

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

Cher client,

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

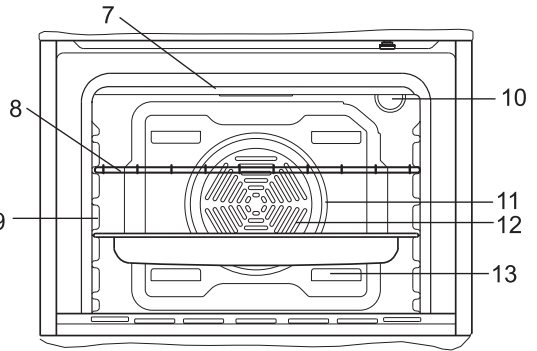
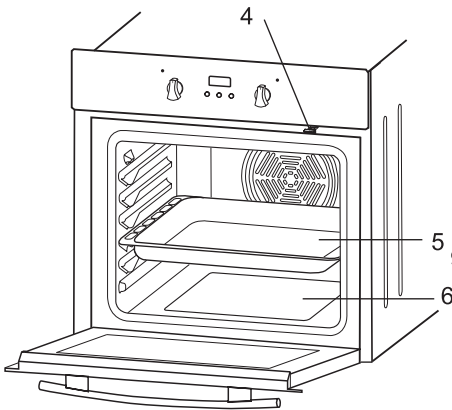
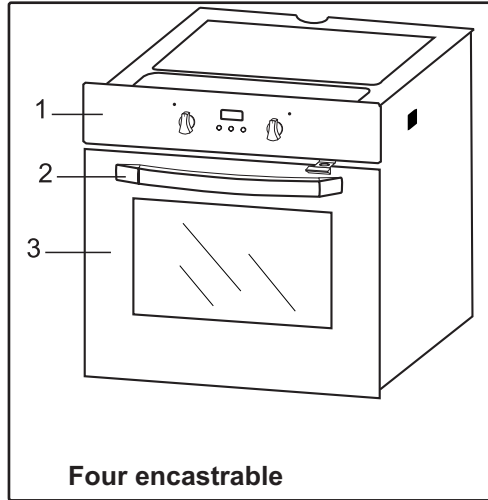
Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour utiliser cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

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: PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



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



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.

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.

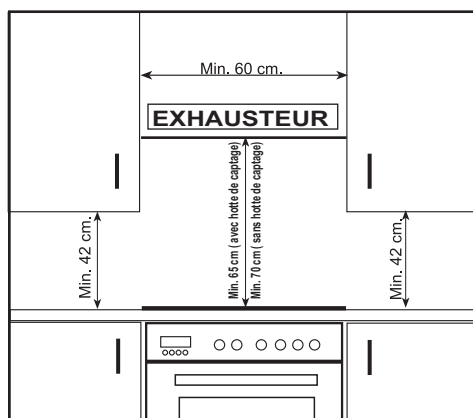
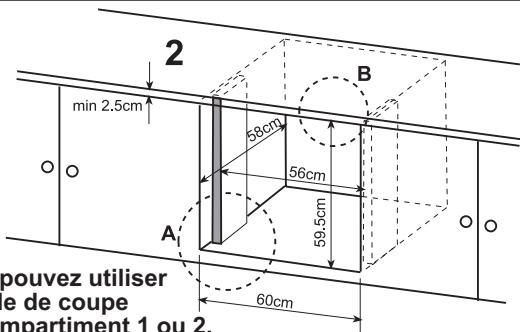
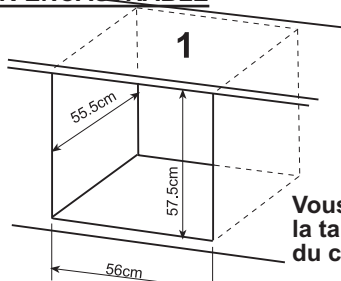


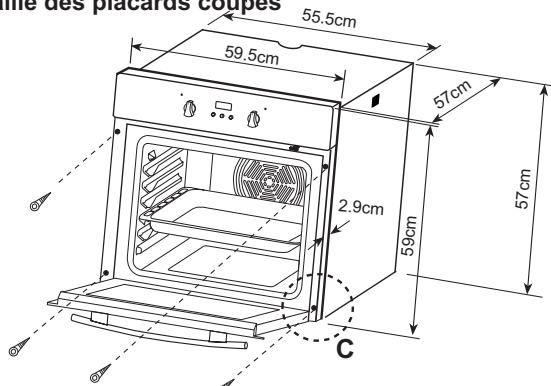
Figure 1

3.2 INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE



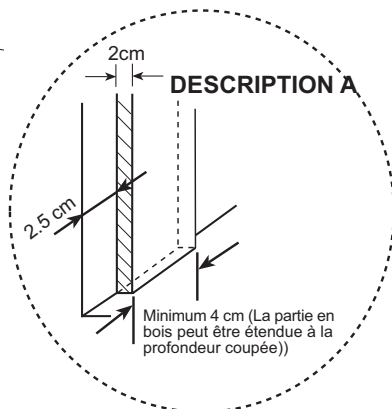
**Vous pouvez utiliser
la taille de coupe
du compartiment 1 ou 2.**

