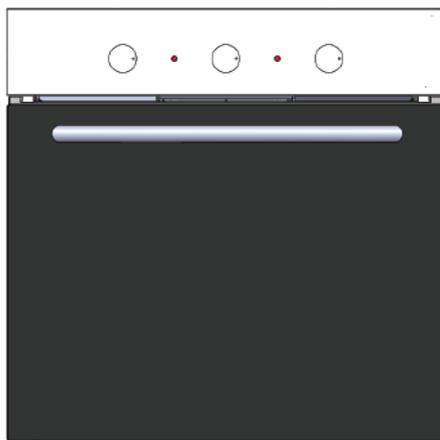


FR **FOUR ELECTRIQUE ENCASTRE**
MANUEL D'UTILISATION

NL **INBOUW ELEKTRISCHE OVEN**
GEBRUIKERSHANDLEIDING

DE **Elektrischer Einbauherd**
Gebrauchsanweisung



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de notre produit. Nous espérons que vous serez satisfait de l'utilisation des propriétés multiples et des avantages proposés. Avant d'utiliser ce produit lire attentivement le manuel d'utilisation. Conserver ce manuel à un endroit sécurisé pour l'utiliser dans le futur. Assurez-vous que les autres personnes qui vont utiliser le produit soient familier au sujet des consignes.

Information générale

- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et peut être installé dans un armoire de cuisine standard ou dans la maison.
- **IMPORTANT:** Tous les mobiliers ou les protections contigus et les matériaux utilisés dans le montage doivent être résistant à une température de minimum de 85°C au-dessus de la température ambiante de la pièce où ils se trouvent.
- Les mobiliers de cuisine en vinyle ou laminée d'un certain type, lors des températures en dessous des valeurs données ci-dessus, ont tendance en particulier à subir un dommage de chaleur ou le ternissement de la couleur.
- Un dommage quelconque survenu en raison d'un appareil installé contrairement à cette limite de température ou de la pose proche, de moins de 4 mm, à l'appareil des matériaux d'armoire contigu ne sera pas de la responsabilité du vendeur.
- Pour l'utilisation dans les véhicules prévus pour l'hébergement se référer aux informations données dans les instructions de montage.
- Lors de la première ouverture du four il peut avoir la diffusion d'une odeur non agréable. Ceci est dû aux produits de colle utilisés pour les panneaux d'isolation se trouvant dans le four. Ceci est totalement normal, s'il survient une odeur pour l'élimination de l'odeur attendre seulement sans mettre l'aliment dans le four.
- L'appareil et les pièces en contact vont se chauffer lors de l'utilisation. il faut montrer l'attention nécessaire pour éviter le contact avec les pièces chaudes.
- Lors de l'utilisation de l'appareil dans les zones proches des enfants il faut la présence des personnes/gardiens responsables. Il ne faut pas donner l'autorisation aux handicapés physiques et mentales ou aux personnes en déficience d'information et d'expérience (y compris les enfants et les personnes âgées) sans la présence des personnes responsables.

- L'utilisation de cet appareil par les enfants de 8 ans et plus ; par les personnes avec handicap mentale, physique ou avec déficience de connaissance, d'expérience peut être qu'avec la présence des personnes responsables ou l'autorisation peut être donnée sous condition qu'elles comprennent les consignes données concernant l'utilisation et les danger pouvant survenir.
- Pour s'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil il faut tenir les enfants sous surveillance. Cet appareil (y compris les enfants) n'est pas pour les personnes avec déficiences physiques, de compréhension et mental ou en déficience d'expérience et de connaissance à qui une observation et formation concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour le nettoyage de la vitre du four ne pas utiliser les nettoyeurs très abrasifs ou les racleurs pointus en métal. Ceci peut rayer la surface et peut laisser des dommages permanents sur la vitre.
- Lors de l'utilisation l'appareil va se chauffer. Prendre les précautions nécessaires pour éviter de toucher les pièces chaudes.
- Lors du fonctionnement en particulier lorsque le mode grille est allumé, ne pas autoriser que les enfants aillent vers le four.
- Pour éviter le risque d'électrocution avant le changement de la lampe du four assurez-vous que l'appareil est fermé.
- L'utilisation de cet appareil pour un autre objectif ou dans un autre cadre sans un accord claire rendra une quelconque garantie ou responsabilité invalide.
- Votre nouvel appareil en dehors de certaines exceptions mentionnées dans les conditions de garantie est garanti contre les pannes électriques ou mécanique. Les mentions ci-dessous n'affectent pas vos droits légaux.
- Les opérations de réparation peuvent être réalisées que par les représentants des services agréés.

Note environnementale

Cet appareil est marqué selon la directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets des Appareils Electriques et Electroniques. En assurant l'élimination juste de ce produit vous allez participer à empêcher les résultats négatifs potentiels en raison du traitement des déchets non conforme de ce produit.

Ce symbole sur le produit ou dans la documentation donnée avec le produit indique que cet appareil ne peut pas être traité comme un déchet domestique.  A la place, cet appareil doit être livré aux points de collecte prévu pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. L'élimination doit être réalisée selon les réglementations locales concernant l'élimination des déchets. Pour plus d'information concernant le traitement, la réutilisation et le recyclage de ce produit prendre contact avec le bureau local, le service d'élimination des déchets domestiques ou le magasin de vente.

