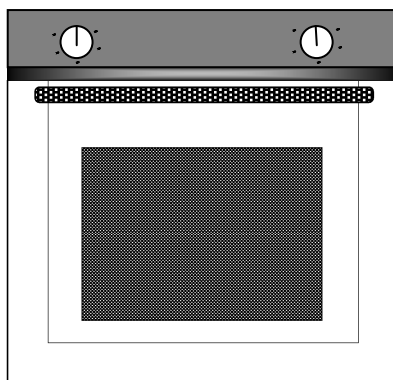


Four
encastrable

HJA 3660

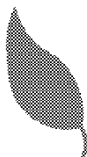
Installation & mode d'emploi



Veillez lire la notice d'utilisation avant d'installer ou d'utiliser cet appareil électroménager!

Cher client,

En achetant ce produit, vous avez choisi un appareil électroménager de technologie avancée et de grande qualité.



Cet appareil a été construit dans des infrastructures modernes en accord avec tous les critères environnementaux.

Ces recommandations vont vous aider à manipuler votre appareil rapidement et de façon sécurisée.

- A la livraison, veuillez vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous constatez des dommages liés à la livraison, veuillez contacter votre point de vente immédiatement. Ne branchez ou ne manipulez pas l'appareil.
- Avant de brancher et d'utiliser l'appareil, veuillez lire le présent mode d'emploi et tous les documents fournis avec. Veuillez porter une attention particulière aux recommandations de sécurité.
- Gardez tous les documents pour que vous puissiez vous y référer à l'avenir. Veuillez garder votre facture pour le cas où il y aurait des réparations à effectuer sous la garantie.
- Si vous donnez cet appareil à une autre personne, veuillez lui transmettre tous les documents.

Table des Matières

1 Informations Générales **4**

Vue d'ensemble
Données techniques
Accessoires fournis avec l'appareil

2 Recommandations de sécurité **7**

Explication des symboles de sécurité
Recommandations de sécurité de base
Mesures de sécurité pour les enfants
Mesures de sécurité en travaillant sur des appareils électriques
Usage prévu
Traitement des déchets
Emballage
Ancien appareil
Transporter l'appareil

3 Installation **10**

Avant l'installation
Installation et branchement

4 Préparation **14**

Conseils pour économiser l'énergie
Première intervention
Paramétrer l'heure

Premier nettoyage de l'appareil
Chauffage initial

5 Utilisation du four **16**

Information Générale de cuisine
Comment utiliser le four électrique
Modes de fonctionnement
Comment utiliser la minuterie
Tableau des temps de cuisson au four
Comment utiliser le grill
Tableau des temps de cuisson au grill
Comment utiliser le réveil

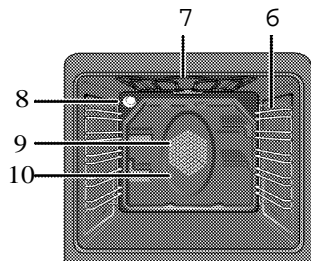
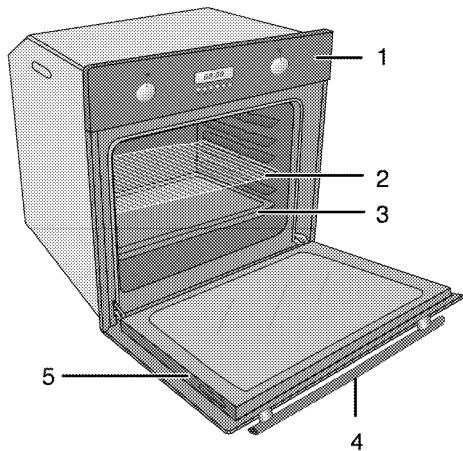
6 Maintenance et entretien **23**

Information Générale
Nettoyer le panneau de commande
Nettoyer le four
Enlever la porte du four
Remplacer la lampe du four

7 Dépannage **25**

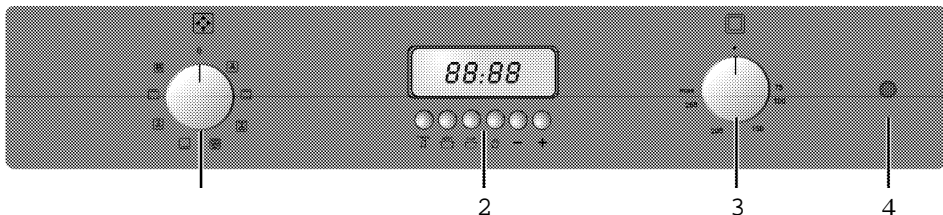
1 Information Générale

Vue d'ensemble



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

- 6 Glissières de coulissement
- 7 Résistance supérieure
- 8 Lampe
- 9 Moteur de ventilation (derrière la plaque en acier)
- 10 Résistance circulaire



- 1 Bouton de fonction
- 2 Minuterie digitale

- 3 Bouton de Thermostat
- 4 Indicateur lumineux du Thermostat

Données Techniques

Voltage/fréquence	220-240 V – 50 Hz
Consommation électrique totale	2.4 kW
Protection Fusible	min.13A
Type de câble de raccordement	HOSW-FG 3 x 1,5 mm" ou équivalent
Longueur du câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/547 mm
Dimension d'encastrement (largeur/profondeur)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Class énergétique#	A
Eclairage interne	15/25 W
Consommation d'énergie du grill	2.2 kW

Pour les fours électriques, les données inscrites sur l'étiquette énergétique sont en conformité avec la norme européenne EN 50304. Ces valeurs ont été obtenues pour une charge standard en mode conventionnel/air chaud (si applicable). Les classes énergétiques des modes de chaleur évalués par la norme EN 50304 sont déterminés selon l'ordre de priorité suivant, selon les fonctions disponibles du four : 1- Chaleur tournante économique, 2- Cuisson lente, 3- Chaleur tournante (air chaud), 4- Sole et voute à chaleur pulsée, 5- Sole et Voute.

** Voir *Installation*, page 10.

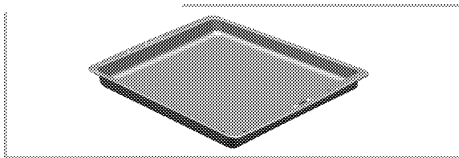
Accessoires fournis avec le four

Important

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de produit. Certains accessoires décrits dans ce manuel peuvent ne pas exister pour votre produit.

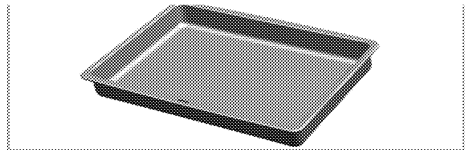
Plaque à pâtisserie

Utilisée pour les pâtisseries, surgelés, et rôtis.



