

**NOTICE D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION
FOUR ENCASTRABLE**

SOGE LUX

F170N

F170B

F172N

F171X

Cher client,

Notre principal objectif est d'offrir des produits de qualité, fabriqués dans des installations modernes et testés avec soin.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour utiliser cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel qui contient les informations de base pour une installation, un entretien et une utilisation correcte et en toute sécurité. Contactez votre agent de service autorisé.

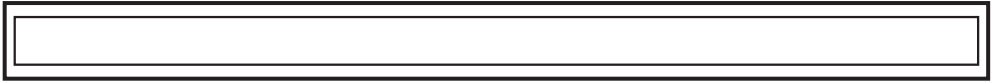
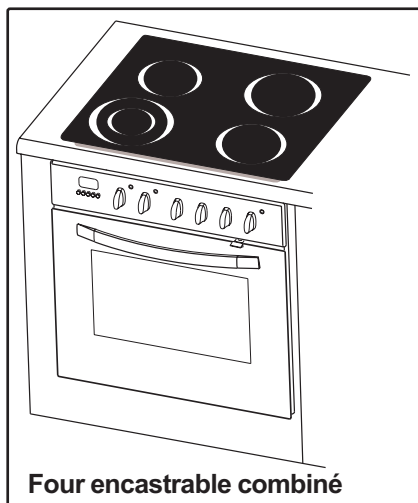


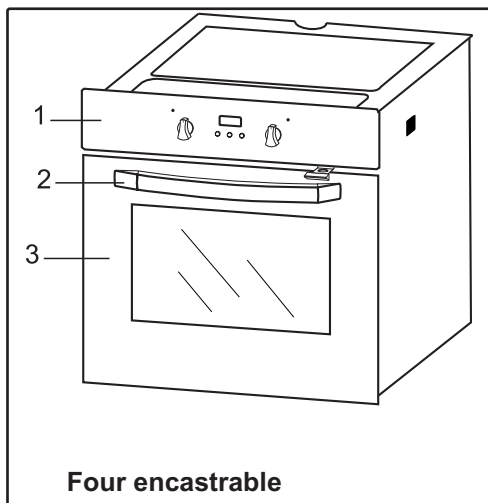
TABLE DES MATIÈRES

- 1-** Présentation et taille du produit
- 2-** Recommandations
- 3-** Préparation pour l'installation et utilisation
- 4-** Utilisation du four
- 5-** Nettoyage et entretien du four
- 6-** Assistance et transport

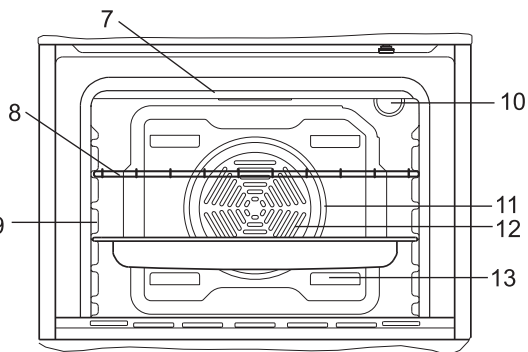
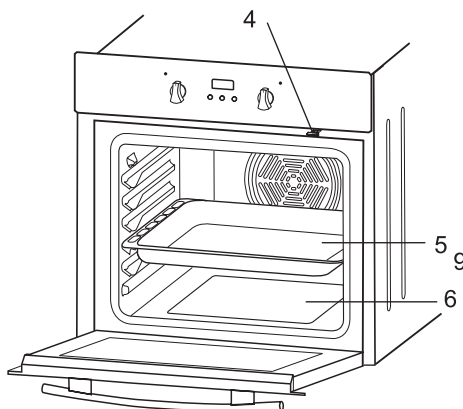
PARTIE 1: PRESENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



Four encastrable combiné



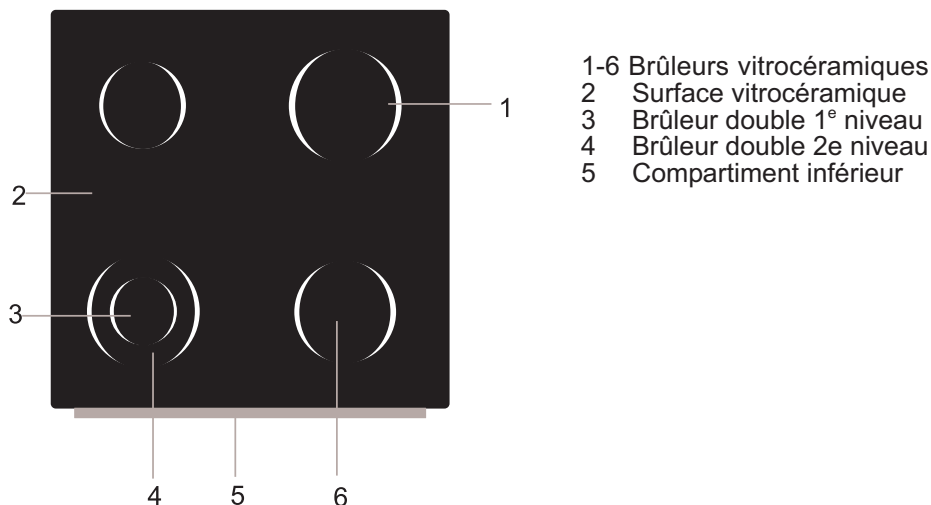
Four encastrable



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- 1- Panneau de Contrôle
- 2- Poignée de la porte du four
- 3- Porte du four
- 4- Verrouillage enfant
- 5- Plateau
- 6- Résistance inférieure du four (derrière le plateau)
- 7- Résistance supérieure du four (derrière le plateau)
- 8- Grille
- 9- Supports
- 10- Lampe du four
- 11- Résistance turbo (derrière le plateau)
- 12- Moteur turbo (derrière le plateau)
- 13- Volets de sortie d'air

BRÛLEURS VITROCRAMIQUES



PARTIE 2: RECOMMANDATIONS

AVANT LA MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL, PRENEZ TOUTES LES MESURES DE SCURIT NCESSAIRES ET LISEZ LE MANUEL D'INSTRUCTIONS.

- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique comme un meuble encastrable.
- Après avoir retiré de l'emballage, vérifiez si l'appareil n'est pas endommagé. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement le service d'assistance autorisé. Parce que les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafe...etc.) peuvent être dangereux pour la santé de vos enfants, vous devez les rassembler et les mettre au rebut immédiatement.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien autorisé en respectant les conditions du fabricant décrites dans ce manuel. Le fabricant n'est en aucun cas responsable d'éventuels dommages qui résultent d'une mauvaise installation.
- Avant de brancher l'appareil au courant électrique de votre maison, vérifiez si le voltage et les réglages du gaz de votre maison sont conformes aux informations spécifiées sur la plaque d'information située sur l'appareil et/ou emballage.
- Ne pas mettre le four en service sans qu'il soit complètement installé.

-
- 📖 Vérifiez si tous les boutons sont éteints quand l'appareil n'est pas utilisé.
 - 📖 Vérifiez si le câble d'alimentation n'est pas coincé lors de l'installation de l'appareil.
 - 📖 Le câble d'alimentation ne doit jamais être remplacé par le client. Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service autorisé.
 - 📖 Avant de remplacer la lampe du four, débranchez l'appareil du courant électrique.
 - 📖 Débranchez l'appareil avant d'effectuer le nettoyage, l'entretien etc.
 - 📖 Certaines parties de l'appareil peuvent conserver la chaleur pendant un certain temps; attendez que ces parties refroidissent avant de les toucher.
 - 📖 Ne gardez pas des objets/produits inflammables près de l'appareil quand celui-ci est en service.
 - 📖 Quand vous utilisez d'autres dispositifs électriques près de l'appareil, vérifiez si les câbles ne sont pas en contact avec les parties qui chauffent.
 - 📖 Quand vous n'utilisez pas l'appareil, vérifiez si les boutons sont sur la position "0" (éteint).
 - 📖 Votre appareil a besoin d'une aération suffisante quand il est utilisé. Lisez attentivement les sections de ce manuel dans lesquelles les procédures d'installation sont expliquées et vérifiez si vous respectez toutes les recommandations importantes.
 - 📖 Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles. Certaines spécifications décrites dans ce manuel peuvent ne pas concerner votre appareil. Lisez attentivement les explications qui accompagnent les figures.
 - 📖 Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
 - 📖 Si les chauffeurs halogènes sont installés comme des plaques, ne fixez pas la lampe.

