttelettes d'eau. Cela est tout à fait normal et n'est pas un défaut. Veuillez l'essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites



attention aux parties chaudes et prenez soin de ne toucher aucune partie chaude.

- ☛ Les types d'aliments que vous souhaitez cuisiner, les positions du thermostat, les positions de la grille et les temps de cuisson recommandés sont indiqués dans le tableau de cuisson.
- ☛ Réglez les commandes de température du four et de sélection de fonction dans la position souhaitée.
- ☛ Préchauffez le four pendant 10 minutes avec la porte du four fermée.
- ☛ Après le préchauffage, introduisez l'aliment que vous souhaitez cuire dans le four.
- ☛ Après la cuisson, replacer la manette dans la position "0".
- ☛ Vous pouvez utiliser la fonction amplificateur pour le préchauffage afin d'atteindre la température du four souhaitée plus rapidement. Voir utilisation de la fonction amplificateur.

Fonction amplificateur (si disponible)

1. Réglez la "manette de commande de température" sur la température souhaitée.
2. Tournez la "manette de sélection de fonction" sur la marque amplificateur.
3. Votre four commence aussitôt à fonctionner et le voyant du thermostat est allumé.
4. Lorsque le four atteint la température définie, le voyant du thermostat s'éteint.
5. Une fois le voyant du thermostat éteint, réajustez la "manette de sélection de fonction" sur le mode de cuisson souhaité. N'oubliez pas que le mode Amplificateur est réservé au préchauffage. N'utilisez pas ce mode comme mode de cuisson.

Fonction pizza

L'élément chauffant circulaire et le ventilateur fonctionnent avec l'élément chauffant inférieur. En utilisant cette fonction, vous pouvez cuire des pizzas à la perfection.









1. Ajustez la "manette de sélection de fonction" sur la marque pizza.
2. Réglez la température et la minuterie.

Fonction 3D

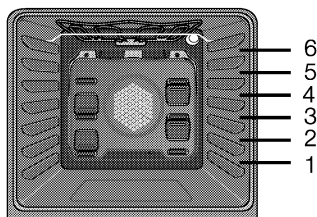
L'élément chauffant circulaire et le ventilateur fonctionnent avec les éléments chauffants supérieur et inférieur. En utilisant cette fonction, vous pouvez cuire 3 plaques d'aliments simultanément avec la meilleure qualité.

Les niveaux de la manette de sélection de fonction

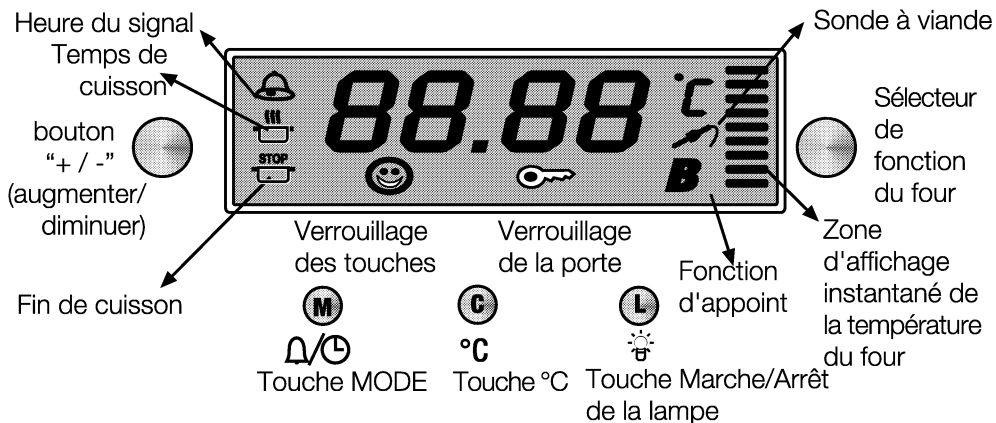
CIM 307400 PX

	Éléments chauffants supérieur et inférieur
	Éléments chauffants supérieur et inférieur avec ventilateur
	Gril 2 avec ventilateur
	Grill 2
	Gril 1
	Élément chauffant inférieur
	Dégivrage
	Fonction pyrolyse (pour le nettoyage)

Positions des gradins pour fours multifonctions et fours à chaleur tournante



Utiliser l'horloge



Utiliser la touche Mode

Touche Mode : La touche Mode sert à sélectionner et confirmer les fonctions de l'horloge individuellement.

La séquence de la touche Mode sera différente pour le four lorsque aucune fonction n'est active (stand-by) et lorsque n'importe quelle fonction du four est activée.

Les fonctions de l'horloge seront affichées dans l'ordre indiqué ci-dessous lorsque la touche « Mode » est désenclenchée.

Lorsque le four est en stand-by

Mode 1 : Réglage de l'heure du signal

Mode 2 : Marche/Arrêt du verrouillage des touches

Mode 3 : Réglage de l'heure qu'il est

Lorsque le four est en marche (une des fonctions est sélectionnée)

Mode 1 : Réglage de l'heure du signal

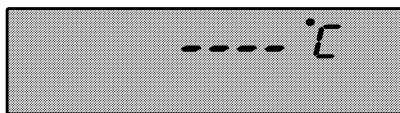
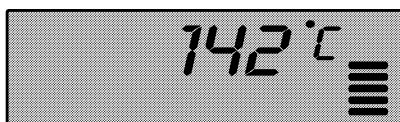
Mode 2 : Réglage de la durée de fonctionnement

Mode 3 : Réglage de la fin du temps de fonctionnement (Si une durée de fonctionnement a été spécifiée)

Mode 4 : Marche/Arrêt du préchauffage (Appoint)

Les fonctions ci-dessus seront individuellement activées si la touche « Mode » est enclenchée sous 4 secondes. Elle affichera à nouveau l'heure qu'il est si aucune touche n'est enclenchée sous 4 secondes.