 Le montage de cet appareil doit être effectué par une personne ayant les qualifications, de façon correcte et selon les consignes du fabricant.

Ceci est très important pour votre sécurité. Avant l'installation ou l'utilisation du produit assurez-vous d'avoir lu attentivement le manuel d'utilisation. Si vous n'êtes pas sûre des informations contenues dans ce manuel s'il vous plaît prendre contact avec le département technique.

Sécurité des enfants

- Il est vivement recommandé d'empêcher les bébés et les enfants de se rapprocher de l'appareil et il ne faut pas leur permettre qu'ils touchent l'appareil.
- Si les membres jeunes doivent être dans la cuisine assurez-vous de les surveiller tout le temps.

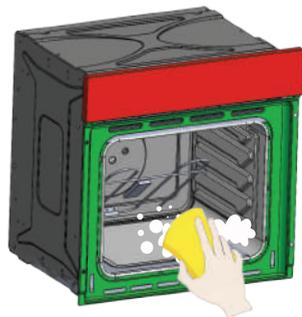
Sécurité générale

- Ne pas poser les objets lourds sur le couvercle du four ou ne pas appuyer sur le couvercle du four lorsqu'il est ouvert car ceci peut endommager les charnières du couvercle du four.
- En raison du risque d'incendie ne pas laisser sans surveillance l'huile chaude.
- Ne pas placer directement les casseroles ou les plateaux du four sur le fond du four ou ne pas les aligner avec du folio en aluminium.
- Ne pas autoriser le contact des dispositifs électriques ou des câbles avec les zones chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce ou pour sécher les aliments.

- Ne pas installer l'appareil proche des rideaux ou des produits de textile de maison.
- Ne pas essayer de lever ou de bouger les ustensiles de cuisson en utilisant le couvercle ou le poignet du four car ceci peut causer un dommage sur l'appareil ou blesser la personne qui soulève l'appareil.

Nettoyage

- Réaliser régulièrement le nettoyage du four.
- Montrer l'attention maximum lors de l'utilisation et le nettoyage de l'appareil.
- **IMPORTANT:** Avant de réaliser la procédure de nettoyage il faut couper l'alimentation électrique.

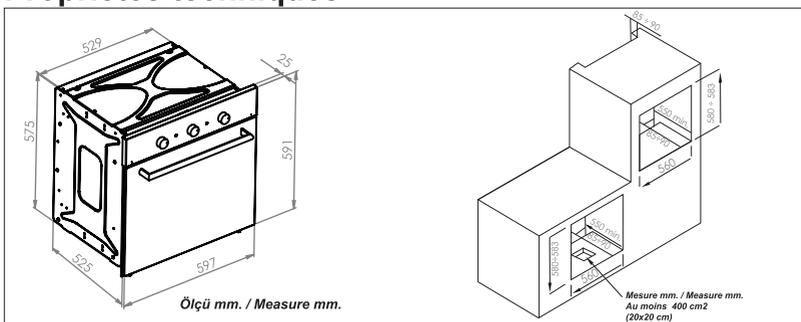


Montage

 Le montage de cet appareil doit être effectué par une personne ayant les qualifications, de façon correcte et selon les consignes du fabricant.

- Pour les blessures ou les dommages survenus sur les biens ou les personnes suite à une utilisation ou installation incorrecte de l'appareil aucune responsabilité ne sera acceptée.
- Lors de l'utilisation de l'appareil il surviendra de la chaleur, vapeur et humidité, prendre les précautions pour éviter les blessures et assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Si l'appareil doit être utilisé pendant une longue durée il peut être nécessaire une aération complémentaire.
- Si vous avez un doute au sujet de la quantité d'aération dont vous avez besoin, prendre un conseil auprès d'un expert en montage.

Propriétés techniques



Ventilateur de refroidissement

• Le ventilateur de refroidissement est placé à l'intérieur de cet appareil pour rendre la température interne du four stable et rendre la température de surface extérieure basse.

Propriétés techniques du produit (Montre des variations selon les modèles)

- 3 fonctions - 4 fonctions - 7 fonctions
- Classe de performance électrique: A / A+
- Capacité du four 51-55 litres
- Programmateur LED
- Ventilateur de refroidissement
- Grille avec contrôle de thermostat
- Couvercle démontable double vitre
- Lampe du four

Accessoires standards (Montre des variations selon les modèles.)

Grilles en métal: sont les pièces utilisées pour la grille, récipients, moules de gâteau, pour grillade ou rôtis.

Plateau multi-usage: pour la cuisson en grande quantité des aliments comme les gâteaux mouillés, les plats à base de farine, aliments congelés ou pour collecter les projections / chute de gras et les jus de viande.

Avertissement de placement d'étagère :

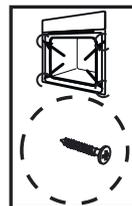
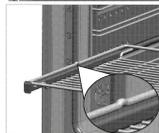
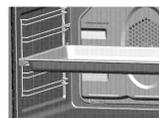
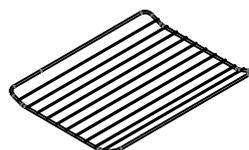
Pour assurer le fonctionnement sécurisé des étagères du four, il faut placer correctement les étagères. Lors du retrait de ces étagères ou du plateau, assurer que les aliments chauds ne tombent pas en glissant.