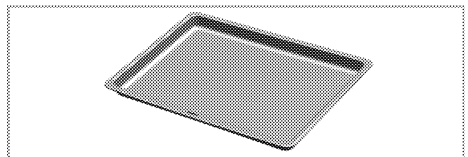
Lèche-frite

Utilisée pour les pâtisseries, rôtis, et autres plats contenant du liquide. Utilisé aussi comme récolte-sauce.



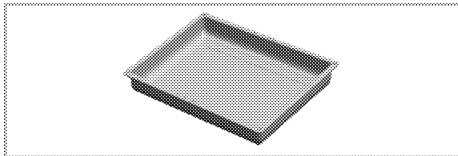
Plaque à pâtisserie plate

Recommandée pour les pâtisseries de type cookies ou biscuits.



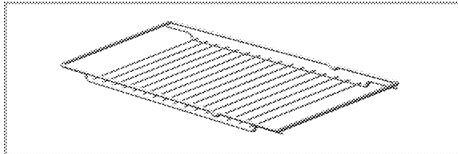
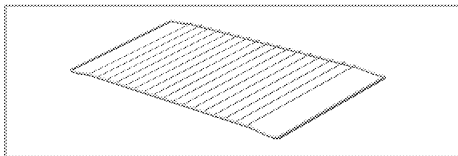
Petite plaque à pâtisserie

Utilisée pour les petites portions. Ce plateau est à poser sur une grille.



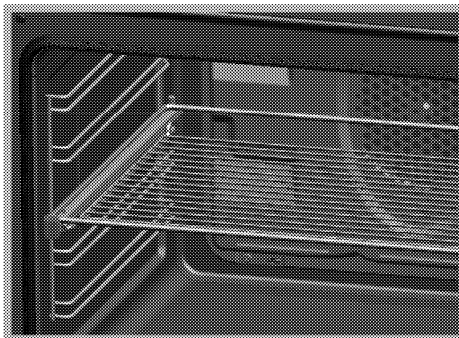
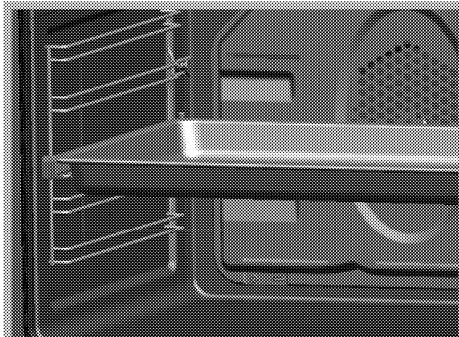
Grille

Utilisée pour rôtir, ou pour soutenir un plat à pâtisserie, à rôtir ou en casserole.

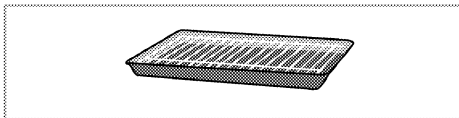


Positionnement correct des plaques et grilles sur les glissières.

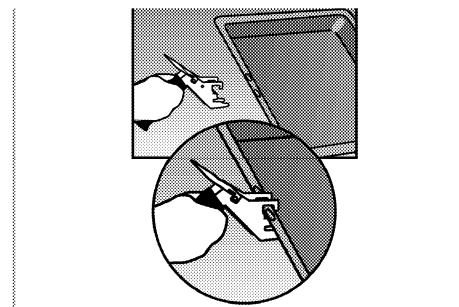
Il est important de positionner correctement les grilles et/ou lèche-frite sur les glissières. Faites glisser entièrement la grille ou lèche-frite entre les 2 rails de la glissière en vous assurant qu'elle est stable avant de placer un plat dessus (voir images suivantes).



Le Gril plat (Combinaison Grille + lèche-frite) Utilisé pour faire griller et récolter la graisse.



- N'appliquez la poignée que sur les trous du milieu de la lèche-frite.
- Ne pas laisser la poignée à l'intérieur du four.



2 Recommandations de sécurité

Explication des symboles de sécurité

Les recommandations de sécurité suivantes sont utilisées dans cette notice. Elles correspondent aux symboles suivants.



Danger

Risque sérieux de blessure

Ne pas suivre les règles peut causer de graves blessures ou entraîner la mort.



Danger

Risque de blessure

Ne pas suivre les règles peut causer des blessures mineures ou moyennes.



Attention

Risque d'endommagement du matériel

Ne pas suivre les règles peut causer des blessures mineures ou moyennes.



Important

Astuce pour l'utilisateur

Information utile sur la façon d'utiliser l'appareil. Ne concerne pas les informations sur les risques de blessure.

Recommandations de sécurité de base

- Le fabricant se réserve le droit de changer certaines spécifications techniques dans le but d'améliorer la qualité de l'appareil sans préavis. Les illustrations de cette notice ne sont uniquement que des schématisations et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil. Les valeurs indiquées sur l'emballage de l'appareil ou dans les documents fournis avec ont été obtenues en laboratoire selon les critères en vigueur. Ces valeurs peuvent varier selon l'utilisation de l'appareil et les conditions dans lesquelles il est utilisé.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles soient supervisées ou aient été formée par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec les appareils électroménagers.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans le cas où le jugement ou la coordination des mouvements sont affaiblis par l'absorption d'alcool et/ou drogues.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou visiblement endommagé.
- Ne pas entreprendre d'opération de réparation ou de modification de l'appareil. Cependant, vous pouvez remédier à certains dysfonctionnements –voir section Dépannage p25.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées en cuisinant. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu lorsqu'il rentre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas réchauffer de la nourriture dans un récipient fermé ou dans un bocal en verre. La pression peut s'accumuler dans le bocal et le faire exploser.
- Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable ne soit à côté de l'appareil car les rebords peuvent devenir chaud lors qu'il est en usage.

- Ne placez pas de plaque à pâtisserie, d'aliments ou de feuille d'aluminium directement au fond du four. L'accumulation de chaleur peut endommager le fond de l'appareil. N'obstruez jamais

les orifices de ventilation.

- L'appareil devient chaud en cours d'utilisation. Ne touchez jamais les éléments chauffants de l'appareil. Gardez les enfants à l'écart!

-

chaleur pour mettre ou retirer les plats du four.

- N'utilisez jamais le four si la porte vitrée est enlevée.

-

l'appareil deviant chaud en cours d'utilisation. Les câbles d'alimentation électrique ou en gaz ne doivent pas être en contact avec cette surface sous risque d'être endommagés.

Les câbles ne doivent pas être coincés entre la porte du four et l'appareil. Ne faites pas passer les câbles au dessus des plaques de cuisson. Autrement, les câbles pourraient fondre et représenter un risque d'incendie en créant un court circuit.

- Vérifiez que tous les boutons de commandes sont en position Arrêt une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil.



Important

Pour que la garantie soit valide, l'appareil doit être installé par une personne qualifiée selon la réglementation en cours.