**POUR UNE UTILISATION EFFICACE ET SÛRE, VOUS DEVEZ TOUJOURS UTILISER
LES PIÈCES D'ORIGINES ET CONTACTER NOTRE PERSONNEL DE SERVICE
AUTORIS QUAND VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE.**

Suivez les recommandations suivantes quand vous utilisez l'appareil.

- Branchez votre appareil à une prise ou une ligne de terre.
- Ne placez pas le fil électrique de votre appareil près d'un endroit qui chauffe. Ne le faites pas passer près de la plaque. Contactez le service autorisé le plus proche si votre fil électrique est endommagé.
- Pour les modèles qui ont une minuterie, réglez l'heure lors de la première utilisation ou après une coupure de courant. La formation de chaleur et d'humidité se produit dans l'endroit où vous cuisinez. C'est pourquoi votre cuisine doit être bien aérée.
- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se produit émanant des matériaux d'isolation et des éléments qui chauffent. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, utilisez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devez aérer correctement l'endroit où le four est utilisé.
- Ne touchez pas l'intérieur du four ni les chauffeurs quand vous utilisez le four parce qu'ils sont chauds. Après avoir éteint le brûleur, ne le touchez pas avec vos mains sans qu'il soit complètement froid.
- Ne placez aucun matériel inflammable et combustible dans le four. Ne placez aucun produit combustible comme des récipients sous pression, papier, plastique et tissu près des plaques.
- Faites attention quand vous utilisez le four de l'appareil parce que la surface extérieure peut être chaude. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'asseoir sur la porte.
- Les valeurs indiquées dans les documents imprimés que vous pouvez trouver sur le produit sont les valeurs obtenues en laboratoire selon les normes. Ces valeurs peuvent varier selon l'usage et les conditions environnementales du produit.
- Pour les produits encastrables combinés, vérifiez si le branchement de la plaque au four a été effectué.
- Vérifiez si le câble électrique qui relie la plaque au four n'est pas coincé.

Si vous constatez une fissure sur la plaque vitrocéramique, débranchez l'appareil!

PARTIE 3: PREPARATION POUR L'INSTALLATION ET UTILISATION

Cet appareil moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez ce manuel où vous trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour un positionnement et des opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.

CONTACTEZ LE SERVICE AUTORIS POUR L'INSTALLATION DU FOUR!

3.1 LOCAL D'INSTALLATION

Vous devez considérer certains facteurs quand vous choisissez l'endroit où vous allez installer le four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse!

Quand vous choisissez l'endroit, il ne doit y avoir aucun matériel inflammable dans la proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.

Les meubles qui sont autour du four doivent être fabriqués avec des matériaux qui résistent à des températures supérieures à 50°C.

Les changements nécessaires sur les portes des placards et les exhausteurs situés au-dessus du produit encastrable combiné bien comme les hauteurs minimum à partir du four sont indiquées dans la Figure 1.

L'exhausteur doit être à une hauteur minimum de 65 cm à partir de la plaque. S'il n'y a pas d'exhausteur, la hauteur minimum doit être d'au moins 70 cm.

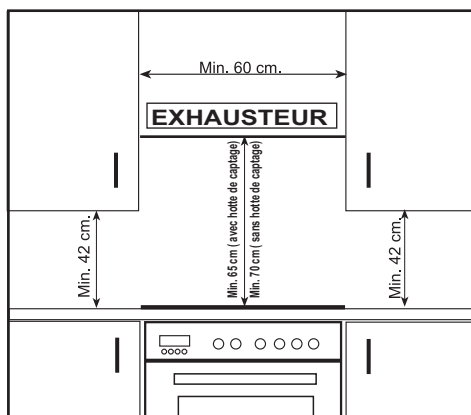
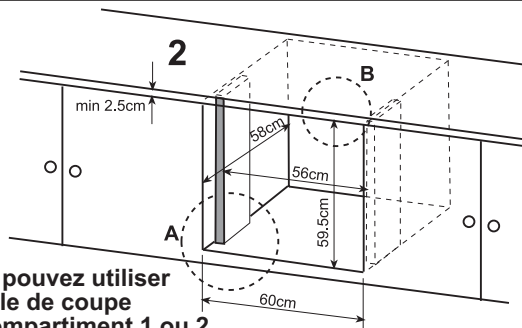
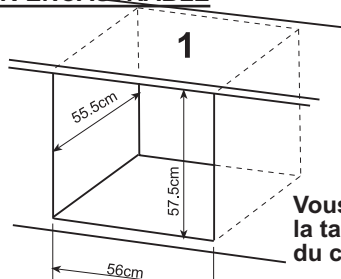


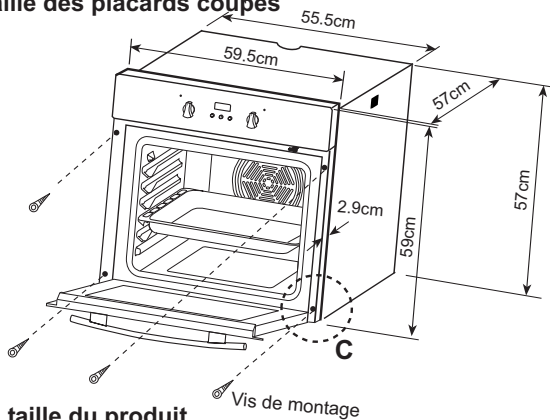
Figure 1

3.2 INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE



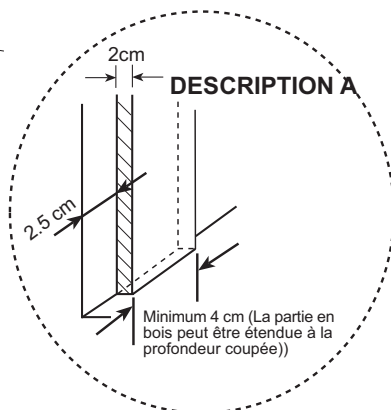
**Vous pouvez utiliser
la taille de coupe
du compartiment 1 ou 2.**

Taille des placards coupés

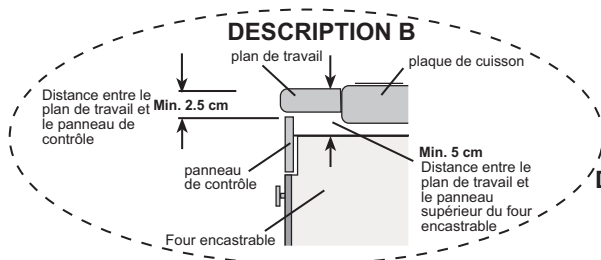


taille du produit

Vis de montage

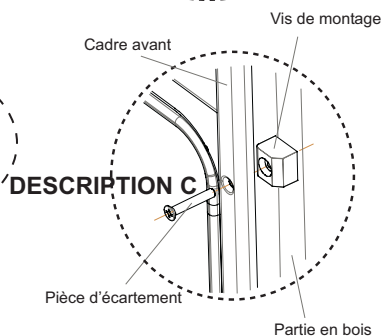


DESCRIPTION A



DESCRIPTION B

plan de travail plaque de cuisson
Distance entre le plan de travail et le panneau de contrôle **Min. 2.5 cm**
panneau de contrôle **Min. 5 cm** Distance entre le plan de travail et le panneau supérieur du four encastrable
Four encastrable



DESCRIPTION C

Pièce d'écartement

Partie en bois

Vis de montage

Cadre avant

Insérez une partie du four dans le placard en le poussant. Ouvrez la porte du four et insérez 4 vis dans les trous fraisés dans le cadre avant. Placez les pièces d'écartement derrière le rebord du cadre avant et vissez jusqu'à ce que la surface des pièces d'écartement touche le cadre avant. En faisant cela, vérifiez si l'extrémité cannelée de chaque pièce d'écartement est en face de l'extrémité arrondie du cadre avant. Poussez l'appareil complètement et vissez-le à la partie en bois.

Les dimensions et les matériaux utilisés du placard dans lequel le four va être installé doivent être résistants aux températures élevées. Dans une installation correcte, vous devez éviter le contact avec les parties électriques ou isolantes. Les parties isolantes doivent être placées de façon à ne pas être retirées quelque soit l'outil utilisé. L'installation de l'appareil près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane du four.

Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si l'appareil est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service autorisé.

3.3 Position du four encastrable:

Pour éviter que les liquides débordent sur le plan de travail, du mastic est fourni avec votre four. Appliquez le mastic dans les espaces libres du plan de travail de votre cuisine, dans la quantité indiquée dans la figure 2. tendez la pièce de mastique en tirant et appliquez-le dans les espaces libres. Placez la plaque sur le mastic, avec les respectifs boutons de contrôle du bon côté. Placez les clamps comme indiqué dans la Figure. Après avoir mis la plaque à sa place, retirez le mastic en excès sur les côtés à l'aide de la spatule Figure 3. Si l'épaisseur du plan de travail de la cuisine est inférieure à 40mm, utilisez le clamp comme indiqué dans la Figure 4. Placez les brûleurs en verre directement dans les trous d'ouverture (Figure 5).