Utiliser la touche °C



Si la température interne est inférieure à 40°C, "----°C" s'affichera à l'écran.

Touche °C : Cette touche sert à sélectionner et confirmer la température du four.

Lorsque la touche °C est enfoncée alors que le **four est en mode stand-by**, la température à l'intérieur du four à cet instant précis sera affichée pendant 5 secondes.

- Il n'est pas possible de changer la température interne du four en mode stand-by.

Si la touche °C est enfoncée alors que le **four est en marche (fonction sélectionnée)**, la température définie à l'intérieur du four à cet instant précis sera affichée pendant 6 secondes. La température choisie peut être modifiée sous 6 secondes à l'aide du bouton "+/-".



Le symbole "°C" clignotera lors du réglage de la température interne du four.

Utiliser la touche Marche/Arrêt de la lampe

Touche de la lampe :

La lampe du four peut être allumée ou éteinte lorsque le four est en marche ou en mode stand-by.

- La lampe du four est habituellement sur Arrêt lorsque le four est en mode stand-by. Si la lampe est allumée en mode stand-by, elle s'éteindra de nouveau dès que la touche sera désenclenchée ou au bout de 30 secondes.

- La lampe sera en position Marche lorsque le four fonctionne et vous pouvez l'allumer ou l'éteindre en appuyant sur la touche indiquée comme vous le souhaitez.



Symbole cloche

Le symbole Cloche sert à indiquer que le signal sonore a été activé. Ce symbole clignotera lors du réglage du signal sonore ou lorsque la sonnerie retentira.



Symbole temps de cuisson

Le symbole Temps de cuisson sert à indiquer que le temps de cuisson a été défini.

Ce symbole clignotera lors du réglage du temps de cuisson ou en fin de cuisson.



Symbole fin du temps de cuisson

Le symbole Fin du temps de cuisson sert à indiquer que la fin du temps de cuisson a été défini.

Ce symbole clignotera lors du réglage de la fin du temps de cuisson ou à la fin du temps de cuisson.



Symbole sécurité enfants (verrouillage des touches)

Il apparaîtra à l'écran lorsque le verrouillage des touches a été activé.

Le symbole Verrouillage des touches clignotera lors de l'activation de cette fonction.



Symbole verrouillage de porte

Lorsque le verrouillage de la porte est activé, ce symbole apparaîtra à l'écran.

Il clignotera lors du verrouillage ou du déverrouillage de la porte.



Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).

B **Symbole cuisson rapide (appoint)**

Lorsque la fonction d'appoint est activée, ce symbole apparaîtra à l'écran.

Le symbole Appoint clignotera lors de l'activation de cette fonction.



Symbole sonde à viande (pour les modèles munis d'une sonde à viande)

Lorsque la sonde à viande est installée, ce symbole apparaîtra à l'écran.

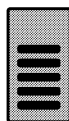
Une fois que la sonde à viande est installée, le réglage de la température peut être effectué par paliers de $\pm 1^{\circ}\text{C}$ à l'aide du bouton "°C" sur une plage de températures comprises entre 30 et 150°C .



Symbole °C

Il clignotera lors du réglage de la température interne du four. Sélectionner la température interne du four : Vous pouvez régler la température avec une précision de $\pm 5^{\circ}\text{C}$ entre 40 et 280°C .

Symbole d'affichage instantané de la température du four



Il sert à indiquer le niveau de température interne du four par rapport à la température défini.

Il clignotera également lorsque les éléments chauffants seront activés si le four est en marche dans n'importe quel mode. La zone d'affichage instantané de la température du four continuera à apparaître à l'écran une fois que le four sera éteint jusqu'à ce que la température interne soit inférieure à 40°C .

Aucune valeur ne sera affichée dans la zone d'affichage instantané de température une fois que la température du four sera inférieure à 40°C .

La zone d'affichage instantané de température du four sera pleine lorsque la température sélectionnée sera atteinte. Elle n'est pas affichée si la température du four n'est pas réglable.

Types de sonnerie

- Les sonneries de votre four sont courtes lorsque la température définie est atteinte.
- La sonnerie retentira pendant 3 minutes lorsque le temps de cuisson est écoulé et elle retentira pendant 2 minutes si l'heure du signal est passée.

- Pour les modèles munis d'une sonde à viande ; Lorsque la sonde à viande est installée, le signal sonore se déclenchera une fois.

Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la sonnerie.

Alimentation électrique initiale du four ou réglage de l'heure qu'il est

L'heure n'est pas réglée lorsque l'appareil est branché.

- Localiser l'écran sur lequel l'heure qu'il est clignote en appuyant sur la touche "mode". L'heure se règle à l'aide du bouton "+/-".

Une fois que l'heure est réglée, ":" commencera à clignoter.