Mesures de sécurité pour les enfants

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes lorsqu'il est en usage. Eloignez les enfants jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Utilisez toujours des gants résistants.

Les parties accessibles de l'appareil à la deviennent chaudes lorsque le grill est utilisé. Eloignez-en les enfants.

- L'emballage est dangereux pour les enfants. Gardez-le hors d'atteinte. La surface extérieure arrière de des enfants. Veuillez jeter les différentes parties de l'emballage selon les recommandations environnementales en vigueur.
- Ne posez jamais d'objet lourd sur la porte du four ouverte et ne permettez pas aux enfants de s'asseoir dessus. La porte pourrait se retourner, ce qui endommagerait les charnières.

Mesures de sécurité concernant l'électricité.

- Tout travail sur des équipements ou systèmes électriques doit être effectué par une personne qualifiée.
- Même si le four est éteint, la ventilation continue de fonctionner après pour refroidir le four.
- En cas de problème, éteignez l'appareil et débranchez-le de la source principale en enlevant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

- Assurez-vous que la valeur du fusible est la bonne.

Usage prévu

Cet appareil a été exclusivement conçu pour un usage domestique. L'usage commercial n'est pas autorisé.

Cet appareil ne doit pas être utilisé comme moyen de chauffage.

Le fabricant n'est pas responsable des dégâts occasionnés par un mauvais usage ou une mauvaise manipulation.

Traitement des déchets

L'emballage



Danger

Risque de suffocation

Gardez l'emballage à l'écart des enfants.

L'emballage et les cales de transport sont conçus dans des matériaux respectueux de l'environnement. Veuillez jeter toutes les parties de l'emballage selon les recommandations écologiques en vigueur afin de ne pas polluer.

Ancien appareil



Ce symbole figure sur le produit en application de la directive européenne 2002/96/EC sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective pour être recyclé afin de réduire l'impact sur l'environnement. Pour plus d'information, veuillez vous renseigner auprès de vos responsables locaux ou régionaux.

Les appareils électroniques qui ne sont pas mis aux déchets par ce procédé de tri sélectif sont un danger potentiel pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Transporter l'appareil



Attention

Ne placez pas d'autres appareils au dessus de celui-ci. Cet appareil doit être transporté en position debout.

Gardez le carton d'emballage d'origine et réutilisez-le pour transporter l'appareil. Respectez les marques imprimées sur le carton.



Important

Vérifiez l'état général de votre appareil afin d'identifier tout dégât éventuel dû au transport.

Afin d'empêcher les grilles et plaques d'endommager la porte du four lors du transport, placez un bout de carton à l'intérieur du four sur la porte, au niveau où les grilles et plateaux sont en contact. Mettez du ruban adhésif autour de la porte et de l'appareil pour qu'elle ne puisse pas s'ouvrir.

Si vous n'avez plus le carton d'origine, Emballez l'appareil dans du film à bulle ou du carton épais, puis collez l'emballage avec du ruban adhésif afin d'empêcher tout endommagement pendant le transport.