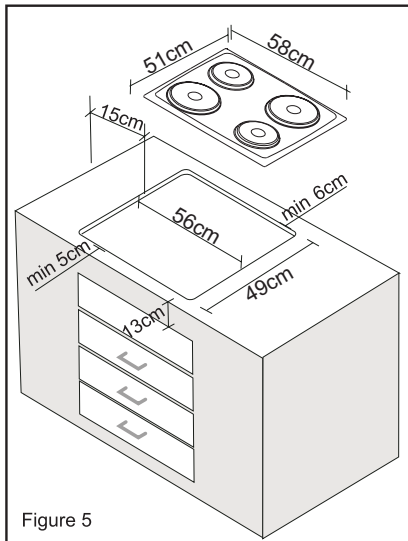


Figure 5

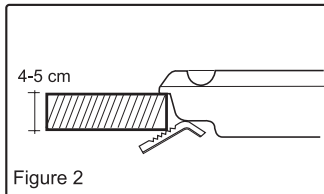


Figure 2

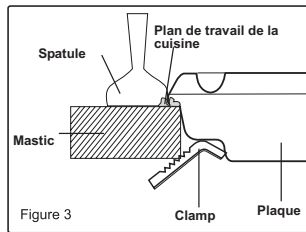


Figure 3

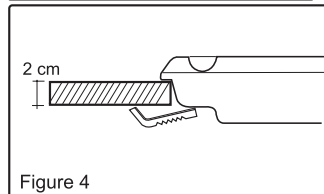
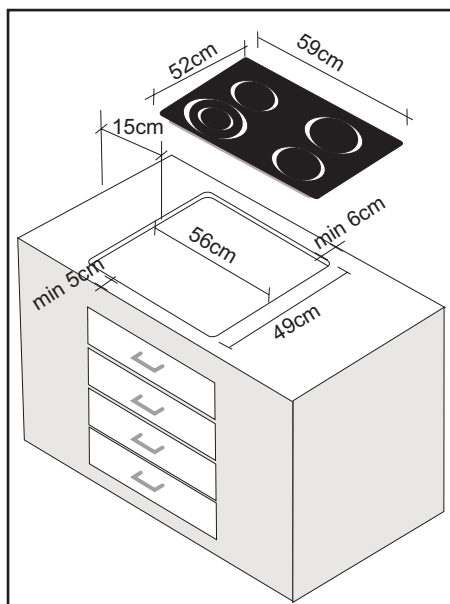


Figure 4



3.4 BRANCHEMENT ET SCURIT DU FOUR ENCASTRABLE:

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement:

- Le câble terre doit être branché au moyen de la vis qui a le symbole terre (⊕). Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure 6. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes d'installation, contactez le service autorisé immédiatement.
- La prise de terre doit être proche de l'appareil. N'utilisez jamais une rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les surfaces chaudes du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service autorisé. Le câble doit être remplacé par le service autorisé.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par le service autorisé. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05W-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage **ne sera pas couvert par la garantie**.
- L'appareil doit être utilisé avec le courant 220-240V~. Si l'électricité du secteur diffère de la valeur indiquée ci-dessus, contactez le service autorisé immédiatement.

Le fabricant décline toute responsabilité pour dommages et pertes qui résultent du non respect des normes de sécurité!

3.5 BRANCHEMENT ET SCURIT DU FOUR ENCASTRABLECOMBIN:

Le branchement de l'appareil doit être effectué par le service autorisé. L'appareil doit être branché au courant électrique 220-240V~ et 380-415V 3N~. Si l'électricité du secteur diffère de la valeur indiquée ci-dessus, contactez le service autorisé immédiatement. Le branchement de l'appareil doit être effectué comme indiqué dans la Figure 7. L'appareil a été conçu pour un branchement

fixe au secteur. Vous devez installer un disjoncteur dans le circuit électrique avec une ouverture de contact d'au moins 3mm (puissance 32A, type de fonctionnement à retardement)

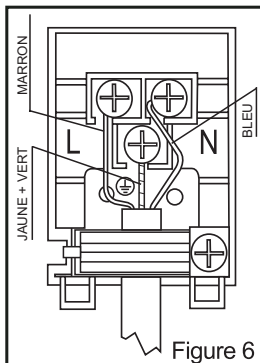
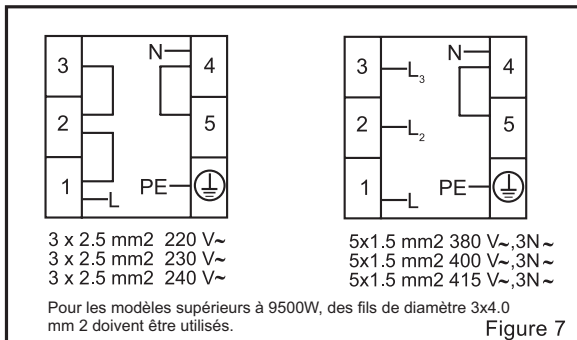


Figure 6



3 x 2.5 mm² 220 V~
3 x 2.5 mm² 230 V~
3 x 2.5 mm² 240 V~

5x1.5 mm² 380 V~,3N~
5x1.5 mm² 400 V~,3N~
5x1.5 mm² 415 V~,3N~

Pour les modèles supérieurs à 9500W, des fils de diamètre 3x4.0 mm² doivent être utilisés.

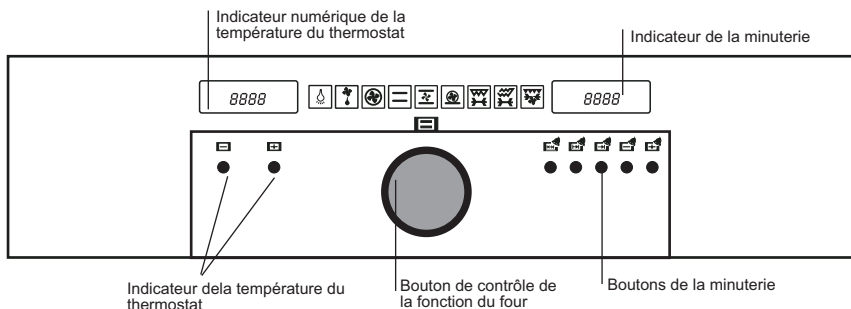
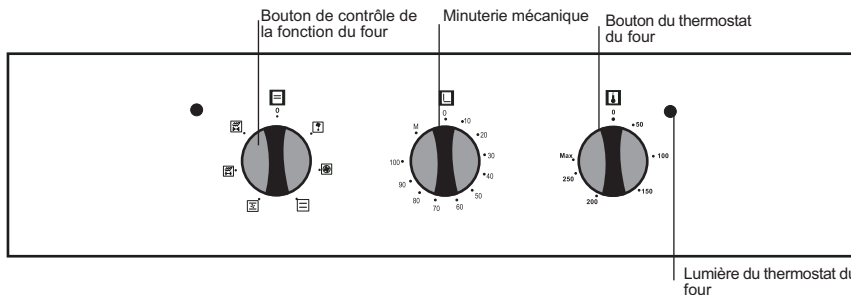
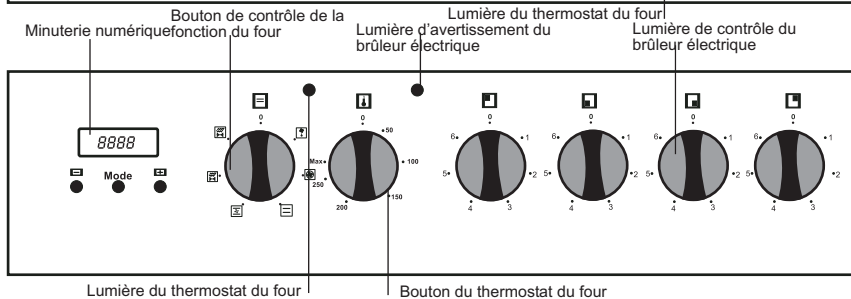
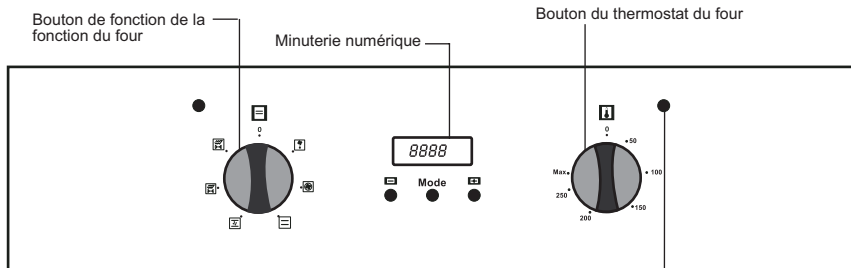
Figure 7