- Vous pouvez confirmer l'heure en appuyant sur la touche "mode" ou si vous n'appuyez sur aucune touche sous 4 secondes, l'heure sera confirmée.

- L'horloge de votre four est conçue de telle sorte que des pannes de courant de moins de 2 heures n'auront pas d'impact.



Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).

- En cas de coupure de courant, le programme en mémoire, s'il y a lieu, sera annulé pour des raisons de sécurité. Si le four est en marche, il ne reviendra pas au mode dans lequel il était.

Lorsque le four est mode d'attente (stand-by) ou en marche (fonction sélectionnée)

Réglage de l'heure du signal

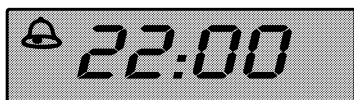
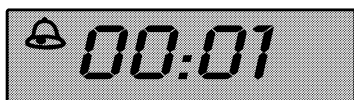
- Trouvez le symbole Cloche en appuyant sur la touche **"Mode"**.

- Si un signal a déjà été défini, le temps restant sera affiché à l'écran.

- Si aucun signal n'a été réglé auparavant, "00:00" s'affichera à l'écran.

Vous pouvez changer ou réinitialiser un réglage à l'aide du bouton "+/-".

4 secondes après que le signal ait été défini, l'heure qu'il est ainsi que le symbole Cloche apparaîtront à l'écran.



- À l'heure du signal, la sonnerie retentira pendant 2 minutes et le symbole Cloche clignotera, puis le symbole Cloche s'éteindra.

L'heure du signal peut être défini entre 1 minute et 23:59.

Avertissement : Si la fin de la durée du signal coïncide avec la fin de la cuisson ou si les signaux sonores sont réglés à la même heure, la sonnerie de fin du temps de cuisson retentira.

Lorsque le four est en mode stand-by

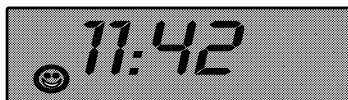
Ajustement Marche/Arrêt du verrouillage des touches

Votre four peut être réglé sur verrouillage des touches en mode stand-by uniquement. Les touches du four ne seront pas verrouillées s'il est en marche.

Trouvez le symbole Verrouillage des touches en appuyant sur la touche **"Mode"**.

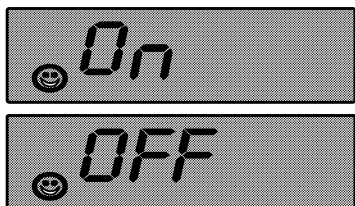
Si cette fonction n'a pas été déjà définie, "OFF" sera affiché lorsque vous la sélectionnerez. Tournez le bouton "+/-" dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le régler sur la position "ON".

- Pour activer le verrouillage des touches, appuyez sur la touche "mode" jusqu'à ce que le symbole Verrouillage des touches s'affiche puis tournez le bouton "+/-" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le régler sur la position « OFF ».



Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).

Une fois que le verrouillage des touches est activé, tous les autres boutons sont désactivés, à l'exception de la touche "MODE". Si vous appuyez uniquement sur la touche "MODE", l'écran suivant sera affiché pendant 4 secondes.



Si le bouton de la fonction four est réglé sur une position autre que "0" (Arrêt) alors que le verrouillage des touches est activé, votre four ne fonctionnera pas.

Si le verrouillage des touches est réglé sur "OFF" avec le bouton "+/-", tous les autres boutons peuvent fonctionner normalement.

REMARQUE : Si le verrouillage des touches est activé, il sera toujours actif après une coupure de courant.

Lorsque le four est en marche (fonction sélectionnée)

Ajuster le temps de cuisson

Trouvez le symbole Temps de cuisson en appuyant sur la touche "**Mode**".

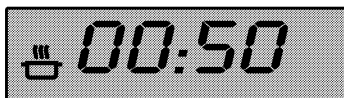
- Le temps de cuisson peut être défini lorsque le four est en marche sous la fonction sélectionnée.
- Si le temps de cuisson a déjà été défini, le temps restant sera affiché à l'écran.
- Si le temps de cuisson n'a pas encore été défini, "00:00" s'affichera à l'écran.
- Si le temps de cuisson a déjà été défini, vous pouvez le modifier ou le réinitialiser à l'aide du bouton "+/-".

- 4 secondes après que le temps de cuisson ait été défini, l'heure qu'il est ainsi que le symbole Cuisson apparaîtront à l'écran.

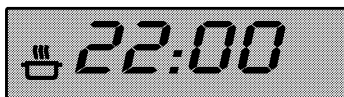
- Une fois la cuisson terminée, le signal sonore retentira pendant 3 minutes et les symboles "Fin" et "Fin de cuisson" clignoteront à l'écran. Ne pas oublier de positionner le sélecteur de fonction sur "0" (Arrêt) à la fin de la cuisson.

Avertissement : Si la fin de la durée du signal coïncide avec la fin de la cuisson, le signal de fin du temps de cuisson retentira.

- Si le "sélecteur de fonction" est placé sur "0" (Arrêt) une fois que le temps de cuisson a été défini ou si la fonction "pyro" est sélectionnée, le temps de cuisson sera réinitialisé.



Le temps de cuisson est de 50 minutes.



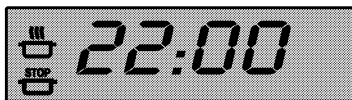
Le temps de cuisson a été saisi et le four est en marche.

! Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).

Lorsque le four est en marche (fonction sélectionnée)

Régler la fin du temps de cuisson

La fin du temps de cuisson ne peut être ajustée si le temps de cuisson n'est pas saisi.



Trouvez le symbole Fin du temps de cuisson en appuyant sur la touche "Mode". La fin du temps de cuisson ajoutée à l'heure qu'il est apparaîtra à l'écran.

- Si la fin du temps de cuisson = "temps de cuisson (durée) + heure qu'il est", il est possible de l'augmenter mais pas de la diminuer.

par ex. :

- Heure qu'il est = 22:00

- Temps de cuisson saisi = 50 minutes

- La fin du temps de cuisson affichée sera donc 22:50. Si la fin du temps de cuisson n'est pas modifiée pour plus tard que 22:50, le four fonctionnera dans ces conditions. La cuisson prendra fin à 22:50.

Si la fin du temps de cuisson est réglée plus tard que 22:50, à 22:55 **par exemple**,

Votre four se mettra en marche à 22:05 et s'éteindra à 22:55, au bout de 50 minutes de cuisson.

- Pendant la période d'attente, les symboles "Stop" et "Temps de cuisson" ainsi que l'heure qu'il est seront affichés à l'écran.

Lorsque le four est en marche (fonction sélectionnée)

Activer/désactiver la cuisson rapide (appoint)

- La fonction Cuisson rapide (**appoint**) ne peut être activée que si le four est en marche (une fonction est sélectionnée).

- Trouvez le symbole Appoint en appuyant sur la touche "Mode".

Si cette fonction n'a pas été déjà été définie, "OFF" sera affiché lorsque Appoint sera sélectionné. Tournez le bouton "+/-" dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le régler sur la position "ON".

- Pour quitter le mode Appoint, appuyez sur la touche "mode" jusqu'à ce que le symbole Appoint s'affiche puis tournez le bouton "+/-" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le régler sur la position "OFF".



! Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).

Le mode "cuisson rapide (appoint)" sera activé jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée.

Le symbole "Appoint" sera allumé tant que la fonction correspondante sera en marche. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le symbole "Appoint" s'éteint et le four continue à fonctionner dans la fonction de cuisson que vous avez sélectionnée.

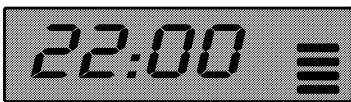
La durée de cuisson rapide (appoint) est également comprise dans le temps de cuisson.

Lorsque la fonction Cuisson rapide est sélectionnée : Si le temps de cuisson est défini par rapport à une valeur plus courte que le temps de cuisson rapide, seule la cuisson rapide aura lieu.

Sélectionner une fonction



Lorsque le sélecteur de fonction est positionné sur une fonction autre que "0" (Arrêt), la température définie pour cette fonction sera affichée pendant 4 secondes. Si aucun ajustement n'est effectué, le four se mettra en marche en fonction de la valeur définie.



L'heure qu'il est sera affichée une fois que le four se mettra en marche.

Alors que la température monte, la zone d'affichage instantané de température du four grandira en conséquence.

La zone d'affichage instantané de température du four sera pleine lorsque la température sélectionnée sera atteinte.

Fonctionnement sans durée définie



Lorsque le sélecteur de fonction est positionné sur une fonction autre que "0" (Arrêt) après avoir réglé l'heure qu'il est, la température définie pour cette fonction sera affichée pendant 4 secondes. Si aucun ajustement n'est effectué, le four se mettra en marche en fonction de la valeur définie.













La durée de fonctionnement maximale est de 6 heures si aucun réglage de durée n'a été effectué.

Lorsque le sélecteur de fonction n'est pas positionné sur "0" (Arrêt), le four fonctionnera pendant 6 heures puis les symboles "Fin" et "Stop" s'afficheront à l'écran et le signal sonore de fin de cuisson retentira. Cet écran apparaîtra à la fin de tous les processus de cuisson pour lesquels un temps de cuisson a été défini. Si le sélecteur de fonction n'est pas manuellement positionné sur "0" (Arrêt) à la fin du signal sonore de fin de cuisson après les 6 heures de fonctionnement, le message affiché à l'écran ne s'éteindra pas tant que le sélecteur de fonction ne se trouve pas en position "0" (Arrêt).



Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).

Tableau de cuisson






Aliments	COOKING PAN	POSITIONS DE LA GRILLE				POSITION DU THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (mn)			
		 3 D	 3 D	 3	 3		 3 D	 3 D	 3 D	 3 D
Petits pains	Moule à pain de 24 à 26	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25	
Gâteau moulé	Moule à gâteau de 18 à 22 cm	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25	
Cookies	Feuille de cuisson	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25	
Pâte feuilletée	Feuille de cuisson	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25	
Brûche	Feuille de cuisson	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25	
Pâte classique	Grande plaque	4	4	2-3	 : 180-190	35-45	35-45	40-50	30-40	
					 : 190-200					
Pâte à base de levure	Grande plaque	4	4	2-3	 : 190-200	25-35	25-35	35-45	25-35	
					 : 200-220					
Biscuits	Feuille de cuisson	4	4	2-3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22	
Gâteau	Grande plaque	4	4	2-3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25	
Millefeuille	Grande plaque	4	4	2-3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25	
Lasagne	Plat à lasagne	4	4	2-3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40	
Pizza	Grande plaque	4	4	2-3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30	
Rosbif	Plat à rôtir	4	4	2-3	250 (15min)*	90-120	90-120	110-120	100-110	
Épaule d'agneau	Plat à rôtir	4	4	2-3	250 (15min)*	65-80	65-80	70-90	60-75	
Poulet rôti	Plat à rôtir	4	4	2-3	250 (15min)*	55-65	55-65	60-70	50-60	
Dinde rôtie	Grande plaque	4	4	2-3	220 (25min)*	170-220	170-220	180-240	150-210	
Poisson	Plat à rôtir	4	4	2-3	200	15-20	15-20	15-25	15-20	