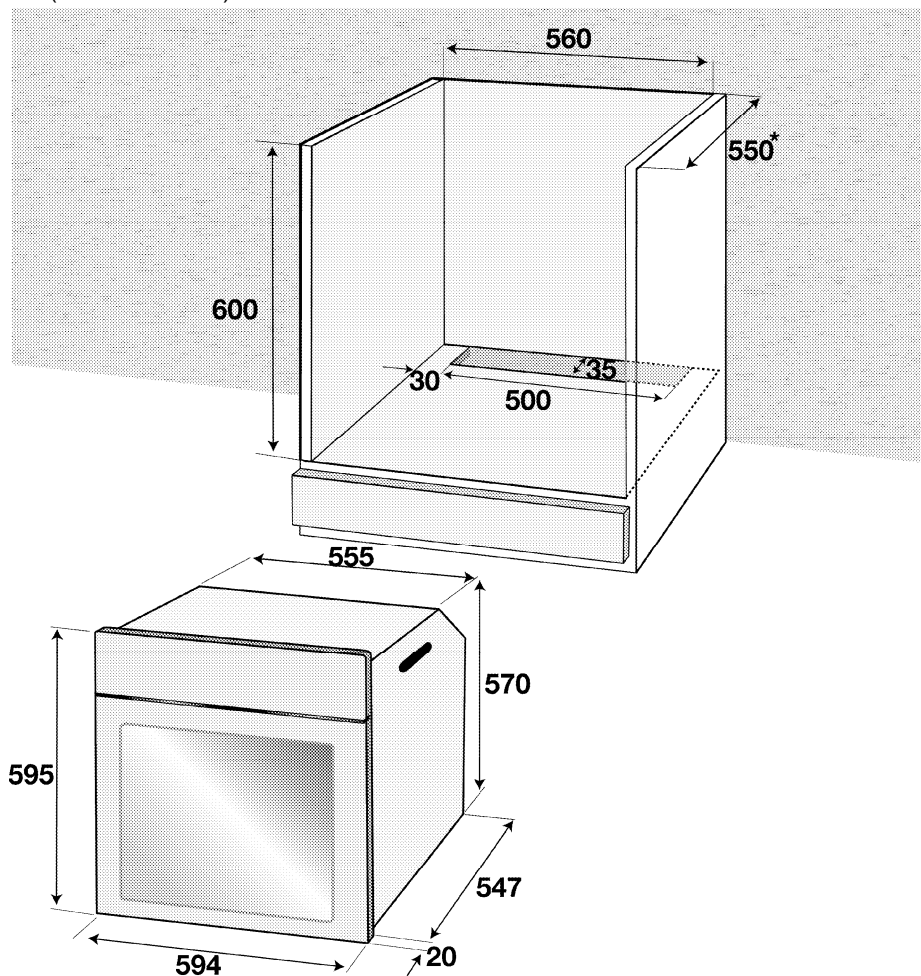
3 Installation

Avant l'installation

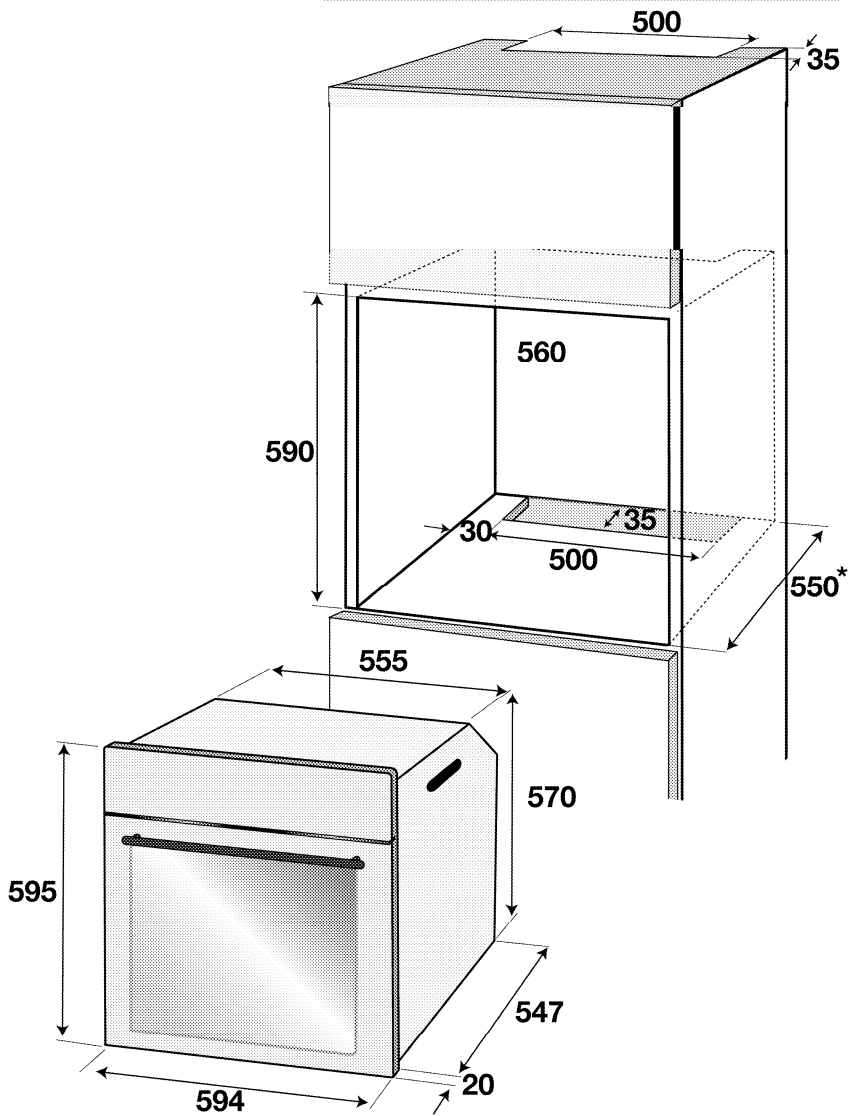
L'appareil est conçu pour s'encaster dans des meubles de cuisine standard. Une distance de sécurité doit être gardée entre l'appareil, le mur de la cuisine et les meubles. Voir schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces stratifiées ou adhésives doivent pouvoir résister à la chaleur (100°C minimum).

- Les caissons de cuisine doivent être au niveau du sol et fixés.
- S'il y a un tiroir en bas du meuble où le four doit être encastré, une étagère doit être installée entre le tiroir et le four.
- Le schéma d'installation ci-dessous est à titre indicatif et peut ne pas correspondre exactement à votre appareil.



* minimum.



* minimum.

Installation et branchement

Important

Endommagement du matériel!
La porte et/ou poignée ne doit pas être utilisée pour soulever ou bouger l'appareil.

- L'appareil doit être branché selon les réglementations locales en terme de gaz/ou d'électricité.
- Il faut être au moins deux personnes pour porter l'appareil.
- Utilisez les fentes ou poignées métalliques sur les côtés de l'appareil pour le bouger.

Important

Si l'appareil a des poignées métalliques, rabattez les sur les côtés après avoir bougé l'appareil.

Branchement au réseau électrique

Important

Cet appareil doit être branché à une prise Terre.

Notre entreprise ne sera pas tenue responsable des dégâts causés par l'utilisation de l'appareil sans prise Terre.



Danger

Risque d'électrocution, de court circuit ou d'incendie si l'installation n'est pas faite par un professionnel.

L'appareil ne doit être branché au courant principal que par un technicien qualifié. L'appareil n'est garanti que si l'installation a été faite correctement.



Danger

Risque d'électrocution, de court circuit ou d'incendie dû au mauvais état du câble électrique.

Le câble d'alimentation ne doit pas être tordu, coincé ou en contact avec les éléments chauds de l'appareil. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

- Le réseau électrique doit correspondre avec les données inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil, que vous pouvez voir en ouvrant la porte du four.
- le câble d'alimentation électrique doit correspondre aux caractéristiques électriques et à la consommation d'énergie; voir *les données techniques*, page 5



Danger

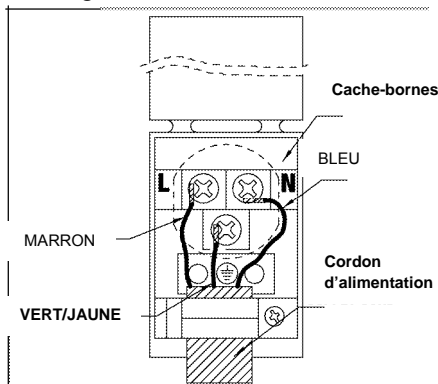
Risque d'électrocution

Avant de commencer le moindre travail sur l'installation électrique, veuillez débrancher l'appareil de la prise.

1. Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié, par exemple un électricien. Dans le cas où l'appareil n'est pas relié à l'alimentation secteur par une prise et afin de répondre aux exigences en matière de sécurité, il convient d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation. Si cette recommandation n'est pas respectée, le four risque de ne pas fonctionner correctement et la garantie ne sera pas valide.

Pour plus de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil à une prise munie d'un commutateur et d'un fusible.

- Ouvrez le cache-bornes avec un tournevis.
- Faites passer le câble d'alimentation dans le serre-câble que vous resserrez ensuite grâce à la vis fournie.
- Branchez les câbles selon le diagramme ci dessous.



- Fermez le cache-bornes une fois les branchements de câbles finis.



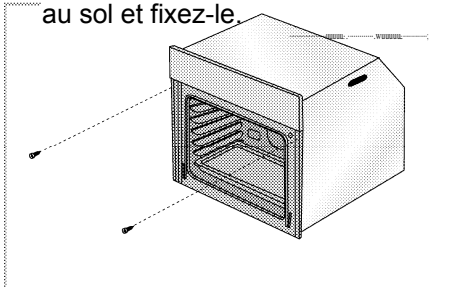
ATTENTION

Pour des raisons de sécurité, le câble d'alimentation ne doit pas être plus long que 2 mètres.

- Le câble d'alimentation doit être éloigné de l'appareil et ne doit pas être coincé entre l'appareil et le mur.

Installation

- Faites glisser le four à travers l'ouverture du caisson, alignez-le au sol et fixez-le.