3.6 RECOMMANDATIONS GNRALES ET PRCAUTIONS:

- ▣ Votre appareil a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens autorisés ayant été formés par l'usine où a été fabriqué le produit. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respectent pas ces normes peuvent être dangereuses.
- ▣ Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces sections seront chaudes pendant un certain temps même si l'appareil est débranché. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- ▣ Ne laissez pas le four sans surveillance quand vous cuisinez de la graisse ou de l'huile. Ils peuvent s'enflammer en cas d'une surchauffe. Ne versez pas d'eau sur les flammes qui résultent de la surchauffe des graisses. Pour étouffer la flamme, mettez le couvercle sur le récipient et éteignez le bouton.
- ▣ Pour cuisiner dans votre four, les boutons de fonction du four et les boutons de réglage de la température doivent être réglés et programmés dans la minuterie du four, si disponible. Sinon le four ne fonctionnera pas.
- ▣ Quand la porte du four ou du compartiment inférieur est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pouvez déséquilibrer l'appareil ou casser la porte.
- ▣ Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé.
- ▣ Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière etc.

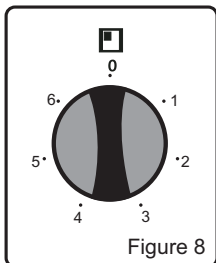
PARTIE 4: UTILISATION DU FOUR

4.1 PANNEAUX DE CONTRÔLE:

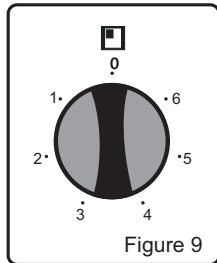


4.2 UTILISATION DU BRÛLEUR ÉLECTRIQUE DANS LES PRODUITS ENCASTRABLES COMBINÉS

Dans les produits encastrables combinés, la plaque du produit est contrôlée par un bouton de 7 niveaux situé sur le panneau de contrôle (Figure 8-9). Le niveau «0» indique que l'appareil est débranché. Les niveaux restants indiquent les types d'utilisation suivants:



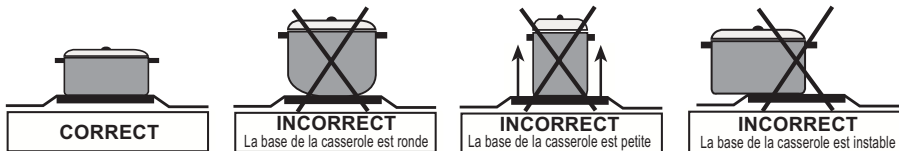
Bouton de contrôle du brûleur vitrocéramique



Bouton de contrôle du brûleur de la plaque chauffante

- 1.....Position pour garder les aliments chauds
- 2 - 3....Position pour chauffer à basse température
- 4-5-6...Position pour cuisiner, frire et faire bouillir

La partie supérieure du brûleur électrique est recouverte d'un matériel de protection résistant à la chaleur. Lors de la première utilisation, pour durcir la couche protectrice, placez le bouton du brûleur électrique sur la position «3» et allumez le brûleur pendant 5 minutes. Quand vous utilisez les brûleurs électriques, vérifiez si les casseroles utilisées ont une base plane. Vous pouvez obtenir une performance maximum de votre plaque si vous utilisez des casseroles avec les diamètres et les bases adéquates. L'utilisation de casseroles dont les diamètres sont plus petits que les brûleurs n'est pas recommandée. Ceci provoque une perte de chaleur et un gaspillage d'énergie.



AVERTISSEMENTS

- Quand le bouton du brûleur électrique est placé dans une position autre que «0», la lumière d'avertissement du brûleur s'allume.
- Utilisez les casseroles qui correspondent au diamètre du brûleur.
- Avant de placer une casserole sur le brûleur, vérifiez si la base n'est pas mouillée.
- N'utilisez jamais les plaques électriques sans rien dessus. La température de la casserole peut être élevée quand vous utilisez l'appareil. C'est pourquoi les enfants et les animaux ne doivent pas s'approcher de la plaque pendant et après l'opération.
- Si vous constatez une fissure sur la plaque électrique, vous devez éteindre immédiatement la plaque et contactez le service autorisé pour effectuer le remplacement.
- Après utilisation (afin de prolonger son efficacité et sa durée de vie), vous devez nettoyer la plaque en utilisant les produits d'entretien appropriés. Pour prévenir la formation de rouille et préserver l'apparence initiale, nous vous recommandons de frotter la plaque avec un chiffon légèrement mouillé dans de l'huile. N'utilisez jamais de spray.

4.3 CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE PLAQUE

Vous pouvez régler chaque brûleur sur 6 niveaux.

0-Position débranchée

1- Position de la température la plus basse

6- Position de la température la plus élevée

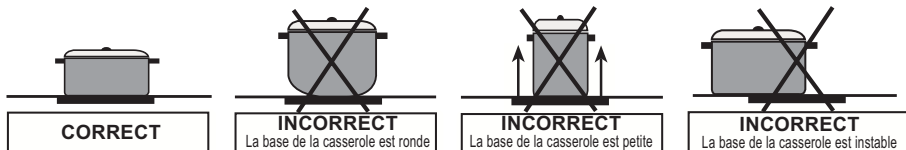
Le brûleur double peut chauffer dans 2 positions. Vous pouvez économiser de l'électricité et du temps en utilisant le niveau 1 pour des petites casseroles (\varnothing 115mm) et les niveaux 1 et 2 (\varnothing 180mm) simultanément pour les grandes casseroles. Pour utiliser la partie des petits diamètres du brûleur double, appuyez sur le "bouton de sélection du brûleur double". Quand vous appuyez sur le bouton de sélection, la lampe d'avertissement correspondante s'allume. Vous pouvez augmenter ou réduire la température en utilisant le bouton correspondant "+". Pour éteindre le niveau double, appuyez simplement sur le "bouton de sélection du brûleur double". La lampe d'avertissement correspondante s'éteindra. Le niveau extérieur du brûleur double ne peut pas être utilisé individuellement. Le brûleur ovale est contrôlé au moyen du même bouton que le brûleur double. Vous pouvez allumer la tête ronde (\varnothing 145 mm) du brûleur ovale individuellement ainsi que l'ovale. Son opération est la même que le brûleur double. Quand les brûleurs sont éteints, les surfaces continueront chaudes pendant un certain temps. Dans ce cas la lettre "H" apparaîtra dans les indicateurs de la plaque pour vous avertir. Quand la surface est froide, le signal disparaîtra.

4.4 Utilisation du brûleur en verre

La résistance du verre vitrocéramique pour chauffer et supporter des changements de températures extrêmes est très élevée.

Une rougeur apparaîtra sur la surface chaude avec le temps. Quand une unité de chauffage est en fonctionnement, vous pouvez entendre un bruit faible; c'est normal et ceci est dû à la structure technique du système.

Ceci ne met pas en cause la qualité. Si des casseroles aux extrémités pointues rayent ou sont placées brutalement sur le verre vitrocéramique, vous pouvez endommager la surface. Vous devez faire très attention à cela.



Pour éviter le gaspillage d'électricité, les casseroles utilisées ne doivent pas être plus petites ou plus grandes que les surfaces des brûleurs.

Prenez les mesures nécessaires pour que les enfants ne s'approchent pas des brûleurs parce qu'ils chauffent quand ils sont utilisés.

À cause de la nature inflammable de l'huile chaude, les fritures doivent être effectuées avec le couvercle de la casserole.

Ne coupez pas le pain ou d'autres aliments sur le verre. N'utilisez pas des casseroles avec une base en aluminium.

Ne placez pas des matériaux trop lourds sur la plaque.

Ne placez pas des matériaux comme le plastique, l'aluminium sur la surface en verre. Si une de ces matières

est fondue sur le verre, nettoyez avec la spatule immédiatement.

Ne nettoyez pas la surface en céramique avec une éponge. Les résidus des détergents peuvent s'enflammer et nuire à la couleur du verre.