*Pour les viandes rôties, le thermostat commence à la valeur la plus élevée et descend à 150° C après 15 minutes.

- Les valeurs indiquées dans ce tableau ont été obtenues lors de tests réalisés en laboratoire.
- Vous pouvez obtenir des saveurs différentes en fonction de vos propres habitudes en matière de cuisson.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez rajouter aux valeurs indiquées dans le tableau, le temps de préchauffage du four.

Position de la grille (modèle avec ventilateur et chauffage circulaire + modèle 3D) mod.)

Pour 3 plaques : 2 - 4 - 6
 Pour 2 plaques : 4 - 6
 Pour 1 plaque : 4

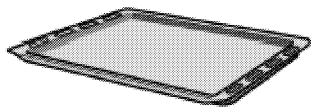
-  Ventilateur avec chauffage circulaire
 -  Éléments chauffants supérieur et inférieur
 -  Ventilateur avec éléments chauffants supérieur et inférieur
 -  3 D
 -  Ventilateur avec chauffage circulaire + chauffage inférieur et supérieur
- (SI DISPONIBLE)

Accessoires (en fonction du modèle)



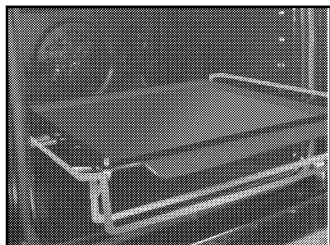
Grilles pour la cuisson

Pour griller, et servant pour tenir les moules à gâteau et plats à four.



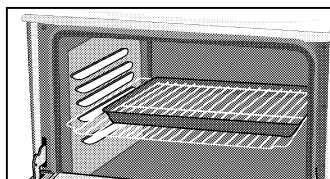
Plaque à pâtisserie (grand format)

Pour la cuisson du pain, des gâteaux et des biscuits, ainsi que les aliments congelés et les gros rôtis.



Plaque à pâtisserie (petit format)

Pour les petites portions (à placer sur la grille de rôtissage)



Plaque à pizza



Plat en pyrex

Pour la pizza et la cuisson du pain

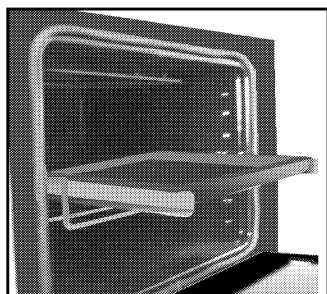


Pour la préparation d'aliments liquides

Pour les modèles à gradin télescopique

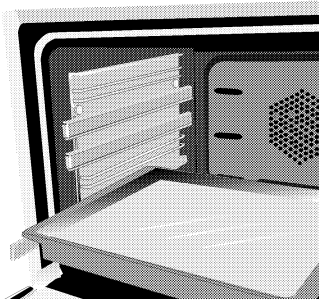
Le gradin télescopique se trouve sur le support de grille.

La grille télescopique doit être utilisée avec une plus grande plaque. Ce système permet de placer les plaques facilement. Assurez-vous que les fixations et orifices situés sur les côtés avant de la plaque soient connectés correctement.



Pour les modèles munis d'une grille télescopique (tablette coulissante)

La grille télescopique se situe sur le 1er niveau. La grille télescopique doit être utilisée avec une plus grande plaque. Ce système permet de placer les plaques facilement. Assurez-vous que les fixations et orifices situés sur les côtés avant de la plaque soient connectés correctement.






CONSEIL

Après avoir retiré le plat en pyrex du four, ne le posez pas sur des surfaces mouillées ou froides. Sinon, le verre risque de se casser. Placez-le sur un support adéquat.

Ne coupez pas les aliments à l'aide d'un couteau dans le plat en pyrex. Vous risquez de le rayer.

5 Fonctionnement du gril

☛ Faites préchauffer le gril sur  (réglage du gril) pendant environ 5 minutes. Le témoin lumineux orange s'allumera pour indiquer que le gril est en marche.

* Pour les fours multifonctions, réglez la manette de "sélection des fonctions " sur  ou  et la manette de " commande de température du four " sur la température maximale.

☛ Le voyant s'allume pour indiquer que le gril est en marche.

☛ Huilez la grille pour empêcher la viande d'adhérer aux barreaux.

☛ Insérez une plaque sur l'une des grilles inférieures pour récupérer l'huile et ajouter un peu d'eau pour faciliter le nettoyage.

☛ Ne laissez pas les enfants s'asseoir ou s'appuyer sur la porte du four lorsque cette dernière est ouverte.