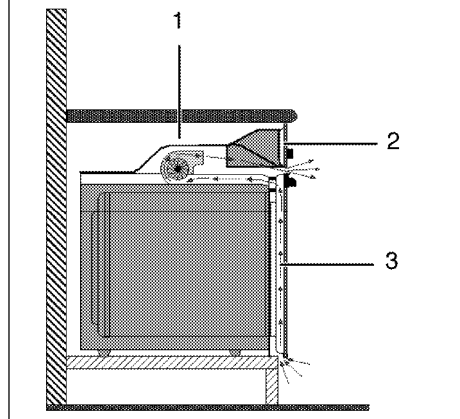


Fixez votre four à l'aide de 2 vis et rondelles comme indiqué sur le schéma.

Dernières vérifications

- Branchez l'appareil à la prise puis remettez en marche l'électricité.
- Vérifiez que l'appareil fonctionne.

Pour les appareils avec un ventilateur de refroidissement



- Ventilateur
- Bandeau de commande
- Porte

Le ventilateur de refroidissement et prévu pour refroidit le devant du four encastrable ainsi que le caisson.



ATTENTION

Le ventilateur continue de refroidir 20 à 30 minutes (approx.) après avoir éteint le four.

4 Préparation

Conseils pour économiser l'énergie

Les astuces suivantes vous aident à utiliser votre appareil de façon écologique en réduisant votre consommation d'énergie :

- Pour une meilleure transmission de chaleur, n'utilisez que des plaques émaillées de couleur sombre.
- Pendant que vous cuisinez, ne faites préchauffer le four que si cela est recommandé dans le notice d'utilisation ou les recettes de cuisine.
- Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four trop souvent.
- Essayer de faire cuire plusieurs types de plat nécessitant le four en même temps (vous pouvez placez plusieurs plats sur la même grille). Vous pouvez également cuisiner deux repas à la suite et ainsi éviter de préchauffer le four à nouveau.
- Faites décongeler la nourriture avant de la cuisiner.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson du plat (n'ouvrez pas la porte du four pour conserver la chaleur).

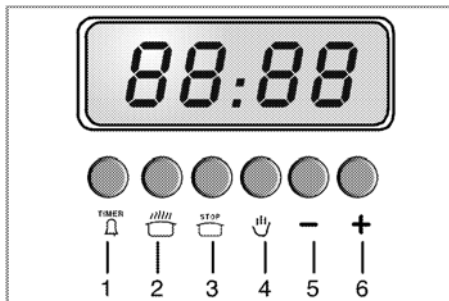
Premières interventions

Régler l'heure

Important



Il faut régler l'heure avant d'utiliser le four pour la première fois, sinon le four ne fonctionnera pas.



TOUCHES:

- 1 Minuterie
- 2 Temps de cuisson
- 3 Fin du temps de cuisson
- 4 Mode automatique

Touches pour régler l'heure:

- 5 Touche moins
- 6 Touche Plus

1. Maintenez les touches 1 et 2 appuyées.
2. Réglez l'heure en appuyant sur la touche 5 ou 6. En appuyant furtivement, vous faites avancer ou reculer l'heure d'une minute. En maintenant la touche appuyée, les minutes avancent ou reculent rapidement.
3. Une fois l'heure réglée, lâchez les touches 1 et 2.

Le premier nettoyage de l'appareil



Attention

Certains détergents ou produits nettoyants peuvent endommager la surface de l'appareil.

N'utilisez pas de détergents ou produits nettoyants agressifs ni d'objets coupants.

1. Enlevez la totalité de l'emballage.
2. Nettoyez les surfaces de l'appareil avec chiffon humide ou une éponge, puis essuyez-les avec un chiffon sec.

Chauffage initial



Danger

Risque de brûlures sur les surfaces chaudes! Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez des gants de four. Maintenez les enfants à l'écart.



Important

Lors de la première mise en marche de l'appareil, il peut en émettre une certaine odeur ou de la fumée. Assurez-vous que la pièce soit bien aérée.

Afin d'éliminer tous les résidus de fabrication de l'appareil, préchauffez le four pendant 30 minutes puis éteignez-le.

Four électrique

1. Enlevez les plaques et grilles du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez le symbole de chaleur Haut et Bas grâce au bouton de mode de cuisson.
4. Sélectionnez la plus grande température grâce au bouton de thermostat; voir *Comment utiliser le four électrique*, page 16.
5. Chauffez environ 30 minutes.
6. Eteignez le four; voir *Comment utiliser le four électrique*, page 16.

Grill

1. Enlevez les plaques et grilles du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la puissance maximale du grill, voir *Comment utiliser le grill*, page 21.
4. Chauffez environ 30 minutes.
5. Eteignez le grill; voir *Comment utiliser le grill*, page 21

5 Comment utiliser le four

Information Générale de cuisine



Danger **Risque de brûlure par** **vapeur chaude!**

Faites attention en ouvrant la porte du four car de la vapeur peut s'en échapper.

Astuces de cuisson

- Utilisez un récipient antiadhésif ou en aluminium ou encore des moules en silicone.
- Utilisez au mieux l'espace sur la grille/plaque.
- Il est recommandé de placer le moule au centre de la plaque.
- Choisissez la position de la grille/plaque dans le four avant de mettre le four en marche. Ne bougez pas les plaques/grilles quand elles sont chaudes.
- Gardez la porte du four fermée.

Astuces pour rôti

- Assaisonner avec du citron et du poivre améliorera la cuisson si vous cuisinez un poulet/une dinde entier(e) ou un grand morceau de viande.
- Il faut 15 à 30 minutes de cuisson en plus pour cuisiner un morceau de viande avec os que pour le même morceau sans os.
- Il faut 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- Laissez reposer la viande au four environ 10 minutes après la cuisson. Le jus est ainsi mieux réparti et le rôti restera juteux lorsqu'il sera coupé.

- Si vous cuisinez du poisson dans un plat résistant à la chaleur, placez-le sur la grille au milieu ou en bas du four.

Astuces pour le grill

Le grill est idéal pour cuisiner de la viande, du poisson ou de la volaille et faire dorer vos plats sans les assécher. Les morceaux fins, les brochettes et les saucisses sont particulièrement adaptés pour le grill, tout comme les légumes qui contiennent beaucoup d'eau comme les oignons ou les tomates. Placez les morceaux sur à griller sur la grille.

- Placez la lèc hefrite en dessous pour récupérer la graisse qui s'écoule.
- Ajoutez de l'eau dans la lèchefrite pour en faciliter le nettoyage.

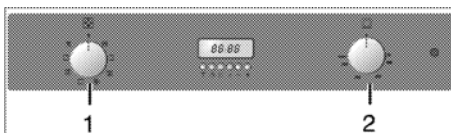
Comment utiliser le four électrique.



Important

Avant d'utiliser le four, réglez l'heure sinon l'appareil ne fonctionnera pas.