4.5 UTILISATION DU FOUR:

Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour sélectionner les fonctions du four (Figure 10) décrites dans la section suivante et dans le tableau 1, vous devez régler impérativement le bouton de sélection de la fonction et le bouton du thermostat du four à la température que vous voulez. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

Bouton du thermostat du four:

Pour sélectionner la température du four (Figure 11), vous devez aussi régler le bouton de contrôle de la fonction du four. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière du thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

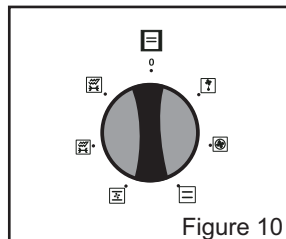


Figure 10

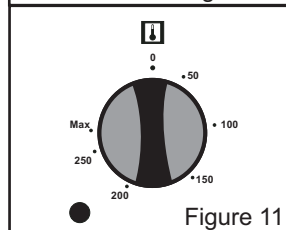













Figure 11

Tableau 1

	La lampe du four s'allume
	La lampe du four, la lumière d'avertissement rouge et le ventilateur s'allument. Exécute la décongélation des aliments congelés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que les éléments de chauffage inférieur et supérieur sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que le ventilateur et le chauffeur turbo sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, le ventilateur ainsi que les éléments de chauffage inférieur et supérieur sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que le chauffeur du grill et la rôtissoire sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que l'élément de chauffage supérieur et la rôtissoire sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, l'élément de chauffage supérieur, le chauffeur du grill, le ventilateur et la rôtissoire sont allumés.
	Le thermostat du four et les lumières d'avertissement du four, ainsi que le ventilateur, le chauffeur turbo et l'élément de chauffage inférieur sont allumés.
	L'élément de chauffage supérieur du four est allumé.
	L'élément de chauffage inférieur du four est allumé.

4.6 UTILISATION DU BOUTON DE CONTRÔLE DE LA FONCTION DU FOUR:

Les fonctions disponibles décrites ci-dessous varient selon le modèle.



Décongélation:

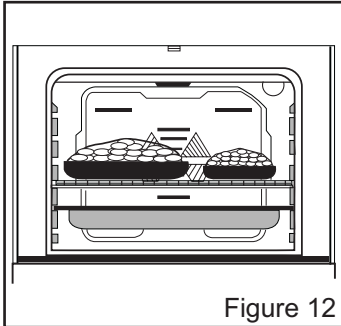


Figure 12

Vous pouvez commencer la décongélation en plaçant les aliments congelés dans le four et en plaçant le bouton dans le signal indiqué. Cette fonction ne cuit pas les aliments; elle permet seulement de décongeler les aliments en peu de temps. Placez les aliments que vous voulez décongeler sur le plateau métallique et placez-le sur le support du troisième niveau à compter du bas (Figure 12). Pour recueillir l'eau qui s'accumule à cause du gel qui fond, insérez un plateau sur le support inférieur.



Éléments de chauffage inférieur et supérieur (Cuisson uniforme):

Dans ce type de cuisson décrit comme la méthode traditionnelle, la chaleur qui émane de la résistance inférieure et supérieure garantit la cuisson de la partie inférieure et supérieure des aliments que vous êtes en train de cuisiner. Réglez le bouton du thermostat de votre four à la température recommandée dans le tableau de cuisson selon le type de cuisine que vous allez effectuer. Un préchauffage de 10 minutes est recommandé. Laissez cuire les aliments dans le récipient adéquat pendant le temps recommandé. Cette position est idéale pour les **gâteaux, gâteaux mousseline, pâtes au four, lasagne, pizza**.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant la porte ouverte. Comme le four est chaud, **ne laissez pas les enfants s'approcher du four**.



Ventilateur turbo:

Le ventilateur turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément.

Réglez le bouton du thermostat au degré désiré. Placez le bouton de fonction sur le symbole *Turbo*. Après avoir effectué le préchauffage de 10 minutes, placez les éléments dans le four. Cette fonction est adéquate pour cuire plusieurs récipients à la fois.

Si vous allez utiliser deux plateaux en même temps, lors du réglage de la température de cuisson, sélectionnez la température la plus petite entre les niveaux et qui convient à vos aliments comme indiqué dans le tableau. L'utilisation de deux plateaux exige un temps de cuisson plus long par rapport à la cuisson avec un seul plateau. Habituellement, les aliments sur les deux plateaux ne se cuisent pas en même temps, Retirez alors le plateau qui est cuit et laissez cuire le second.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant la porte ouverte. Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'approcher du four.



Ventilateur et éléments de chauffage inférieur et supérieur (Cuisson uniforme):

Cette position permet à l'air provenant des éléments de chauffage inférieur et supérieur de circuler dans le four au moyen du moteur du ventilateur.

Réglez le bouton du thermostat de votre four à la température recommandée dans le tableau de cuisson selon le type de cuisine que vous allez effectuer. Placez le bouton du four sur le symbole de cette fonction, réglez la minuterie du four au temps recommandé pour la cuisson et préchauffez le four pendant 10 minutes. Les aliments placés dans le récipient approprié sont introduits dans le four et l'opération commence. Cette position est idéale pour la pâtisserie. Toutes les parties des aliments seront cuites uniformément dans cette position.

Convenable pour un seul plateau.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant la porte ouverte. Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'approcher du four.



Grill et rôtissoire:

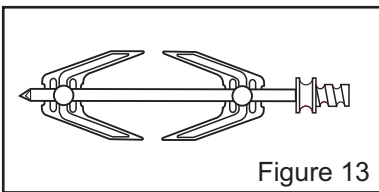


Figure 13

Cette fonction est utilisée pour griller, rôtir et rôtir au moyen d'une brochette. Pour rôtir, utilisez la brochette (Figure 13). Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille sur le support le plus haut. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments.

Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°.

Placez le bouton du thermostat sur cette valeur. Laissez préchauffer 5 minutes avant d'introduire les aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible.

Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant la porte ouverte. Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'approcher du four.



Élément de chauffage supérieur, grill et rôtissoire:

Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement et pour griller une plus grande surface, rôtir et rôtir au moyen de la brochette. Pour rôtir, utilisez la brochette (Figure 5). Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille sur le support le plus haut. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. 3. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments. **Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°.**

Placez le bouton du thermostat sur cette valeur. Laissez préchauffer 5 minutes avant d'introduire les aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant la porte ouverte. **Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'approcher du four.**



Grill, rôtissoire et ventilateur:

Cette fonction garantit une friture uniforme parce que le ventilateur, le grill et l'élément de chauffage supérieur travaillent conjointement. Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement et pour griller une plus grande surface, rôtir et rôtir au moyen de la brochette.

Pour rôtir, utilisez la brochette (Figure 5). Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille sur le support le plus haut. Placez un plateau sur le niveau 3 et vous pouvez commencer l'opération. 3. Le plateau placé sur le troisième niveau recueille la graisse qui tombe des aliments. **Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°.**

Placez le bouton du thermostat sur cette valeur. Laissez préchauffer 5 minutes avant d'introduire les aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant la porte ouverte. Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'approcher du four.



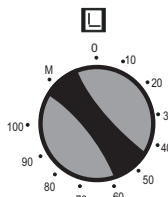
Ventilateur turbo et élément de chauffage inférieur:

Le ventilateur turbo et l'élément de chauffage inférieur sont idéals pour cuire une **pizza**. Alors que le ventilateur turbo disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pizza. Placez le bouton de fonction sur le symbole de cette fonction. Laissez préchauffer 10 minutes avant d'introduire les aliments dans le four.

Après la cuisson, éteignez le bouton de contrôle de la fonction du four et le bouton du thermostat et annulez le programme de la minuterie si disponible. Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant la porte ouverte. **Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'approcher du four.**

Le ventilateur turbo et l'élément de chauffage inférieur sont idéals pour cuire une pizza. Alors que le ventilateur turbo disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pizza.

4.7 UTILISATION DE LA MINUTERIE MÉCANIQUE:

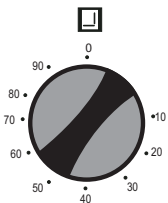
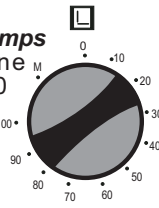


Opération manuelle

Quand vous placez le bouton de la minuterie sur la position M comme indiqué sur la figure, vous pouvez utiliser le four. Quand la minuterie est sur la position 0 le four ne fonctionnera pas.

Opération par réglage du temps

Placez le bouton sur une certaine valeur entre 0-100 minutes, comme indiqué sur la figure. Le four s'arrête quand le temps réglé est terminé et la minuterie émet un son d'avertissement.

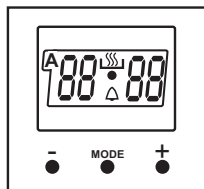


Minuterie mécanique

Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer le bouton et le thermostat du four sur la position de débranchement.