Renforcement de la cabine du four

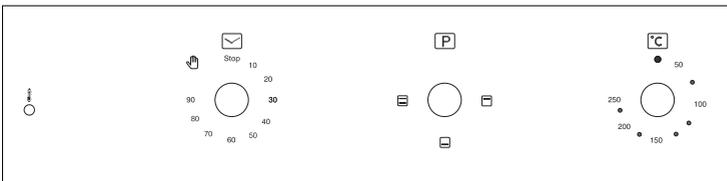
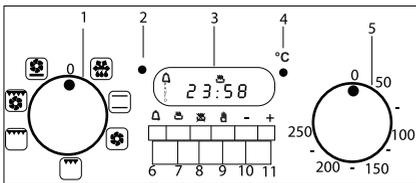
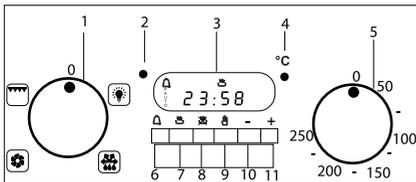
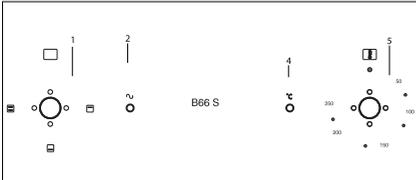
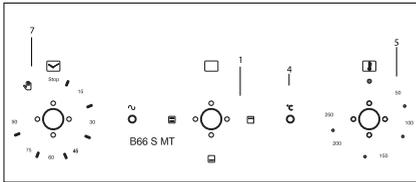
1. Placer le four dans le vide de la cabine.
2. Ouvrir le couvercle du four.
3. Avec quatre fixateurs fixer le four à la cabine de la cuisine aux trous sur la structure du four et compatible avec la vis à bois.

Mode de montage du poignet de transport du produit

Le poignet de transport démontable dans le produit est monté aux trous se trouvant sur le mur latéral gauche et droit du produit. (Le mode de montage est comme indiqué.)

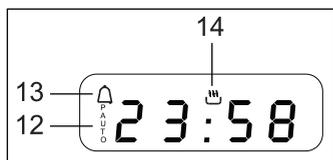


Panel de contrôle (Montre des variations selon les modèles.)



- 1) Bouton de sélection de la fonction du four
- 2) Lampe indicateur de puissance
- 3) Programmation / minuterie du four
- 4) Lampe de fonctionnement du four
- 5) Bouton de contrôle du thermostat
- 6) Bouton « rappel minute » de la minuterie
- 7) Bouton « durée » de la minuterie
- 8) Bouton « terminer cuisson » de la minuterie
- 9) Bouton « fonctionnement manuel » de la minuterie
- 10) Bouton « moins » de la minuterie
- 11) Bouton « plus » de la minuterie

Programmeur du four / Indicateur temps



- 12) Symbole fonction "Auto"
- 13) Symbole "Rappel minute"
- 14) Symbole "fonctionnement manuel"



- 12) Symbole fonction "Auto"
- 13) Symbole "Rappel minute"
- 14) Symbole "fonctionnement manuel"

Réglage et utilisation Programmeur du four/ minuterie

Sélection du mode fonctionnement manuel

Après la première connexion de l'appareil à l'alimentation du réseau les chiffres sur l'écran de la minuterie vont clignoter. Avant la sélection d'une fonction de cuisson ou de régler une température vous devez régler l'appareil au mode « fonctionnement manuel ».

- Pour sélectionner le fonctionnement manuel, appuyer sur le panel de commande le bouton « fonctionnement manuel » (9).

Réglage de la minuterie

Après le réglage du mode de fonctionnement manuel du four vous devez en même temps régler la minuterie.

- Pour régler la durée indiquée sur l'écran utiliser le bouton « moins » (10) « plus ». Après avoir régler laisser les boutons « moins » et « plus » (11).

Après cinq seconde, le temps sera fixé sur l'écran et vous pouvez utiliser votre four.

- Le symbole "Fonctionnement manuel " (14) s'affichera sur l'écran du programmeur / minuterie du four.

Réglage de la fonction rappel minute

Indépendamment de la section ou non d'une fonction du four vous pouvez choisir en tout temps le rappel minute. En utilisant la fonction de Rappel minute vous pouvez régler une période de temps et à la fin de ce temps vous allez entendre le son de l'alarme.

- Appuyer le bouton "Rappel minute" (6), la valeur de l'écran sera 00:00. En utilisant les boutons "Moins" (10) et «plus» (11) régler la période temps voulu du Rappel minute dont vous voulez le compte à rebours.
- Lorsque l'écran est arrivé au temps de rebours voulu laisser les boutons "moins" et "plus". Sur l'écran de la minuterie le symbole Rappel minute (13) s'affichera.
- Lorsque le temps de compte à rebours est réglé il est possible de diminuer ou d'augmenter le temps en utilisant les boutons "moins" et "plus".
- Après la fin du compte à rebours le son de l'alarme va retentir. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur le bouton "Rappel minute" ou le bouton "fonctionnement manuel".
- **Important:** Lorsque l'alarme est arrêtée le four à continuer à se chauffer. Si la cuisson est finie tourner le bouton de sélection de fonction du four et mettre le bouton de contrôle du thermostat à la position « 0 ».