Sélectionnez la température et le mode de cuisson



- 1 Bouton de fonction
- 2 Bouton de thermostat

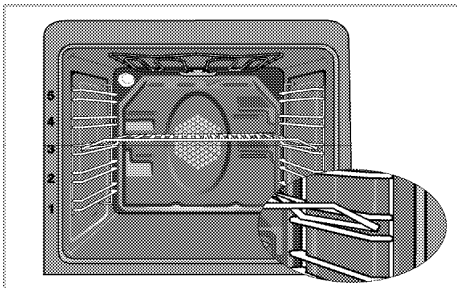
Les modes de cuisson sont sélectionnés par le bouton de fonction. La température est ajustée par le bouton de thermostat. Pour arrêter le four, tournez les boutons sur la position arrêt (vers le haut).

1. Réglez le bouton du thermostat sur la température voulue.
2. Réglez le bouton de fonction sur le mode de cuisson voulu.

» Le four chauffe jusqu'à la température choisie et la maintient. La lampe reste allumée jusqu'à ce le four atteigne la température souhaitée.

Eteindre le four

Tournez les boutons de fonction et de thermostat sur la position arrêt (haut).



Positions des glissières (varie selon les modèles)

Il est important de positionner correctement la grille sur la glissière, comme montré sur le schéma ci-dessus.

Modes de Cuisson

L'ordre dans lequel les modes de cuisson apparaissent sur le four dépend des modèles.

Chaleur sole et voûte (haut et bas)



La chaleur provient du haut et du bas de l'appareil. La nourriture est cuite en haut et en bas simultanément. Recommandé pour les gâteaux, les cookies, les ragouts, etc. N'utilisez qu'une plaque.

Chaleur sole (bas)



La chaleur ne provient que du bas de l'appareil. Recommandé pour les plats à cuire par le dessous comme les pizza, les tartes, etc.

Sole et voûte à chaleur pulsée



La chaleur provient du bas et du haut de l'appareil et le ventilateur (au fond) est en marche. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement dans le four. N'utilisez qu'une plaque.

Ventilateur



Le four ne chauffe pas, seul le ventilateur est en marche. La nourriture congelée décongèle progressivement à température ambiante et la nourriture cuite peut refroidir.

Air chaud (chaleur tournante)



La résistance circulaire (au fond de l'appareil) est en marche ainsi que le ventilateur. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement dans le four. La plupart du temps, il n'est pas nécessaire de préchauffer. Recommandé lorsque vous avez plusieurs niveaux de nourriture à cuisiner. Convient lorsque vous utilisez plusieurs plaques ou grilles.

Grill



Le grill (en haut de l'appareil) est en marche. Recommandé pour faire dorer de grandes quantités de nourriture.

Placez la nourriture sur la grille en dessous du grill.

- Réglez la température au niveau maximum.
- A la moitié du temps de cuisson, retournez la nourriture.

Grill à chaleur pulsée



L'effet du grill n'est pas aussi fort qu'avec l'option ci-dessus. Recommandé pour les petites portions de nourriture.

- Placez la nourriture sur la grille en dessous du grill.
- Réglez la température au niveau maximum.
- A la moitié du temps de cuisson, retournez la nourriture.

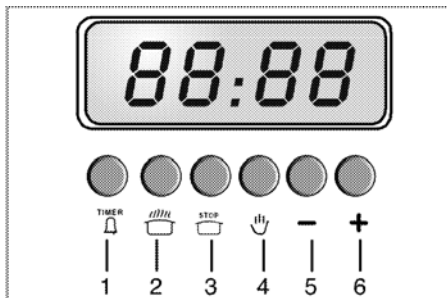
Cuisson Rapide



Ce mode est utilisé pour chauffer le four rapidement. **NE** convient **PAS** à la préparation de la nourriture.

- Sélectionnez la température voulue. La lampe du thermostat est allumée et le four chauffe.
- Quand la température Souhaitée est atteinte, la lampe s'éteint. Vous pouvez alors choisir un autre mode de cuisson pour faire cuire votre plat.

Comment utiliser la minuterie



TOUCHES:

- 1 Minuterie
- 2 Temps de cuisson
- 3 Fin du temps de cuisson
- 4 Mode automatique

Touches pour régler l'heure:

- 5 Touche moins
- 6 Touche Plus

Important



Au maximum vous pouvez régler la fin de cuisson pour dans 23 heures et 59 minutes. En cas de coupure de courant, la programmation s'annule et il faudra reprogrammer.

Mode automatique complet:

Ce mode vous permet de définir l'heure à laquelle le four doit s'allumer et s'éteindre de façon automatique.

1. Maintenez la touche 3 appuyée.
2. Réglez l'heure de fin de cuisson avec les touches 5 ou 6. En appuyant furtivement, vous faites avancer ou reculer l'heure d'une minute. En maintenant la touche appuyée, les minutes avancent ou reculent rapidement.
- » L'indication "**AUTO**" apparaît sur l'écran d'affichage.
3. Lâchez la touche 3.
4. Maintenez la touche 2 appuyée.
5. Réglez le temps de cuisson avec les touches 5 ou 6. En appuyant furtivement, vous faites avancer ou

- reculer l'heure d'une minute. En maintenant la touche appuyée, les minutes avancent ou reculent rapidement.
6. Relâchez la touche **2**.
 7. Placez votre plat au four.
 8. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
 - » Le four chauffera jusqu'à la température voulue et la maintiendra pendant et jusqu'à la fin du temps de cuisson. Pendant toute la durée de l'opération, le symbole de cuisson sera allumé à l'écran.
 9. Une fois la cuisson finie, une alarme sonne. Appuyez alors sur la touche **3**.
 10. Eteignez le four en tournant les boutons de fonction et de thermostat.
 11. Appuyez sur la touche **4**.
 - » L'indication "**AUTO**" disparaît.

Mode semi-automatique

Ce mode vous permet de définir l'heure à laquelle le four doit s'éteindre de façon automatique.

1. Maintenez la touche **2** appuyée.
2. Réglez le temps de cuisson avec les touches 5 ou 6. En appuyant furtivement, vous faites avancer ou reculer l'heure d'une minute. En maintenant la touche appuyée, les minutes avancent ou reculent rapidement.
 - » L'indication "**AUTO**" apparaît sur l'écran d'affichage.
3. Relâchez la touche **2**.
4. Placez votre plat au four.
5. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
 - » Le four chauffera jusqu'à la température voulue et la maintiendra pendant le temps de cuisson.

Pendant toute la durée de l'opération, le symbole de cuisson sera allumé à l'écran.

6. Une fois la cuisson finie, une alarme sonne. Appuyez alors sur la touche **3**.
7. Eteignez le four en tournant les boutons de fonction et de thermostat.
8. Appuyez sur la touche **4**.
 - » L'indication "**AUTO**" disparaît.



Important

Pour voir le temps restant de cuisson, appuyez sur la touche **2**. Il apparaîtra pendant quelques secondes.