4.8 UTILISATION DE LA MINUTERIE NUMÉRIQUE:

Réglage de l'heure:

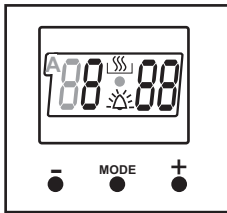


L'heure doit être réglée avant l'utilisation du four. Le symbole (A) et les trois "0" sur l'écran clignoteront. Appuyez sur les boutons (+) et (-) simultanément. Le symbole ☀ apparaîtra sur l'écran. Le point au milieu de l'écran clignotera aussi. En utilisant les boutons (+) et (-), réglez l'heure pendant que le bouton clignote. Après le réglage, le point restera allumé.

Le symbole (A) et les trois "0" sur l'écran clignoteront, vous ne pouvez pas utiliser le four avec les boutons de contrôle. Quand vous appuyez sur les boutons (+) et (-) simultanément pour régler l'heure, le symbole ☀ apparaîtra sur l'écran. Quand le symbole disparaît sur l'écran, vous pouvez utiliser le four manuellement.

En cas de coupure e courant vous devez régler de nouveau l'heure.

Réglage de l'heure du son d'avertissement de la minuterie:



Cette fonction peut être utilisée pour entendre un son d'avertissement quand le temps réglé est terminé.

Appuyez sur le bouton MODE au milieu. Le symbole Δ clignote sur l'écran. Les trois "0" apparaîtront. Réglez la période de temps désirée pour l'avertissement en utilisant les boutons (+) et (-) quand le Δ symbole clignote. Un certain temps après le réglage, le symbole Δ restera allumé. Quand le symbole Δ reste allumé, le réglage du son d'avertissement de la minuterie est effectué.

L'heure du son d'avertissement peut être réglée entre 0 et 23.59.

Quand le temps est atteint, la minuterie émet un son d'avertissement et le symbole Δ clignote sur l'écran. En appuyant sur un bouton, le son s'arrêtera et le symbole Δ disparaîtra de l'écran.

Le réglage de l'heure du son d'avertissement a pour but d'avertir. Le four ne sera pas activé au moyen de cette fonction.

Programmation semi automatique selon le temps de cuisson:

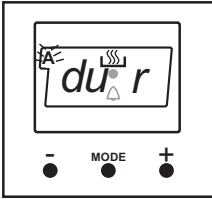



Figure 14

Cette fonction est utilisée pour cuire pendant le temps désiré. Les aliments sont introduits dans le four. Le four est réglé sur la cuisson désirée. Le thermostat du four est réglé sur le degré désiré en fonction du plat.

Appuyez sur le bouton MODE jusqu'à ce que "stop" apparaisse sur l'écran de la minuterie. Quand "stop" apparaît sur l'écran de la minuterie, le symbole (A) clignotera. Réglez le temps de cuisson en utilisant les boutons (+) et (-) tant que la minuterie est sur cette position. Un certain temps après le réglage, l'heure apparaît sur l'écran et les symboles (A) et  resteront allumés sur l'écran. Le four commencera à fonctionner.

Un temps de cuisson entre 0 et 10 heures peut être réglé..

Quand le temps réglé est atteint, la minuterie arrêtera le four et émettra un son d'avertissement. Le symbole (A) clignotera sur l'écran. Après avoir placé le bouton du four et le bouton du thermostat du four sur la position 0, en appuyant sur un bouton de la minuterie, le son d'avertissement s'arrêtera. La minuterie prendra la fonction d'utilisation manuelle.

Programmation semi automatique selon le temps de fin de cuisson:

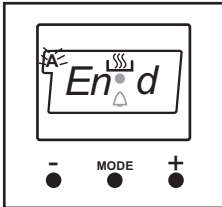



Figure 15

Cette fonction est utilisée pour cuire pendant le temps de fin de cuisson. Les aliments sont introduits dans le four. Le four est réglé sur la cuisson désirée. Le thermostat du four est réglé sur le degré désiré en fonction du plat.

Appuyez sur le bouton MODE jusqu'à ce que "end" apparaisse sur l'écran de la minuterie. Quand "end" apparaît sur l'écran de la minuterie, le symbole (A) et l'heure clignoteront.


Réglez le temps de fin de cuisson en utilisant les boutons (+) et (-) tant que la minuterie est sur cette position. Un certain temps après le réglage, l'heure apparaîtra sur l'écran et les symboles (A) et  resteront allumés sur l'écran. Le four commencera à fonctionner.

Vous pouvez régler une période en additionnant jusqu'à 10 heures à l'heure actuelle.

Quand le temps réglé est atteint, la minuterie arrêtera le four et émettra un son d'avertissement. Le symbole (A) clignotera sur l'écran. Après avoir placé le bouton du four et le bouton du thermostat du four sur la position 0, en appuyant sur un bouton de la minuterie, le son d'avertissement s'arrêtera. La minuterie prendra la fonction d'utilisation manuelle.

Programmation entièrement automatique

Cette fonction est utilisée pour cuire après une certaine période de temps, pendant un certain temps. Les aliments sont introduits dans le four. Le four est réglé sur la cuisson désirée. Le thermostat du four est réglé sur le degré désiré en fonction du plat.

Appuyez sur le bouton MODE jusqu'à ce que "stop" apparaisse sur l'écran de la minuterie. Quand "stop" apparaît sur l'écran de la minuterie, le symbole (A) clignotera. Réglez le temps de cuisson en utilisant les boutons (+) et (-) tant que la minuterie est sur cette position. Un certain temps après le réglage, l'heure apparaîtra sur l'écran et les symboles (A) et  resteront allumés sur l'écran (Figure 14).

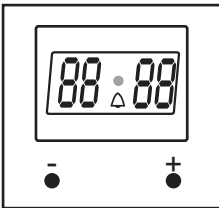
Un temps de cuisson entre 0 et 10 heures peut être réglé.

Appuyez sur le bouton MODE jusqu'à ce que "end" apparaisse sur l'écran de la minuterie. Quand "end" apparaît sur l'écran de la minuterie, le symbole (A) et l'heure clignoteront, avec en plus le temps de cuisson réglé. Réglez le temps de fin de cuisson en utilisant les boutons (+) et (-) tant que la minuterie est sur cette position. Un certain temps après le réglage, l'heure apparaîtra sur l'écran et le symbole (A) restera allumé sur l'écran (Figure 15).

Vous pouvez régler un temps qui peut aller jusqu'à 23.59 heures après l'heure actuelle en additionnant le temps de cuisson à l'heure.

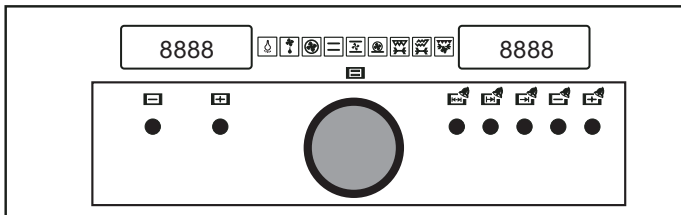
Le four commencera à fonctionner à l'heure calculée par déduction du temps de cuisson au temps de fin de cuisson et s'arrêtera au temps de fin de cuisson réglé. La minuterie émettra un son d'avertissement et le symbole (A) clignotera. Après avoir placé le bouton du four et le bouton du thermostat du four sur la position 0, en appuyant sur un bouton de la minuterie, le son d'avertissement s'arrêtera. La minuterie prendra la fonction d'utilisation manuelle.

4.9 Minuterie numérique



Appuyez simultanément sur les boutons + et - de la minuterie numérique. L'écran commencera à clignoter, et vous pourrez alors régler le temps en utilisant les boutons + et -. Quand vous appuyez sur les boutons + ou - après avoir réglé le temps, le symbole (Δ) apparaît et le temps désiré est défini. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer le bouton et le thermostat du four sur la position de débranchement.

4.10 UTILISATION DE LA MINUTERIE PROGRAMMABLE DU FOUR ENCASTRABLE:



Sélection de la fonction du four:



Pressez le bouton de fonction pour sélectionner la fonction de cuisson désirée. Tournez le bouton jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse sur l'écran. Quand vous sélectionnez la fonction de la lampe, seule la lampe du four s'arrêtera et "Lit" apparaîtra sur l'écran.


Quand la fonction de décongélation est sélectionnée, le réglage de la température de l'intérieur du four ne peut pas être effectué et "Del" apparaît sur l'écran. Quand ventilateur turbo et éléments inférieur-supérieur sont réglés sur la position pizza, la température intérieure du four de 175°C apparaîtra sur l'écran. Réglez la température désirée en utilisant les boutons "+" et "-". Quand vous sélectionnez les positions grill, double grill, double grill + ventilateur, la température intérieure du four de 200°C apparaîtra sur l'écran. Réglez la température désirée en utilisant les boutons "+" et "-".