Réglage de la fonction durée

Cette fonction similaire à la fonction Rappel minute assure le réglage de compte à rebours. Mais lorsque le compte à rebours est terminé le four ne continue pas à se chauffer.

- En cas de besoin pour régler la température utiliser le bouton de contrôle du thermostat (5). Sur l'écran va s'afficher le symbole du fonctionnement manuel (14).
- Il est possible de régler le temps de besoin, en cas de besoin pour sélectionner le mode de cuisson, utilisez le bouton de contrôle du thermostat (1).

Dans ce cas, le temps de cuisson dont vous avez besoin ;

- Appuyer sur le bouton "durée" (7) et sur l'écran s'affichera la valeur 00:00. En utilisant les boutons "Moins" (10) et «plus» (11) régler la période de temps dont vous voulez le compte à rebours.

- Lorsque sur l'écran la durée voulue s'affiche laisser les boutons "moins" et "plus". Le compte à rebours commence immédiatement et sur l'écran le mot AUTO s'affiche.
- Lorsque le temps du compte à rebours est réglé il est possible de diminuer ou d'augmenter le temps en utilisant les boutons "moins" et "plus".
- Lorsque le compte à rebours est terminé un son d'alarme retenti et le four va s'éteindre. Le mot AUTO va clignoter et le symbole de chauffage va disparaître.
- Lorsque la durée de fonction est utilisée, pour arrêter l'alarme sonore et mettre le four en mode de fonctionnement manuel appuyer sur le bouton "Fonctionnement manuel". Le mot AUTO va disparaître de l'écran et à la place le symbole fonctionnement manuel s'affiche sur l'écran.
- Important: Il faut tourner à la position « 0 » le bouton de contrôle thermostat et fonction du four. A ce moment après pression du bouton "fonctionnement manuel" l'appareil va continuer à fonctionner.

Réglage de la fonction terminer la cuisson

Cette fonction est similaire à la fonction durée mais à la fin vous ne choisissez pas la période de temps d'arrêt du four. A la place de ceci vous pouvez choisir le temps d'arrêt du four.

- Pour régler la température dont vous avez besoin utiliser le bouton de contrôle du thermostat (5). Sur l'écran s'affiche le symbole fonctionnement manuel (14).
- Pour sélectionner le mode de cuisson dont vous avez besoin utiliser le bouton de contrôle du thermostat (1).
- Appuyer sur le bouton "Terminer cuisson" (8) et l'écran affichera la valeur 00:00. En utilisant les boutons "Moins" et «plus» régler le temps de fin de cuisson du four. La minuterie en rapport avec le temps sélectionné, va calculer le temps de cuisson et indiquer sur l'écran.
- Lorsque sur l'écran le temps de terminer cuisson du four s'affiche laisser les boutons "moins" et "plus". Le compte à rebours commence immédiatement et sur l'écran le mot AUTO s'affiche
- Après le réglage le temps peut être modifié en appuyant sur les boutons "moins" et "plus".

- Lorsque la durée atteint le temps de cuisson réglé le four va s'arrêter et une alarme va retentir. Le mot AUTO va clignoter et le symbole de chauffage va disparaître.
- Lors de l'utilisation de la fonction terminer cuisson pour arrêter l'alarme sonore et mettre le four au mode de fonctionnement manuel vous devez appuyer le bouton "fonctionnement manuel"; Le mot AUTO va disparaître de l'écran et le symbole fonctionnement manuel va s'afficher.

Réglage de la fonction du temps de début et de fin

Cette fonction assure le réglage du temps de démarrage et d'arrêt du four.

- Pour régler la température dont vous avez besoin utiliser le bouton de contrôle du thermostat (5). Sur l'écran s'affichera le symbole fonctionnement manuel (14).
- Pour choisir le mode de cuisson dont vous avez besoin utiliser le bouton de contrôle du thermostat (1).
- Appuyer sur le bouton "durée" (7) et l'écran affichera la valeur 00:00. Régler la période de temps du début de la cuisson en utilisant les boutons "Moins" (10) et «plus» (11). Sur l'écran de la minuterie le mot AUTO va s'afficher.
- Appuyer immédiatement sur le bouton "terminer cuisson" (8) et l'écran de la minuterie va afficher la valeur 00:00. En utilisant les boutons "Moins" et «plus» régler le temps d'arrêt du four.
- Va régler le temps nécessaire pour le démarrage de la cuisson du four pendant la durée que vous avez choisis pour votre plat. Lorsqu'arrive le temps calculé le four va s'allumer automatiquement.
- Lorsque la temps atteint le temps de cuisson réglé le four va s'arrêter et l'alarme va retentir. Le mot AUTO va clignoter sur l'écran et le symbole de chauffage va disparaître.
- Lors de l'utilisation de la fonction début et fin pour arrêter l'alarme sonore et mettre le four en mode fonctionnement manuel vous devez appuyer sur le bouton "fonctionnement manuel". Le mot AUTO va disparaître de l'écran et le symbole fonctionnement manuel va s'afficher

Réglage du signal sonore

- Le signal sonore à trois différentes options : élevé, moyen, faible.
- Pour régler le niveau du signal sonore assurez-vous d'être en mode manuel. Ensuite appuyer sur le bouton moins et vous allez entendre le niveau existant réglé.
- Appuyer à nouveau sur le bouton moins et le signal sonore sera réglé sur le niveau suivant.
- Lorsque le signal sonore atteint au niveau voulu laisser le bouton moins et le réglage est effectué.