Interrompre la cuisson

1. Maintenez la touche **2** appuyée.
2. Maintenez la touche **5** appuyée jusqu'à ce que le temps restant de cuisson indique "**0.00**".
3. Relâchez la touche **2**.
4. Appuyez sur la touche **4**.
 - » L'indication "**AUTO**" disparaît.
5. Eteignez le four en tournant les boutons de fonction et de thermostat.

Tableau des temps de cuisson



Important

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ou selon vos préférences culinaires.

Faire cuire et rôtir



Important

Le niveau 1 est le niveau des glissières le plus **bas** du four.

Nourriture	Nombre de niveaux utilisés		Niveau pour grille/plaque	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (approx.)
Gâteau sur plaque	1 niveau		3	175	25 ... 30
Gâteau sur moule	1 niveau		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier	1 niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1-5	175	30 ... 40
	3 niveaux		1-3-5	180	45 ... 55
Gâteau boudoir	1 niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaux		1-5	175	20 ... 30
Cookies	1 niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1-5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaux		1-3-5	175	35 ... 45
Pâtisserie à pâte (ex: tarte)	1 niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaux		1-5	200	45 ... 55
	3 niveaux		1-3-5	200	55 ... 65
Pâtisserie fourée	1 niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaux		1-5	200	35 ... 45
	3 niveaux		1-3-5	190	45 ... 55
Levain	1 niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaux		1-3	190	35 ... 45
Lasagne	1 niveau		2-3	200	30 ... 40
Pizza	1 niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
Beefsteak (whole)/ Roast	1 niveau		3	25 min. 250 après 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (ragout)	1 niveau		3	25 min. 250 après 190	70 ... 90
Poulet rôti	1 niveau		2	15 min. 250 après 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5.5 kg)	1 niveau		1	25 min. 250 après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	1 niveau		3	200	20 ... 30

Lorsque vous cuisinez sur 2 niveaux en même temps, placez la plaque la plus épaisse au dessus de la plaque la moins épaisse. Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments.

(**) Pour préchauffer, réglez la température voulue. La lampe du thermostat s'éteindra une fois la température atteinte.

Astuces pour cuire la pâte à gâteau

1. Si la pâte est trop sèche :

» Augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

2. Si la pâte se réduit,

» Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

3. Si la pâtisserie est trop brunie sur le dessus:

» Placez-la sur un niveau plus bas, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

4. Si la pâte est bien cuite à l'intérieure mais collante à l'extérieure:

» Utilisez moins de liquide ou baissez la température, et augmentez le temps de cuisson.

Astuces pour cuire les pâtisseries

1. Si la pâtisserie est trop sèche:

» Augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

» Humidifiez les couche fourrées avec une sauce à base de lait, huile, œuf et yaourt.

2. Si la pâtisserie prend trop longtemps à cuire :

» Prenez soin que l'épaisseur de la pâtisserie préparée n'excède pas la profondeur de la plaque et reste au même niveau.

3. Si le dessus de la pâtisserie est doré alors que le fond n'est pas cuit:

» Vérifiez qu'il n'y ait pas plus de sauce sur la couche du fond que sur les couches supérieures de la pâtisserie. Essayez de répartir la sauce de manière égale sur toutes les couches pour que la pâtisserie cuise uniformément.

» Faites cuire la pâtisserie selon le mode et la température donnés dans le tableau des temps de cuisson. Si le fond de la pâtisserie n'est toujours pas assez cuit, placez-la sur un niveau plus bas la prochaine fois.

Astuces pour cuisiner les légumes

1. S'il n'y a plus assez de jus dans le plat de légumes et qu'il devient sec :

» Cuisinez vos légumes dans un plat avec un couvercle car cela aide à préserver le jus.

2. Si le plat de légumes ne cuit pas :

» Faites bouillir les légumes ou préparez les comme en conserve puis mettez-les au four.

Comment utiliser le grill



Important

Avant d'utiliser le four, réglez l'heure sinon l'appareil ne fonctionnera pas.



Danger

Risque de brûlures sur les surfaces chaudes!

Fermez la porte du four lorsque vous utilisez le grill.

Allumer le grill

1. Réglez le bouton de fonction sur le symbole grill.
 2. Réglez la température.
 3. Préchauffez pendant environ 5 minutes, si nécessaire.
- » La lampe du thermostat s'allume.

Eteindre le grill

1. Tournez le bouton de fonction jusqu'en haut (position arrêt).

Positions des grilles/plaques

Pour optimiser la surface du grill, placez la grille du grill vers l'avant du four en évitant le contact avec la porte.

Tableau des temps de cuisson au le grill

Grill électrique

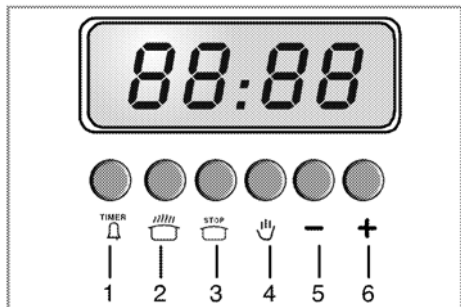
Nourriture	Niveau de la grille	Temps de cuisson (approx.)
Poisson	4...5	20...25min. *
Morceaux de poulet	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min.*
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min.*
Pain grille	4	1...2min.

* varie selon l'épaisseur

Comment utiliser le réveil

En plus de la minuterie, vous pouvez également utiliser une alarme sonore comme rappel.

Dès que la période de temps est écoulé, l'alarme émet un signal sonore. Cette alarme n'a aucun impact sur les fonctions en cours d'utilisation du four.



TOUCHES:

- 1 Minuterie
 - 2 Temps de cuisson
 - 3 Fin du temps de cuisson
 - 4 Mode automatique
- Touches pour régler l'heure:*
- 5 Touche moins
 - 6 Touche Plus

Réglez l'alarme

1. Maintenez la touché 1 appuyée.

Important

Le temps maximum pour l'alarme est de 23 heures et 59 minutes.

2. Déterminez la période de temps avant que l'alarme ne sonne avec

les touches 5 et 6. En appuyant furtivement, vous faites avancer ou reculer l'heure d'une minute. En maintenant la touche appuyée, les minutes avancent ou reculent rapidement.

» Le symbole de l'alarme apparait sur l'écran d'affichage.

3. Relâchez la touche 1.

Important

Quand vous appuyez sur la touché 1 et que l'alarme est active, le temps restant avant que l'alarme ne sonne s'affiche alors sur l'écran pendant quelques secondes.