Utilisez les boutons "+" et "-" situés en dessous de l'indicateur de température pour régler la température à l'intérieur du four. Vous pouvez augmenter ou réduire la température du four par étapes de 5 degré chacune.

Réglage de l'heure:

L'heure doit être réglée avant l'utilisation du four.
Les trois zéros clignoteront dans l'écran de droite.


Appuyez sur le deuxième bouton à partir de la gauche avec le symbole  et sur le troisième bouton avec le symbole  simultanément. Les zéros s'allumeront continuellement et le point au milieu clignotera. Dans cette position, réglez l'heure en utilisant les boutons (+) et (-). Après le réglage, le point au milieu restera allumé. Après le réglage de l'heure, le four fonctionnera dans la position manuelle. Quand le four est réglé sur une fonction, un symbole de cuisson apparaît sur l'écran de la minuterie et le four commence à fonctionner.


 **En cas de coupure e courant vous devez régler de nouveau l'heure.**


Réglage de la minuterie:

Cette fonction peut être utilisée pour régler le temps de rappel.


Parmi les 5 boutons situés en dessous de la minuterie, appuyez sur le bouton le plus à gauche

avec le symbole . Les trois zéros apparaîtront sur l'écran de la minuterie et le point au milieu

et le symbole  situé en dessous du point clignoteront. Vous pouvez régler la période de temps désirée en utilisant les boutons (+) et (-) pendant cette position. Après avoir effectué le réglage, si vous voulez que l'écran reste dans la position que vous venez de régler, n'appuyez sur aucun bouton après le réglage. Si vous laissez l'écran dans cette position, vous pouvez voir le compte à rebours de la période de temps que vous avez réglé sur l'écran. Le comptage est effectué par minute jusqu'à ce qu'il atteigne 1 minute. Pendant cette dernière minute, le comptage sera effectué en secondes. Si vous voulez que l'écran

reprenne l'écran de la minuterie, appuyez sur le bouton avec le symbole  situé le plus à gauche.

 **Vous pouvez régler une période entre 0 et 24.**

Quand le temps est atteint, la minuterie émet un son d'avertissement et le symbole  disparaît de l'écran.



 **Le réglage de l'heure du son d'avertissement a pour but avertir. Le four ne sera pas activé au moyen de cette fonction.**

Programmation semi automatique:


Quand le bouton de fonction du four est sur 0, vous ne pouvez effectuer aucune programmation. Si le bouton du four est placé sur la position "off" pendant la programmation, celle-ci sera annulée.

Cette fonction est utilisée pour cuire pendant le temps désiré. Les aliments sont introduits dans le four. Le four est réglé sur la cuisson désirée. Réglez la température de cuisson en utilisant les boutons (+) et (-) situés en dessous de l'écran gauche.

Appuyez sur le deuxième bouton à partir de la gauche avec le symbole  et sur le troisième

bouton avec le symbole  situés en dessous de l'écran de la minuterie simultanément. Les trois zéros apparaîtront sur l'écran et le symbole Auto et le point au milieu clignoteront. Vous pouvez régler la période de temps désirée en utilisant les boutons (+) et (-). Un certain temps après le réglage, la minuterie passera à l'écran de la minuterie et les symboles Auto et  resteront allumés sur l'écran.

Quand le temps réglé est atteint, la minuterie arrêtera le four et émettra un son d'avertissement. Après avoir placé le bouton du four et le bouton du thermostat du four sur la position 0, en appuyant sur un bouton de la minuterie, le son d'avertissement s'arrêtera. La minuterie prendra la fonction d'utilisation manuelle.

 **Un temps de cuisson entre 0 et 10 heures peut être réglé.. Programmation entièrement automatique:**

Quand le bouton de fonction du four est sur 0, vous ne pouvez effectuer aucune programmation. Si le bouton du four est placé sur la position "off" pendant la programmation, celle-ci sera annulée. Cette fonction est utilisée pour cuire après une certaine période de temps, pendant un certain temps. Les aliments sont introduits dans le four. Le four est réglé sur la cuisson désirée. Réglez la température de cuisson en utilisant les boutons (+) et (-) situés en dessous de l'écran gauche.

Appuyez sur le deuxième bouton à partir de la gauche avec le symbole  sur l'écran de la minuterie.

Les trois zéros apparaîtront sur l'écran et le symbole Auto et le point au milieu clignoteront. Vous pouvez régler la période de temps désirée en utilisant les boutons (+) et (-).

 **Un temps de cuisson entre 0 et 10 heures peut être réglé..**

Appuyez sur le bouton avec le symbole  au milieu de l'écran de la minuterie. L'heure apparaîtra sur l'écran avec la période de cuisson réglée. Vous pouvez régler l'heure désirée pour arrêter le four en utilisant les boutons (+) et (-).

 **Vous pouvez régler un temps qui peut aller jusqu'à 24.00 heures après l'heure actuelle en additionnant le temps de cuisson à l'heure.**

Le four commencera à fonctionner à l'heure calculée par déduction du temps de cuisson au temps de fin de cuisson et s'arrêtera au temps de fin de cuisson réglé. La minuterie émettra un son d'avertissement et le symbole Auto clignotera. Après avoir placé le bouton du four et le bouton du thermostat du four sur la position 0, en appuyant sur un bouton de la minuterie, le son d'avertissement s'arrêtera. La minuterie prendra la fonction d'utilisation manuelle.

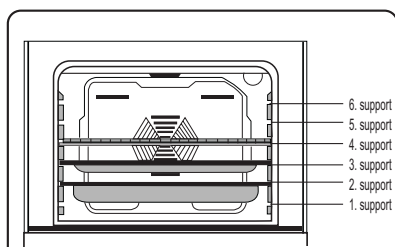
PLATS	TURBO			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			VENTILATEUR INF-SUP			GRILL		
	Pos. du thermostat(°C)	pos. du plateau	Temps de cuisson(dk)	Pos. du thermostat(°C)	pos. du plateau	Temps de cuisson(dk)	Pos. du thermostat(°C)	pos. du plateau	Temps de cuisson(dk)	Pos. du thermostat(°C)	pos. du plateau	Temps de cuisson(dk)
Pâtisserie	170 - 190	2 - 3 - 4	35 - 45	170 - 190	2 - 3	35 - 45	170 - 190	2 - 3	25 - 35			
Gâteau	150 - 170	2 - 3 - 4	30 - 40	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Cookie	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Boulette de viande										200	5	10 - 15
Aliments légers	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50			
Poulet				200	2 - 3	45 - 60	200	2 - 3	45 - 60	200	*	50 - 60
Côtelette										200	4 - 5	15 - 25
Bifteck										200	5	15 - 25
Deux plateaux de gâteau	160 - 180	2 - 5	30 - 40									
Deux plateaux de pâtisserie	170 - 190	2 - 5	35 - 45									

* Cuisiné à la brochette...

Accessoires utilisés dans le four:

Vous devez utiliser les récipients indiqués dans le tableau selon les aliments que vous allez cuire dans le four. Les plateaux du four et la brochette sont fournis avec le four, mais vous pouvez aussi utiliser des récipients en verre, des couteaux à gâteaux, des plateaux spéciaux appropriés pour le four et disponibles dans le commerce. Faites attention aux informations données par le fabricant sur ce sujet.

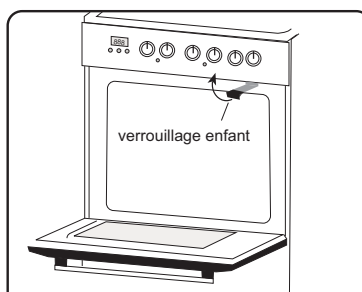
Si vous utilisez des petits récipients, placez-les sur la grille intérieure pour qu'ils soient bien au milieu. Vous devez suivre les instructions suivantes pour les récipients en émail. Si les aliments qui vont être cuisinés ne couvrent pas complètement le plateau, si les aliments sont congelés, ou si le plateau est utilisé pour recueillir le jus des aliments qui tombe des aliments grillés, vous pourrez constater des déformations dans la forme du plateau à cause de la chaleur élevée pendant la cuisson ou la friture. Le plateau reprendra son ancienne forme, quand il sera froid. C'est un phénomène normal qui se produit lors du transfert de la chaleur. Ne laissez pas le plateau ou le récipient dans des endroits froids tout de suite après la cuisson. Ne les placez pas sur des surfaces froides ou mouillées. Placez-les dans un chiffon sec et dans un local sec. Sinon ils peuvent se casser. Si vous allez griller dans votre four, nous recommandons l'utilisation de la grille sur le plateau fournie avec le produit (si votre produit a ce matériel). De cette façon l'huile qui saute et tombe ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille, placez un plateau sur le premier niveau inférieur pour recueillir la graisse. Ajoutez de l'eau sur le plateau pour nettoyer plus facilement. Utilisez les niveaux 4 et 5 quand vous grillez des aliments et graissez la grille pour que les aliments ne se collent pas à la grille.