Sélection de la fonction cuisson et de la température

Sélection du mode Fonctionnement manuel

Après la première connexion de l'appareil à l'alimentation du réseau les chiffres sur l'écran de la minuterie vont clignoter.

Avant la sélection d'une fonction de cuisson ou de régler une température vous devez régler l'appareil au mode « fonctionnement manuel ».

- Pour sélectionner le fonctionnement manuel, appuyer sur le panel de commande le bouton « fonctionnement manuel » (9).

Sélection d'une des fonctions du four

- Pour sélectionner le mode de cuisson dont vous avez besoin il faut utiliser le bouton de sélection du four. L'appareil selon la fonction de four sélectionné va faire fonctionner les différents éléments du four. A la sélection d'une fonction la lampe d'indication de puissance va s'allumer.

Fonctions du four

 **Lampe du four:** Réglage de contrôle de lampe assurant l'allumage de la lampe même lorsque le four ne fonctionne pas.

 **Mode décongélation:** Pour diminuer la durée de décongélation des aliments congelés le ventilateur fonctionne sans chaleur. La durée nécessaire pour décongeler les aliments varie selon la température ambiante, la quantité et le type des aliments. Pour les instructions de décongélation contrôler sur l'emballage de l'aliment.

 **Four ventilation:** Avec cette méthode de cuisson la chaleur est dispersée avec le ventilateur, l'élément circulaire utilise le C2. Ceci permet une cuisson plus rapide et économique. Le mode ventilation permet de cuire simultanément sur différentes étagères en empêchant la pénétration de l'odeur et des goûts de d'un plat à l'autre.

 **Mode grille:** Ce mode de cuisson utilise la grille dirigeant la chaleur du haut vers sur les plats. Cette fonction est conforme pour griller le pain et griller les portions des aliments comme la viande.

 **Four traditionnel (élément haut et bas):** cette méthode de cuisson assure un cuisson traditionnel avec la chaleur venant du haut et du bas. Cette fonction est conforme seulement pour griller et cuire sur une étagère.

 **Mode semi-grille:** Cette méthode de cuisson utilise les parties internes de l'élément du dessus dirigeant vers le bas la chaleur sur les plats. Cette fonction est conforme pour les situations pour griller le pain et pour les grillades.

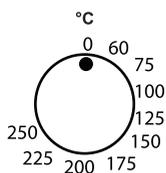
 **Grille complet:** Cette méthode de cuisson utilise les parties internes et externe de l'élément du dessus dirigeant vers le bas la chaleur sur les plats. Cette fonction est conforme pour griller les portion moyen ou grande des aliments comme saucisse, viandes, poisson.

 **Ventilateur et grille:** Cette méthode de cuisson utilise l'élément du dessus avec le ventilateur et ceci aide la circulation rapide de la chaleur. Cette fonction est compatible pour les situations de brulure rapide et pour « saisir » les jus des aliments comme les bifteck, hamburger et certains légumes.

 **Ventilateur et élément de bas:** Cette méthode de cuisson utilise l'élément du dessous avec le ventilateur et ceci aide la circulation de la circulation de la chaleur. Cette fonction est conforme pour stériliser et conserver les bocaux.

*A la sélection d'une fonction du four la lampe du four s'allume automatiquement.

Bouton de contrôle du thermostat



Le bouton de contrôle du thermostat du four règle la chaleur nécessaire du four. La température peut être réglé entre 50 - 250°C. tourner le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre.

Lampe de fonctionnement du four

Cette lampe sera allumée pour indiquer que les éléments de chauffage du four fonctionnent. Lorsque la température réglé avec le Bouton de contrôle du thermostat est atteinte la lampe va s'éteindre. Pendant la cuisson cette situation va se répéter avec des intervalles.

Jusqu'à l'atteinte de la température correcte ne rien mettre dans le four.

Principes de cuisson

- Pour des informations concernant la température et les durées de cuisson regarder les informations sur l'emballage de l'aliment. Après s'être habitué à la performance de l'appareil les températures et les durées peuvent être adaptées selon les préférences personnelles.
- Si vous utilisez la fonction de four ventilation vous devez vous conformer aux informations données sur l'emballage de l'aliment concernant la méthode de cuisson spéciale.
- Les instructions de l'emballage de l'aliment tant que n'indique pas « une cuisson congelé » avant la cuisson assurez-vous que les aliments sont totalement décongelés.
- Vous devez préchauffer le four jusqu'à que la lampe de fonctionnement du four s'éteint et ne pas mettre de plat pendant ce temps. Lors de l'utilisation du mode four ventilation vous pouvez ne pas préchauffer mais vous devez augmenter de dix minutes environs la durée donnée sur l'emballage de l'aliment.
- Contrôler avant la cuisson que les accessoires non utilisés soient enlevés du four.
- Poser le plateau de cuisson au milieu du four et laisser un espace entre les plateaux pour assurer la circulation de l'air.
- Essayer d'ouvrir le moins possible le couvercle du four pour contrôler les plats.
- Pendant la cuisson la lampe du four va rester allumée.