Taille des placards coupés



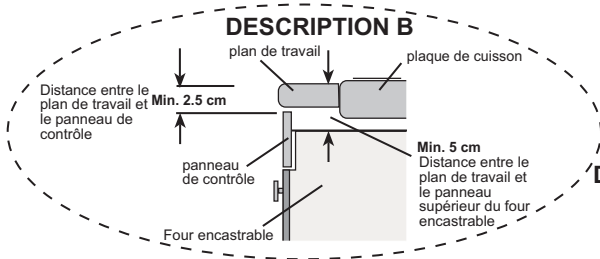
taille du produit

Vis de montage



DESCRIPTION A

Minimum 4 cm (La partie en bois peut être étendue à la profondeur coupée))

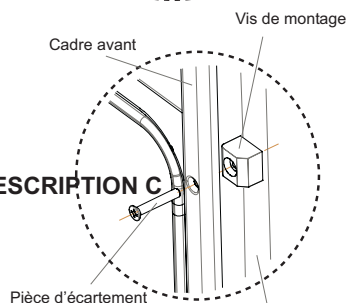


DESCRIPTION B

Distance entre le plan de travail et le panneau de contrôle

Min. 2.5 cm

Min. 5 cm
Distance entre le plan de travail et le panneau supérieur du four encastrable



DESCRIPTION C

Partie en bois

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.

3.4 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)

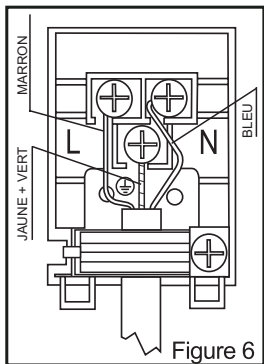


Figure 6

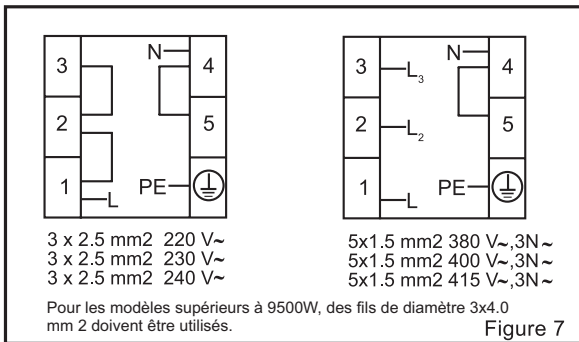


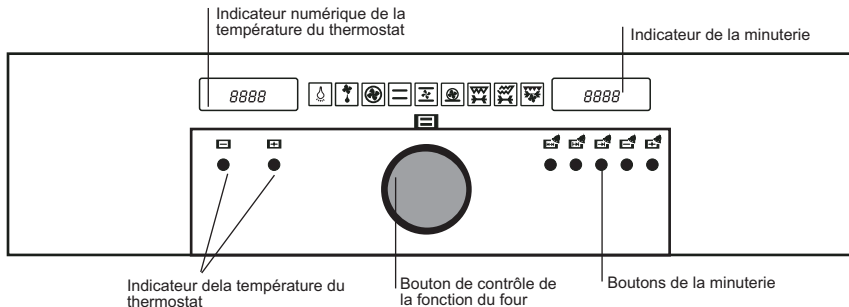
Figure 7

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

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.

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 chauffe 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 chauffe 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 chauffe 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 chauffe 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:

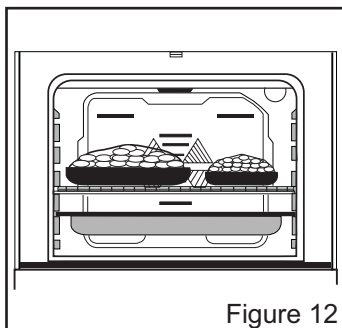


Figure 12

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 uniment 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:

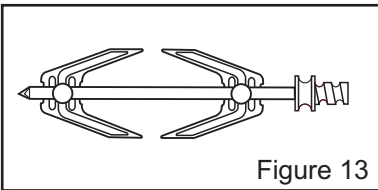


Figure 13

Cette fonction est utilisée pour griller, rôtir et rôti 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.