Grille: Utilisée pour griller ou pour y placer d'autres récipients.

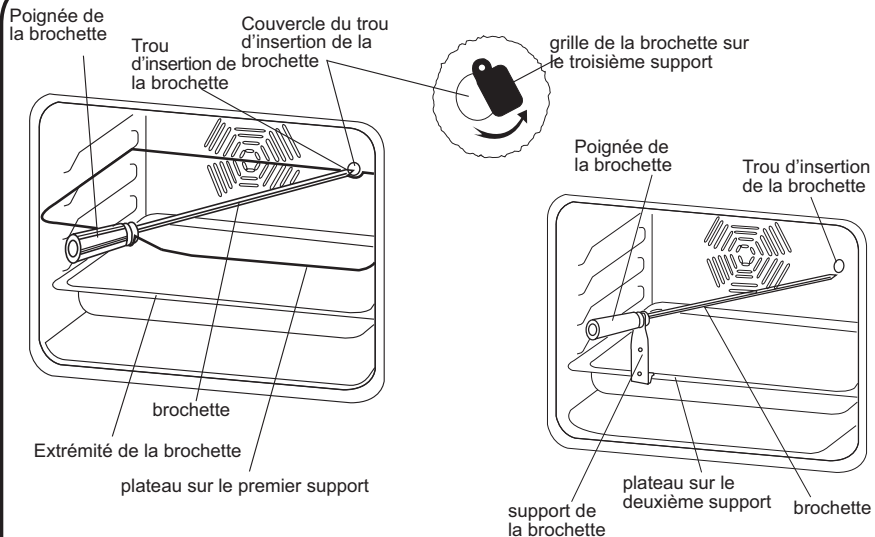
Plateau peu profond: Utilisé pour la pâtisserie comme des flans, etc.

Plateau profond: Utilisé pour mijoter.



Verrouillage enfant

Quand vous ouvrez la porte du four, levez le verrou vers le haut avec une main et tirez la porte du four vers vous en tenant sa poignée avec l'autre main, et libérez le verrou. Pour fermer la porte, poussez légèrement.



Utilisation des accessoires de la rôtissoire

Introduisez la brochette dans la viande et bloquez les clamps, insérez l'extrémité de la brochette dans le trou situé dans le panneau arrière de la cavité et vérifiez si la brochette est bien appuyée sur le cadre et dans le support du moteur. Pour cela, vous devez d'abord tourner le couvercle sur le côté, lequel se situe devant le trou d'insertion de la brochette comme indiqué dans la figure. Après cela, fixez la brochette sur la grille de la brochette (que vous placerez sur le troisième niveau) ou le support de la brochette (que vous placerez dans les trous du plateau). Retirez la poignée de la brochette et fermez la porte du four. La poignée doit être utilisée pour retirer les aliments après les avoir grillés.

Certifiez-vous que le four n'est pas en service quand vous réalisez ces opérations.

PARTIE 5: NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

5.1 NETTOYAGE

Vérifiez si tous les boutons de contrôle sont éteints et si votre appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage. Débranchez votre appareil.

N'utilisez pas de produits de nettoyage qui contiennent des particules qui peuvent rayer les parties émaillées et peintes de votre four. **Utilisez des crèmes ou des liquides de nettoyage qui ne contiennent pas de particules.**

Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si des liquides qui se renversent sur le four brûlent, cela peut endommager l'émail. Nettoyez immédiatement les liquides renversés. N'utilisez pas de spray pour nettoyer le four.

Nettoyer l'intérieur du four

Débranchez le four avant de le nettoyer. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez le four quand il est tiède. Nettoyez le four avec un chiffon mouillé dans de l'eau et du savon. Nettoyez-le de nouveau et passez un chiffon sec. Vous devez effectuer un nettoyage complet de temps en temps, en utilisant un liquide de nettoyage. N'utilisez pas des produits en poudre. Pour les produits en émail catalytique, il n'est pas nécessaire de nettoyer les parois arrière et latérales. Toutefois, vous devez les remplacer après un certain temps.

Nettoyage de la plaque du four encastrable combiné

Pour les appareils encastrables combinés, les plaques doivent être nettoyées avec un chiffon mouillé. Le nettoyage des parties en inox doit être effectué avec de l'eau et séchées avec un chiffon sec en peau de chamois. Pour les trous et les coins, utilisez des détergents liquides ou du vinaigre tiède. Quand vous nettoyez les couvercles en verre, utilisez de l'eau chaude ou un chiffon rugueux. Essayez de les nettoyer sans frotter. Vous pouvez utiliser des détergents liquides si nécessaire. Le couvercle en verre ne doit pas être fermé sans que la plaque soit complètement froide.

5.2 NETTOYER LE BRÛLEUR EN VERRE VITROCÉRAMIQUE

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

Attendez que le verre vitrocéramique soit complètement froid avant de le nettoyer.

Vérifiez si les produits de nettoyage que vous allez utiliser ne contiennent pas de particules qui puissent rayer le verre. Utilisez des détergents en crème ou des liquides.

La surface vitrocéramique doit être nettoyée avec de l'eau froide et séchée avec un chiffon jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace.

Vous pouvez utiliser la spatule fournie avec l'appareil pour nettoyer les aliments qui ont débordé et les résidus.

Certains aliments doivent être nettoyés immédiatement quand ils se renversent sur le verre vitrocéramique sans attendre que le verre refroidisse.

Les éponges métalliques peuvent endommager la surface en verre vitrocéramique. La poussière doit être éliminée avec un chiffon mouillé.

La couleur peut changer sur la surface en verre mais ceci n'affecte pas le fonctionnement et la performance du vitrocéramique. Le changement de couleur est causé par des résidus brûlés sur la surface et qui ne sont pas nettoyés, ou les casseroles utilisées ont usé la surface en verre ou les produits de nettoyage sont inappropriés.

La spatule doit être utilisée avant l'utilisation de produits de nettoyage. Avec cette spatule, vous pouvez nettoyer toutes les saletés qui sont sur la surface vitrocéramique. Les saletés qui sont difficiles à enlever comme du plastique fondu, l'huile, le sucre peuvent être éliminées avec la spatule. La spatule contient un rasoir, c'est pourquoi elle ne doit pas être utilisée par les enfants.

Ne pas racler le silicone situé sur les parties latérales du verre.

5.3 ENTRETIEN:

Remplacer la lampe

Il est recommandé que cette opération soit effectuée par le service autorisé. Débranchez le four et vérifiez s'il est bien froid. Après avoir retiré le couvercle de la lampe, retirez la lampe. Insérez une nouvelle lampe résistante à 300°C dans l'emplacement correct. Remettez le couvercle. Vous pouvez utiliser le four.

PARTIE 6: ASSISTANCE ET TRANSPORT

6.1 CONDITIONS AVANT D'APPELER LE SERVICE D'ASSISTANCE

Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant. Dans des modèles avec minuterie, vous ne pouvez pas régler l'heure.

Le four ne chauffe pas;

La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four. ***La lampe du four ne s'allume pas;***

Vérifiez le courant électrique.

Vérifiez l'état de la lampe. Si la lampe est fondue, remplacez-la en respectant les instructions contenues dans ce manuel.

Cuisson (si les parties inférieures et supérieures ne cuisent pas de la même façon):
Vérifiez le niveau des grilles et des plateaux, le temps de cuisson et la température selon le manuel.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir fait les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

6.2 INFORMATION SUR LE TRANSPORT *pour transporter;*

Gardez l'emballage original et transportez l'appareil dans l'emballage original si nécessaire. Respectez les signaux de transport situés sur l'emballage.

Fixez le couvercle de la plaque, les têtes des brûleurs et les grilles au plan de travail. Placez un papier entre le couvercle du plan de travail et le plan de travail et fixez le couvercle aux parties latérales du four.

Fixez un carton ou un papier dans la porte du four sur l'intérieur en verre pour que les grilles et les plateaux n'endommagent pas la porte pendant le transport.

Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

Si vous n'avez pas l'emballage original;

Prenez les mesures nécessaires pour ne pas rayer les surfaces externes (verre et surfaces peintes).



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

01.2007/R000

52007806