☛ Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque le gril est utilisé. Les enfants ne doivent pas rester à proximité.




- Vérifiez que les aliments sont correctement positionnés sur la grille.
- Si vous souhaitez juste dorer des aliments, vous devez les placer sous le gril chaud dans le plateau à grillade ou sur le compartiment gril suivant la profondeur du plat. La grille du plateau à grillade peut être retirée.

- Ne recouvrez pas le plateau à grillade d'une feuille d'aluminium, la hausse de chaleur pouvant provoquer un incendie.

- Les assiettes et les plats posés sur le compartiment gril vont chauffer lorsque le four principal est utilisé.

- **La porte du four doit rester fermée lorsque vous utilisez le gril.**

Gril 		
	Position de la grille	Durée de cuisson (mn)
Agneau	4-5	12-15
Côtelettes d'agneau	4-5	12-15
Bœuf		
Côtelettes de veau	4-5	15-25 (1)
Veau	4-5	15-25 (1)

(1) Suivant l'épaisseur

6 Attention à faire et à ne pas faire

A ne pas faire

- ☛ Ne laissez pas des enfants sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est installée et utilisée car toutes les surfaces de l'appareil deviennent chaudes lorsqu'il est utilisé.
- ☛ Ne laissez aucun enfant s'asseoir ou s'appuyer sur la porte ouverte du four ni toute autre personne.
- ☛ N'utilisez pas de bassines à confiture ni de poissonnières sur deux plaques chauffantes simultanément, ceci risquant d'endommager le plan de cuisson.
- ☛ Ne posez aucun ustensile que des enfants peuvent essayer d'attraper au-dessus de la cuisinière.
- ☛ N'utilisez pas d'eau pour éteindre un "incendie" suite à l'embrasement d'huile ou de matières grasses.
- ☛ N'utilisez pas la cuisinière comme un chauffage domestique ou un séchoir.
- ☛ Ne chauffez pas de récipients fermés contenant des aliments car la hausse de pression pourrait les faire exploser.
- ☛ Ne posez pas d'éléments inflammables ou en plastique sur ou à côté du plan de cuisson. De même, ne posez pas de vêtements mouillés sur le plan de cuisson.
- ☛ N'utilisez pas de poudre à récurer biologique ni de nettoyeurs abrasifs ou chimiques pour nettoyer les parois internes du four.
- ☛ Ne laissez aucune plaque chauffante allumée à vide pendant de longues périodes. Tout déversement doit être nettoyé aussi rapidement que possible, en prenant garde au fait que la surface de cuisson peut être chaude.
- ☛ Pour éviter de brûler tout déversement resté sur la surface de cuisson après la cuisson, vous devez nettoyer le plan de cuisson avant de remettre la plaque de cuisson en marche.
- ☛ Ne rangez pas de matériaux inflammables, d'aérosol etc. dans des placards adjacents.
- ☛ N'obstruez pas les grilles d'aération.
- ☛ N'utilisez pas les poignées pour suspendre des torchons, des lavettes, etc.
- ☛ N'utilisez pas de woks traditionnels avec un fond arrondi mais des woks avec un fond plat.
- ☛ Ne posez pas d'assiettes, de plats ou de plateaux directement sur la base du four.

- ☛ Ne recouvrez pas les grilles d'une feuille d'aluminium car ceci va interrompre la circulation de l'air dans le four.
- ☛ Ne recouvrez pas le plateau à grillade d'une feuille d'aluminium.
- ☛ N'essayez pas de griller des aliments avec la fonction gril la porte du four ouverte.
- ☛ N'utilisez pas le gril pour chauffer des assiettes.

A faire

- ☛ Faites installer l'appareil par un ingénieur ou un technicien qualifié.
- ☛ Veillez à comprendre les commandes de l'appareil avant de l'utiliser.
- ☛ Vérifiez qu'aucun élément inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil, les parois latérales de l'appareil devenant chaude lors de son utilisation.
- ☛ Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de la cuisinière lorsque vous l'utilisez car les surfaces de cette dernière deviennent brûlantes.
- ☛ Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- ☛ Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après la cuisson.
- ☛ N'obstruez pas les grilles d'aération.
- ☛ N'oubliez pas que le four et l'ustensile vont devenir brûlants en cours d'utilisation.
- ☛ Gardez à l'esprit que les durées et les températures indiquées dans ce manuel sont fournies à titre indicatif uniquement.
- ☛ Vérifiez que la viande et la volaille sont totalement décongelées avant la cuisson.
- ☛ Retirez les ustensiles du gril avec précaution car ils risquent d'être brûlants.
- ☛ Ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur et l'air chaud s'échapper avant de retirer les aliments.
- ☛ Utilisez des gants de cuisine de qualité pour retirer les ustensiles contenant des aliments chauds du four ou du gril.
- ☛ Choisissez la hauteur de grille appropriée avant d'allumer le four ou le gril.
- ☛ Nettoyez régulièrement votre cuisinière, le mieux étant après chaque utilisation.
- ☛ Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- ☛ La maintenance doit toujours être déléguée à un technicien de maintenance qualifié.

7 Maintenance et nettoyage

☛ **Déconnectez l'alimentation avant de procéder au nettoyage.**

☛ Avant de rebrancher l'appareil, vérifiez que toutes les commandes soient sur la position OFF (arrêt).