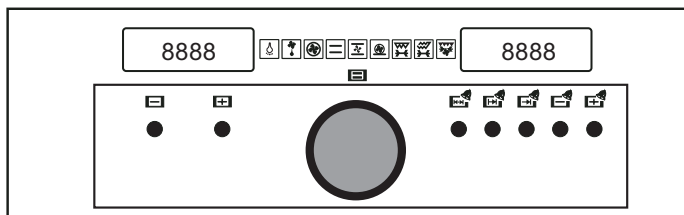
Ventilateur turbo et élément de chauffage inférieur:

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.

4.10 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.

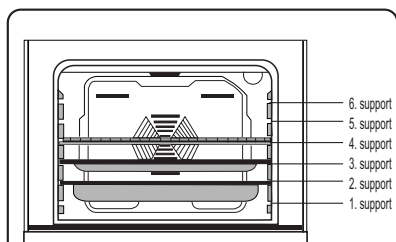
PLATS	TURBO			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			VENTILATEUR INF-SUP			GRILL	
	Pos. du thermostat(°C)	pos. du plateau	Temps de cuisson(dk)	Pos. du thermostat(°C)	pos. du plateau	Temps de cuisson(dk)	Pos. du thermostat(°C)	pos. du plateau	Temps de cuisson(dk)	Pos. du thermostat(°C)	pos. du plateau
Pâtisserie	170 - 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
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	*
Côtelette										200	4 - 5
Bifteck										200	5
Deux plateaux de plateau	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.

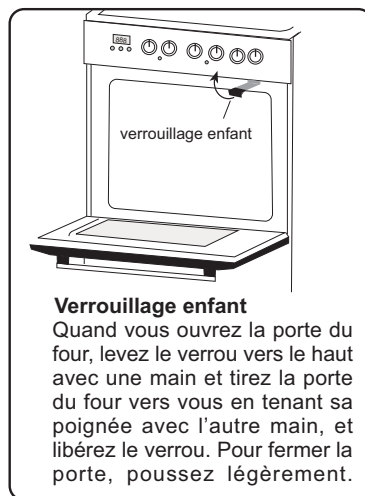
Si vous utilisez des petits récipients, placez-les sur la grille intérieure pour qu'ils soient bien au milieu. Vous devez suivre les instructions suivantes pour les récipients en émail. Si les aliments qui vont être cuisinés ne couvrent pas complètement le plateau, si les aliments sont congelés, ou si 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.

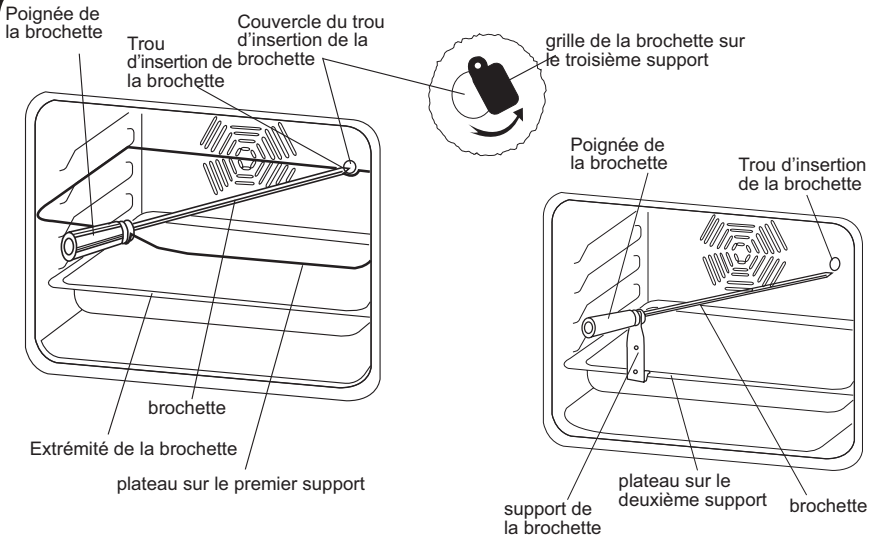
Plateau peu profond: Utilisé pour la pâtisserie comme des flans, etc.

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.

5.2 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.

52017408
07/2008 R001

VESTEL FRANCE
17 RUE DE LA COUTURE PARC D'AFFAIRES SILIC 94563 RUNGIS-FRANCE