Avertissements

- Lors de l'utilisation de la fonction grille tenir fermé le couvercle du four.
- Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour couvrir le plateau de grillade ou pour chauffer les éléments enroulés d'une feuille folio sous la grille. Le reflètent élevé du folio peut apporter des dommages aux éléments de grille.
- Par ailleurs ne jamais couvrir avec de la feuille d'aluminium le fond du four.
- Pendant la cuisson ne pas poser directement les casseroles ou les récipients au fond du four. Il faut les mettre toujours sur les étagères.
- L'élément de chauffage de la grille lors du fonctionnement peut devenir extrêmement chaud ; éviter de les toucher par erreur lorsque vous manipulez les aliments sur le grille.

- Important: Faire attention lors de l'ouverture du couvercle à ne pas être en contact avec les pièces chaudes et la vapeur.
- Le poignet du poêle de gouttes doit être utilisé lors du placement du récipient, non pour sortir du four. Lors de l'enlèvement du récipient de collecte de goutte utiliser toujours un gant de cuisine.
- Le poignet du récipient de collecte de gouttes ne doit pas être laissé à la place à l'ouverture de l'appareil.

Nettoyage et entretien



Le nettoyage doit être réalisé seulement lorsque le four est froid. Avant de commencer le nettoyage il faut couper la connexion de l'alimentation de l'appareil.

- Avec la première utilisation et après chaque utilisation il faut totalement nettoyer le four. Ceci empêchera que les dépôts des aliments soit cramé. Si les dépôts sont cramés il sera plus difficile de les enlever.
- Ne jamais nettoyer les surfaces du four avec un nettoyant à vapeur.
- L'intérieure du four doit être nettoyé avec une éponge ou un chiffon doux et de l'eau savonneuse. Aucun produit de nettoyage abrasif ne doit être utilisé.
- Les traces au fond du four sont dues aux projections ou chutes d'aliments ; ces projections surviennent lors de l'opération de cuisson. Ceci sont probablement le résultats de plats cuits à des températures extrêmes ou des plats placés dans des récipients de cuisson trop petit.
- Assurez-vous que la température de cuisson choisie est conforme aux aliments à cuire. Par ailleurs assurez-vous que les aliments sont posés dans les récipients suffisants et si ceci est nécessaire mettre de récipient de collecte de gouttes.
- Les surfaces externes du four doivent être nettoyé avec un chiffon doux ou une éponge et de l'eau savonneuse.
- Si vous utilisez dans vos appareils une nettoyant de four contrôler avec le fabricant du produit si ce produit est conforme ou non pour le nettoyage de l'appareil.
- Les dommages apportés par un produit nettoyant même si l'appareil est sous garantie, ne seront pas pris en charge gratuitement par le service agréé.

Revêtement démontable du plafond du four

- L'appareil est fourni avec un revêtement de plafond nécessaire pour glisser le dessus de l'élément grille.
- Après la fin de la cuisson le revêtement est enlevé et doit être nettoyé après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne pas laisser le cumul du gras et des graisse sur le revêtement du four car ceci peuvent causer une incendie.

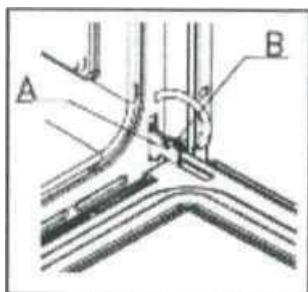
Changement de l'ampoule du four



IMPORTANT: Avant d'enlever l'ampoule du four ou la tentative de changement il faut couper l'alimentation électrique du four.

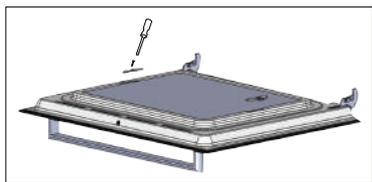
- Enlever tous les étagères du four, le récipient de collecte de goutte et la grille latérale dans le même côté que la lampe du four.
- Enlever le couvercle de la lampe en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tourner l'ampoule dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Changer l'ampoule avec une ampoule pygmée 25 W/300 °C type vis (pigmy).
- Ne pas utiliser un autre type d'ampoule.
- Remettre à la place le couvercle de la lampe.

Démontage du couvercle du four pour le nettoyage



Pour faciliter le nettoyage interne et externe du four enlever comme ci-dessous le couvercle du four:

- Sur les charnières (A) se trouvent deux vis mobile (B).
 - Si vous hausser les deux écrous mobiles (B) les charnières se séparent de la protection du four (A).
- Tenir les côtés du couvercle par le milieu et ensuite incliner légèrement vers l'intérieure du four et tirer doucement de l'intérieure du four.