Bandeau de commande

Essuyez le bandeau de commande avec un chiffon humide et séchez soigneusement avec un chiffon sec. N'utilisez pas de produit d'entretien pour four ou d'aérosols, tampons à récurer ou poudre abrasive pour nettoyer les manettes en plastique car cela les endommagerait. N'essayez pas d'enlever les manettes de commande du bandeau car cela pourrait occasionner des dommages et des risques.

L'intérieur du four

Enlevez toutes les plaques et la grille du four. Nettoyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide savonneux. Puis nettoyez le à nouveau avec un chiffon mouillé et laissez sécher.

N'utilisez pas d'agents à poudre sèche pour le nettoyage.

☛ Nous recommandons de nettoyer immédiatement les substances acides telles que huile, citron, etc.

☛ Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur. N'utilisez jamais d'outils tranchants, produits de nettoyage abrasifs ou détergents pour le nettoyage. Pour les tâches rebelles, utilisez un produit nettoyant liquide approprié.

☛ Les produits nettoyants spéciaux que l'on trouve dans le commerce peuvent être utilisés après avoir lu attentivement les avertissements indiqués sur leurs emballages. N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore.

☛ Le nettoyage peut être effectué au moyen d'un chiffon doux plongé dans l'eau savonneuse ou avec un produit nettoyant de surface spécial trouvé dans le commerce et un chiffon doux. Utilisez de préférence les produits de nettoyage de type pâte liquide ou crème.

Avertissement !

Ne nettoyez jamais l'intérieur du four et des plaques avec des brosses dures, tampons métalliques ou couteaux.

Vous pouvez utiliser les nettoyants spéciaux disponibles dans le commerce après avoir lu attentivement les avertissements mentionnés sur les étiquettes.

Si votre cuisinière est munie d'un dispositif pyrolytique autonettoyant

AVERTISSEMENT !

Veillez à ce que les enfants restent à distance pendant le cycle autonettoyant car les surfaces seront très chaudes.

Ne pas utiliser de produits ménagers de nettoyage pour fours.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des brûlures ou une maladie occasionnée par l'inhalation de vapeurs dangereuses.

La durée indiquée de pyrolyse est de 2 heures. Suivant le degré de salissure, vous pouvez diminuer cette durée jusqu'à 1 heure.

Votre four est muni d'un dispositif pyrolytique autonettoyant. Il est recommandé d'utiliser la fonction pyrolyse toutes les 10 utilisations du four.

Avant un cycle de nettoyage

1. Retirez les plaques, plateau, grilles du four, ainsi que tous les ustensiles et le papier aluminium qui pourraient se trouver dans le four. Ne pas essayer de nettoyer les ustensiles ou autres objets en les laissant dans le four au cours du cycle autonettoyant. **Si les grilles ou plaques restent dans le four pendant le cycle de nettoyage, elles s'assombriront, perdront leur éclat et deviendront difficiles à faire glisser.**

2. Les salissures sur le cadre avant du four, sous le bord avant de la table de cuisson, le tour de la porte sur l'extérieur du joint et le bord avant de l'intérieur du four (à environ 2 cm du bord du four) ne partiront pas au cours du cycle de nettoyage (voir illustration ci-dessous). Nettoyez ces zones à la main avant de lancer un cycle de nettoyage. Utilisez de l'eau chaude et un tampon doux savonneux.

3. Essuyez les débordements importants du fond du four. Des salissures en trop grande quantité peuvent dégager de la fumée au cours du cycle de nettoyage.

4. Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte. Il est indispensable à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, abîmer, déplacer ou enlever le joint d'étanchéité de la porte.

Un nettoyage régulier permettra d'éviter l'accumulation excessive de salissures. Ne pas frotter le joint de la porte. La fibre de verre contenue dans le joint est caractérisée par une résistance extrêmement faible à l'abrasion. Un joint de porte intact et bien placé est indispensable à une bonne efficacité énergétique du four et à de bons résultats de cuisson. Si vous remarquez que le joint s'use, se craquelle ou s'abîme ou bien s'il est mal placé par rapport à la porte, remplacez-le.

Fonction d'Autonettoyage (Pyrolyse)

Si le sélecteur de fonction se trouve sur la position Autonettoyage (Pyrolyse) “☼”, “P2:00” s'affichera à l'écran. **Si votre four est muni de la fonction “☼”**

Si “☼” est positionné sur (éco pyro), “P1:30” sera affiché à l'écran.

Cette durée est le temps d'autonettoyage de votre four. **Cette durée ne peut pas être modifiée.**

Nous vous recommandons d'utiliser la fonction “☼” (éco pyro) si votre four n'est pas très sale.

- Le temps de cuisson ne peut être défini au cours de la fonction Autonettoyage (Pyrolyse).

- Vous pouvez définir l'heure de fin de la fonction Autonettoyage (Pyrolyse).

- La lampe du four ne sera pas allumée au cours de la fonction Autonettoyage (Pyrolyse).

En mode autonettoyant, le four devient très chaud - 480° C environ - et les particules résiduelles à l'intérieur du four sont donc consommées.

Une fois que la température du four dépasse 300 °C, ne pas ouvrir la porte du four en mode pyrolyse.

Le four s'éteint automatiquement une fois le processus de nettoyage pyrolytique est achevé. Ne pas ouvrir la porte avant que la température du four soit inférieure à 300 °C. Veuillez attendre 30 minutes environ.