Eteindre l'alarme

1. Maintenez la touche 3 appuyée dès que l'alarme retentit.
- » Le symbole du réveil disparaît sur l'écran d'affichage.

Pour annuler la programmation de l'alarme:

1. Maintenez la touche 1 appuyée.
 2. Maintenez la touche 5 appuyée jusqu'à ce que le temps indique "0.00".
 3. Relâchez la touche 1.
- » Le symbole du réveil disparaît sur l'écran d'affichage.

7 Entretien et Nettoyage

Information Générale



Danger

Risque de décharge électrique
Débranchez toujours l'appareil ou coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil afin d'éviter tout risque de recevoir une décharge électrique.



Danger

Risque de brûlures sur les surfaces chaudes.
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



ATTENTION

Certains détergents ou agents nettoyants peuvent endommager l'appareil.
Ne pas utiliser de détergents, poudre/crème agressifs ou d'objets pointus.

Nettoyez minutieusement l'appareil après chaque usage; ainsi il sera plus facile d'enlever les résidus de cuisson et donc d'éviter qu'ils ne brûlent la prochaine fois que l'appareil est utilisé.

Il n'y a pas d'agent nettoyant spécialement recommandé pour cet appareil. Nous vous conseillons d'utiliser un mélange d'eau chaude et de liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge et un chiffon sec pour sécher le four.

N'utilisez pas de matériel de nettoyage abrasif!



Important

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.

Nettoyer le bandeau de Commande

ATTENTION



N'enlevez jamais les boutons de commande pour nettoyer le bandeau sous peine de l'endommager irrémédiablement.

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons.

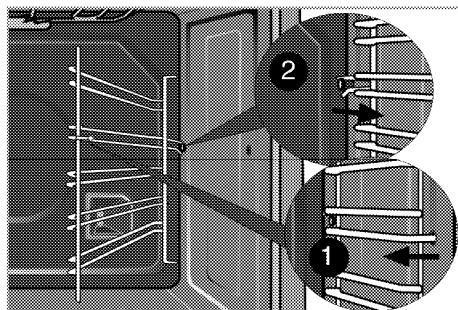
Nettoyer le four

Aucun nettoyant four ou autre agent nettoyant particulier n'est spécialement recommandé pour nettoyer ce four.

Nous recommandons de passer un coup d'éponge ou de chiffon humide sur le four encore tiède.

Pour nettoyer les côtés (voir schéma):

1. Enlevez les glissières en les tirant vers le côté opposé.
2. Puis tirez les vers vous pour les retirer entièrement.

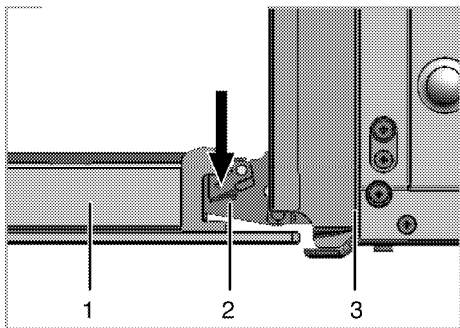


Nettoyer la porte du four

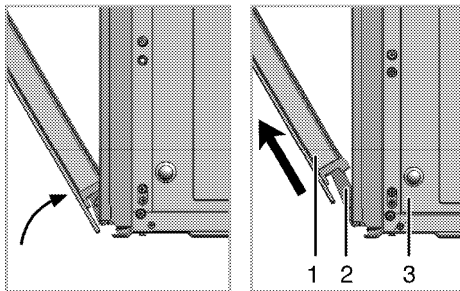
N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampon à récurer en métal pour nettoyer le four sous risque de griffer la surface de l'appareil et de détruire le verre.

Enlever la porte du four

1. Ouvrez la porte en grand.
2. Ouvrez les loquets situés sur les charnières sur le bas gauche et droit de la porte en effectuant une pression vers le bas comme montré sur le schéma.



- 1 Porte de four
- 2 Charnière
- 3 Four



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



ATTENTION

Pour remettre la porte en place suivez les étapes décrites pour enlever la porte dans l'ordre inverse (étape 4, 3, 2 et 1). N'oubliez pas de refermer les loquets des charnières.

Remplacer la lampe du four



Danger

Risque de brûlures sur les surfaces chaudes!

Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse afin d'éviter tout risque de recevoir une décharge électrique.

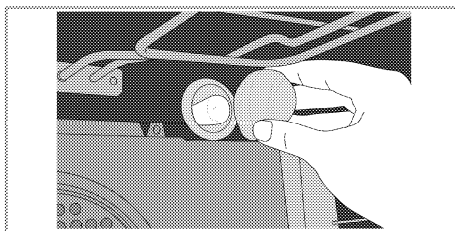
La lampe du four est une ampoule électrique spéciale résistante à la chaleur (T 300 °C), voir *Données Techniques, page 5*. Vous pouvez acheter ces ampoules dans tous bons magasins vendant des appareils électriques.



ATTENTION

L'emplacement de la lampe dans le four peut varier de celui du schéma.

1. Débranchez l'appareil.
2. Dévissez le verre recouvrant l'ampoule en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



3. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle.
4. Remettez la protection en verre en place.

7 Dépannage



Danger

Risque de décharge électrique, de court circuit ou d'incendie provoqué par des réparations non professionnelles.

Les réparations sur cet appareil doivent être effectuées par un centre agréé.

Conditions normales de fonctionnement

- Il est possible que pendant les deux premières heures d'utilisation l'appareil émette une certaine odeur ou de la fumée.
- Il est normal que de la vapeur d'eau s'échappe lorsque vous utilisez le four.
- Lorsque les pièces métalliques chauffent, elles s'étendent ce qui peut créer du bruit.

Avant d'appeler votre point de vente, veuillez vérifier les points suivants.

Equipement électrique

Problème/dysfonctionnement	Cause possible	Conseil/Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible d'alimentation électrique est défectueux ou a sauté.	Vérifiez les fusibles. Si nécessaire, remplacez le ou réenclenchez le.
La lampe du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez-la.
	Absence de courant électrique.	Vérifiez les fusibles. Si nécessaire, remplacez le ou réenclenchez le.
Le four ne chauffe pas.	Le bouton de fonction et/ou de thermostat est sur la position « arrêt ».	Tournez les boutons sur la position voulue.
	L'heure n'est pas réglée (pour les fours qui affichent l'heure).	Réglez l'heure.
	Absence de courant électrique.	Vérifiez les fusibles et le réseau électrique.

Affichage digital de l'heure (Si applicable à votre appareil)

Problème/dysfonctionnement	Cause possible	Conseil/Solution
L'affichage de l'heure clignote, ou le symbole de l'horloge est allumé.	Il y a eu une coupure de courant.	Réglez l'heure. En tournant le bouton de fonction, éteignez le four puis rallumez-le.

Si le problème n'est toujours pas résolu:

1. Débranchez l'appareil.
2. Appelez votre point de vente.



Important

N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Aucune pièce de rechange n'est fournie avec cet appareil.