• **IMPORTANT:** Le couvercle étant soutenu en tout temps assurez-vous de le poser sur les matériaux de sécurité.

- Le couvercle du four et la vitre du couvercle doit être nettoyé avec un chiffon humide imbibé de très peu de produit. Le chiffon **NE DOIT PAS AVOIR ÉTÉ EN CONTACT** avec un produit nettoyant ou un produit chimique.
- Pour remettre le couvercle glisser les charnières dans leur emplacement et ouvrir complètement le couvercle.
- **IMPORTANT:** Les écrous mobiles avant la fermeture du couvercle (B) doivent être posés à leur place d'origine.



• Lorsque vous enlevez le couvercle faire attention à ne pas enlever de sa place de système de verrouillage des charnières car le mécanisme de charnière a un puissant ressort.

• Ne jamais immerger le couvercle dans l'eau.

Enlèvement de la vitre du couvercle interne pour le nettoyage

• Ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif pouvant causer les dommages.

• Ne pas oublier si la surface du panel en verre es rayée cette situation peut causer une détérioration dangereuse.

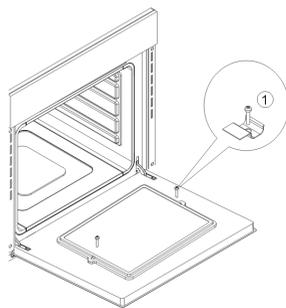
• Pour faciliter le nettoyage après avoir enlevé les vis de fixation et après avoir tourné les poignets en métal tenant le verre à la place il faut tirer le vitre de la porte en tirant.

• Lors du placement avant de tourner les poignets en métaux de leur place d'origine et avant de serrer les vis de fixation assurer vous que le vitre de la poste est correctement assise et est dans le bon sens.

Montage

Le montage soit être réalisé par une personne qualifié selon les documents actuels ci-dessous.

• Régulations anglaises et les standards de sécurité ou les normes correspondantes européennes.

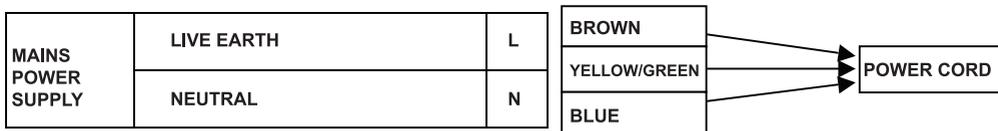


- Règlements des bâtiments (publiés par le Ministère de l'environnement).
- Standards concernant les bâtiments.
- Directive de l'installation électrique IEE.
- Directive électricité sur lieu de travail.

Avant de raccorder l'appareil assurez-vous que le voltage d'alimentation marqué sur la plaque signalétique est conforme avec le voltage d'alimentation du réseau.

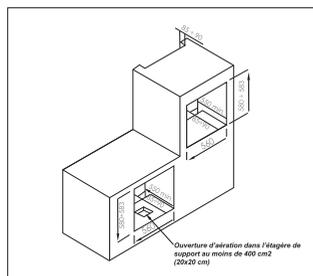
Avertissement : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

• Cet appareil possède une prise droite (spur) avec commutateur avec double pôle avec fusible de 13 A ayant une séparation contact de 3 mm et placé à une position facile d'accès. La prise droite (spur) même si placé dans le protection du four est toujours accessible.



- Pour raccorder le câble de puissance, pour assurer un accès aux contacts à l'intérieure, dévisser et enlever le couvercle du bloc du terminal. Réaliser la connexion du câble en le tenant fixe avec le collier de câble fourni et fermer immédiatement le couvercle du bloc du terminal.
- Si vous êtes dans l'obligation de changer le câble de puissance du four le conduction terre (jaune/vert) doit toujours être de 10 cm de plus que les autres conducteurs.
- Il faut faire attention à ce que le câble d'alimentation réseau ne dépasse une température de 50°C.
- Si le câble d'alimentation réseau est endommagé il faut le changer avec un nouveau obtenu du département des pièces détachées.

Installation du four dans une armoire de cuisine

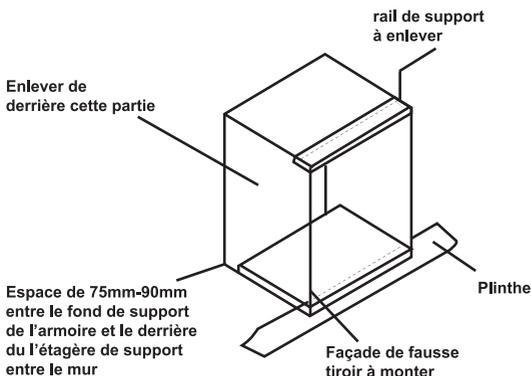


Installation de l'appareil

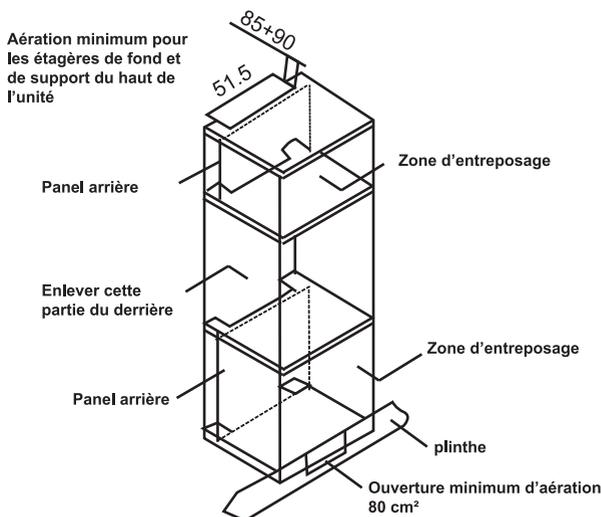
- Assurez-vous que l'espace d'installation du four est compatible avec les dimension données dans le schéma ci-dessus.