Ne pas forcer sur le verrouillage de la porte avec la poignée.

Important !

Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs qui émanent du four durant le cycle autonettoyant. En cas d'exposition à ces vapeurs, certains oiseaux pourraient mourir. Déplacez toujours les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée. Aérez bien la cuisine pendant le cycle autonettoyant afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le(s) conduit(s) du four au cours du cycle autonettoyant. L'air doit pouvoir circuler librement.

Après un cycle de nettoyage

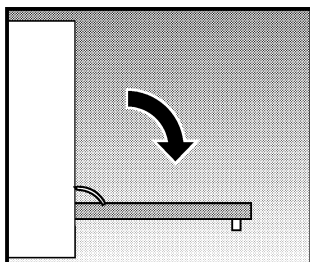
Après un cycle de nettoyage, vous pourrez observer des cendres blanches dans le four. Essuyez-les simplement à l'aide d'un chiffon humide.

Si les traces blanches persistent, frottez avec un tampon doux savonneux. Prenez soin de bien rincer à l'aide d'un mélange à base de vinaigre blanc et d'eau.

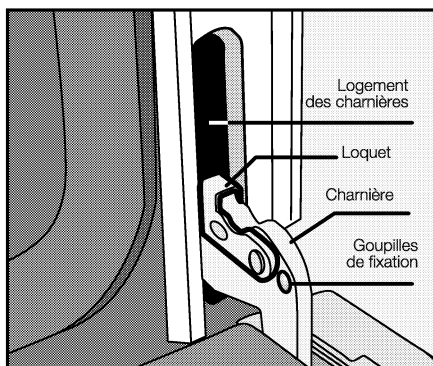
Ces dépôts sont généralement des résidus de sel qui ne sont pas partis au cours du cycle de nettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage, on peut procéder à un cycle supplémentaire.

Démontage de la porte du four

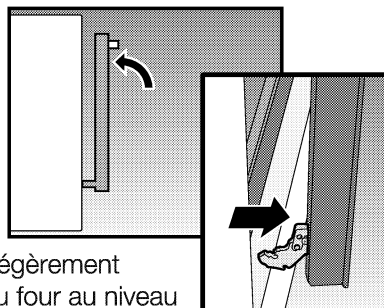


1. Ouvrez la porte du four à 90°.



2. Ouvrez les loquets situés sur les charnières des deux côtés de la porte avant jusqu'à ce qu'ils touchent les goupilles de fixation.

3. Fermez la porte avant jusqu'à ce qu'elle soit en contact avec les loquets.



4. Tenez légèrement la porte du four au niveau de la poignée, fermez-la légèrement, tirez-la vers le haut et fermez-la jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un espace de quelques centimètres.

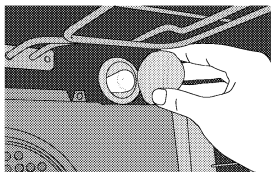
Vous pouvez ensuite retirer les charnières du logement.

Montage de la porte

Procédez comme ci-dessus mais dans le sens inverse.

Attention : vérifiez que les charnières sont correctement mises dans leur logement. Ne cherchez pas à fermer les loquets.

Remplacement de l'ampoule du four (pour les modèles avec ampoule)

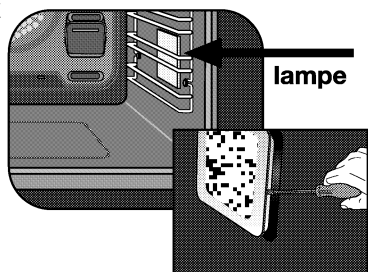


1. Débranchez le câble d'alimentation.
2. Retirez le capot de protection en verre de l'ampoule à l'intérieur du four en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Après avoir installé une ampoule appropriée que vous vous serez procurée auprès du service SAV, réinstallez le capot de protection en verre.

Pour les modèles de lampe carrés

Deux lampes carrées sont situées du côté droit et gauche de l'intérieur du four.

Les deux lampes sont allumées et éteintes au même moment.



Remplacement de l'ampoule du four

Débranchez le câble d'alimentation de l'appareil.

Retirez les vis des gradins latéraux

Sortez le capot en verre de l'ampoule du four au moyen d'un tournevis plat.

Remplacez l'ampoule défectueuse par une neuve.

Réinstallez le capot de verre et les gradins latéraux. Type de lampe : 220-230V, 15/25W E14, T300°C

8 Transport ultérieur

Transport du four;

Conservez l'emballage initial du four et transportez-le dans son carton d'origine. Pour ce faire, conformez-vous aux instructions figurant sur le carton.

Pour empêcher la grille et la plaque situées à l'intérieur du four d'endommager la porte de ce dernier, placez une bande de carton ou de papier de 1 à 1,5 cm à l'intérieur du four à l'endroit correspondant à la hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales de ce dernier.

Si vous ne possédez pas le carton d'origine;

Prenez les précautions nécessaires pour empêcher que les panneaux extérieurs, les vitres et le four ne soient endommagés.

Empaqueter le four dans un emballage à bulle ou du carton épais et attachez le tout correctement pour éviter tout dommage pendant le transport.

Le four doit uniquement être transporté dans une position verticale. Ne placez aucun autre objet au-dessus de la cuisinière.