- Le four doit être placé dans l'emplacement de four ayant les ouvertures d'aération indiquées dans les « exigences d'aération » de la page suivante.
- Assurez-vous que le panel arrière de l'unité du mobilier est enlevée.

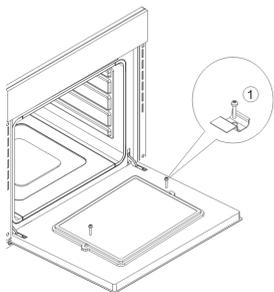
Exigences d'aération



(La figure indique les exigences d'aération et d'ouverture nécessaire pour le montage de l'appareil à l'unité de cuisine standard)



(La figure indique les exigences d'aération et d'ouverture nécessaire pour le montage de l'appareil à l'unité haute).



- Assurez-vous que le four est fixé de façon sécurisée à l'unité de l'habitation. Pour la fixation du four à l'unité de la maison est réalisée en utilisant quatre vis. Ceci doivent être vissés de l'armoire du four à l'unité de la maison.

Mon appareil ne fonctionne pas correctement

- Le four ne fonctionne pas
 - * Contrôler si le four est en mode fonctionnement manuel .
 - * Contrôler si une fonction de cuisson et une température de cuisson est sélectionnée ou non.
- On dirait qu'aucun puissance arrive au four et à la grille.
 - * Contrôler la connexion correcte de l'appareil à l'alimentation du réseau électrique.
 - * Contrôler le fonctionnement des fusibles du réseau électrique.
 - * Contrôler l'application des instructions concernant le réglage de la minuterie et le passage de l'appareil au mode de fonctionnement manuel.
- La fonction grille fonctionne mais le four principal ne fonctionne pas.
 - * Assurez-vous de la sélection de la bonne fonction de cuisson.
- La grille et l'élément supérieur du four ne fonctionne pas ou pendant l'utilisation arrêt pendant de longue période.
 - * Attendre pendant 2 heures le refroidissement du four. Après le refroidissement contrôler le fonctionnement correcte de l'appareil.
- Les aliments ne sont pas cuits correctement
 - * Assurez-vous d'avoir sélectionné pour les aliments à cuire la bonne température et la bonne fonction. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson il peut être adapté de régler la température de cuisson de 10°C en plus ou en moins.
- Les aliments ne cuisent pas de façon égale
 - * Contrôler l'installation correcte du four et s'il est à plat ou non.
 - * Contrôler l'utilisation des températures et des positions des étagères correctes.
- La lampe du four ne fonctionne pas

- * Regarder la page 16 et suivre la section « Changement de l'ampoule du four ».
 - Formation de condensation dans le four
 - * La vapeur et la condensation est normal dans la cuisson des aliments congelés et des aliments à haute teneur en eau comme le poulet.
 - * Vous pouvez rencontrer de la condensation dans le four et le vitre du couvercle du four. Ceci n'est pas un signe du mauvais fonctionnement de l'appareil.

 - * Ne pas laisser dans le four les aliments après la cuisson et après l'arrêt du four.

 - *Pour diminuer la quantité de condensation lorsqu'il est possible utiliser les récipient avec couvercle.
- IMPORTANT:** Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement, couper la connexion de l'alimentation du réseau et prendre contact avec le service agréé le plus proche.
NE JAMAIS ESSAYER DE REPARER VOUS-MEME.

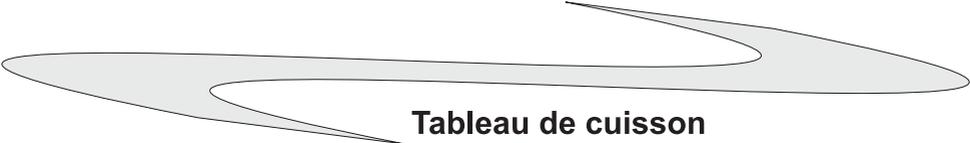


Tableau de cuisson



Aliments	Température (°C)	Position de l'étagère	Durée de cuisson (min.)
Pâtisserie	150-170	2	35-45
Borek	200-220	2	50-60
Biscuit	160-170	3	25-30
Cookies	175-200	3	35-40
Cake	180-200	2	30-40
Madeleine	200-220	2	30-40
Feuilleté	180-200	2	50-60
Tourte	180-200	2	35-40
Viande d'Agneau	220-240	3	30-40
Viande de Bœuf	220-240	3	50-60
Viande de mouton	230-250	3	50-60
Poulet	230-240	3	45-50
Poisson	200-220	3	35-40



Note : il faut faire un préchauffage

