

Consignes **d'installation, utilisation** et **sécurité**



www.bauknecht.eu/register



FRANÇAIS.....3

FRANÇAIS

CONSIGNES D'INSTALLATION, D'UTILISATION et DE SÉCURITÉ



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT.

Afin de recevoir une assistance plus complète, merci d'enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register

Index

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	6
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	6

Consignes d'utilisation et d'entretien

DESCRIPTION DU PRODUIT	7
PANNEAU DE COMMANDES	8
DESCRIPTION DES ÉCRANS	8
ACCESSOIRES	9
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES	9
ENLEVER ET RÉINSTALLER LES GRILLES LATÉRALES	10
INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES	11
FONCTIONS	12
COMMENT UTILISER LE FOUR	14
UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS	14
UTILISATION QUOTIDIENNE	15
CONSEILS UTILES	17
TABLEAU DE CUISSON	18
RECETTES TESTÉES	20
NETTOYAGE	21
ENTRETIEN	22
DÉMONTAGE DE LA PORTE	22
REPLACER LA PORTE	23
REEMPLACER L'AMPOULE	24
GUIDE DE DÉPANNAGE	25
FICHE TECHNIQUE	27
SERVICE APRÈS-VENTE	27
Guide d'installation	28

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité.

Conservez-les pour toute consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation; gardez les enfants de moins de 8 ans à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.

AVERTISSEMENT : Évitez tout contact avec les éléments chauffants ou la surface

intérieurs, vous pourriez vous brûler.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.

Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies.

Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, de l'huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin), un incendie pourrait se déclarer.

Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four.

USAGE AUTORISÉ

MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, et non à une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

N'entrez pas de substances explosives ou inflammables comme des aérosols, et ne placez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil : un incendie risquerait

de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce).

INSTALLATION

L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.

Les opérations d'installation et de réparation doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

Les enfants ne doivent pas effectuer l'installation de l'appareil. Gardez les enfants à l'écart lors de l'installation. Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants pendant et après l'installation.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation. Au moment de l'installation, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible.

Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.

Retirer le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - Risque d'incendie.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis, et la mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le avec un câble identique. Le câble électrique ne doit être remplacé que par un technicien qualifié conformément aux directives du fabricant et aux normes de sécurité en vigueur. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.

Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de Service Après-vente autorisé.

Si la fiche n'est pas adaptée à la prise de courant, contactez un

technicien qualifié.

Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation. N'utilisez pas de rallonges, ni de prises multiples ou d'adaptateurs.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.

Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

AVERTISSEMENT : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

N'utilisez en aucun cas des nettoyeurs abrasifs ou des racloirs métalliques pour nettoyer la vitre du four, car ils risqueraient de rayer la surface et de provoquer la rupture du verre.

Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'entretien. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble électrique et en enlevant les portes et les étagères (le cas échéant) de sorte que les enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur et s'y retrouver piégés.

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables  ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour toute information supplémentaire sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande.

Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués, ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.

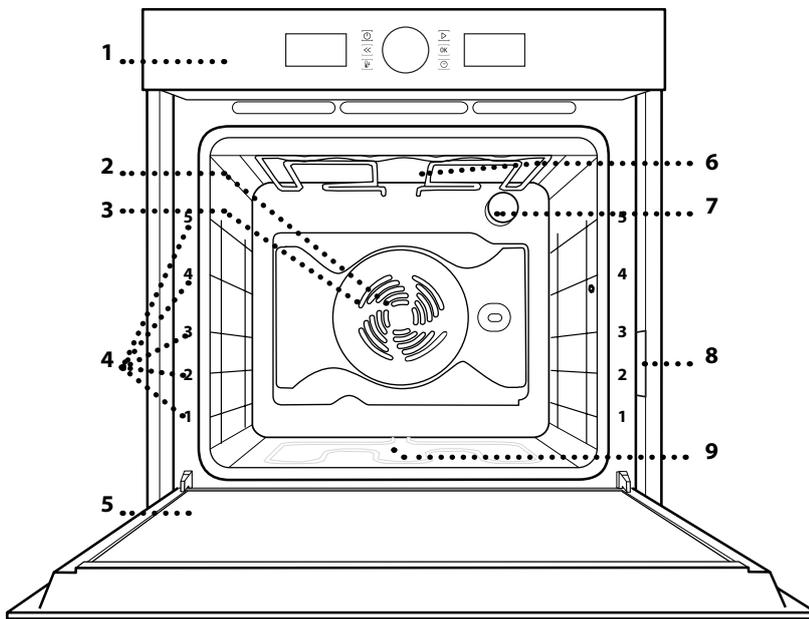
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux normes prévues dans les directives européennes suivantes :
LVD 2014/35/EU, CEM 2014/30/UE et RoHS 2011/65/UE.

Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la Réglementation européenne  n° 1935/2004.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 65/2014, et n° 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

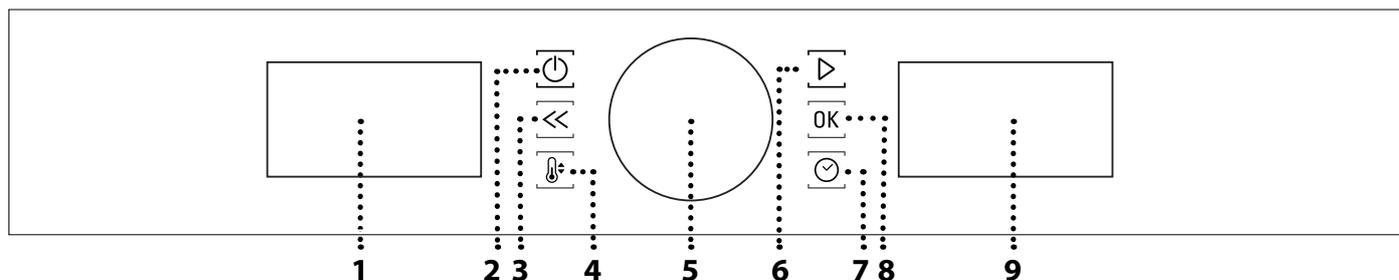
Veillez noter:

Pendant la cuisson, le ventilateur peut s'activer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.

À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

Lorsque la porte du four est ouverte pendant la cuisson, les éléments chauffants s'éteignent.

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. MARCHE/ARRÊT

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent lors de la configuration des réglages.

4. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

5. BOUTON

Pour sélectionner une fonction à partir du menu et changer les réglages et les valeurs d'une fonction.

6. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

7. HEURE

Pour régler ou changer le temps, et régler le temps de cuisson.

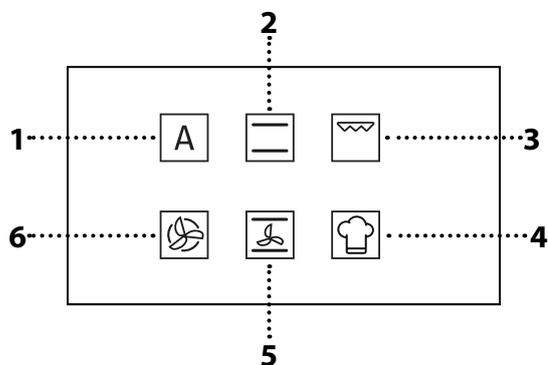
8. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection ou les réglages d'une fonction.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

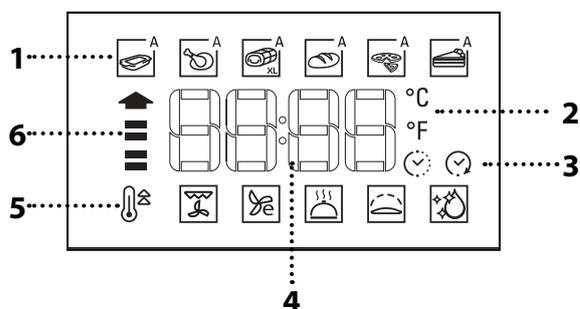
DESCRIPTION DES ÉCRANS

ÉCRAN DE GAUCHE



1. Fonctions automatiques
2. Fonction Convection naturelle
3. Fonction Gril
4. Fonctions spéciales
5. Fonction Convection forcée
6. Fonction Chaleur pulsée

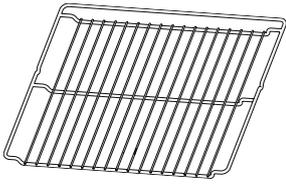
ÉCRAN DE DROITE



1. Groupement des fonctions automatiques
2. Unité de mesure de la température
3. Options de l'Heure (durée, départ différé)
4. Affichage numérique (affiche, par exemple : l'heure, toutes les valeur ou les réglages des fonctions)
5. Groupement des fonctions spéciales
6. Voyant de la phase de préchauffage

ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



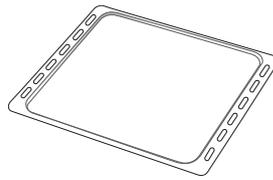
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



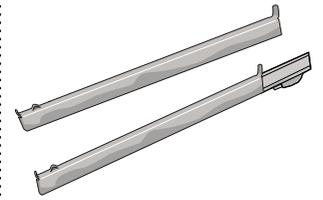
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

GRILLES COULISSANTES



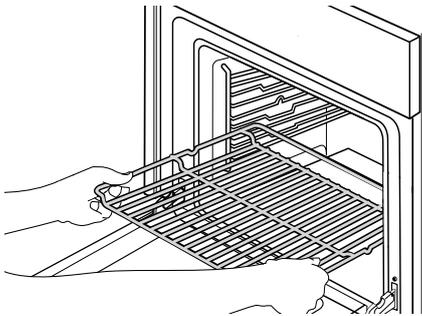
Avec elles, c'est plus facile de placer ou enlever les accessoires du four.

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

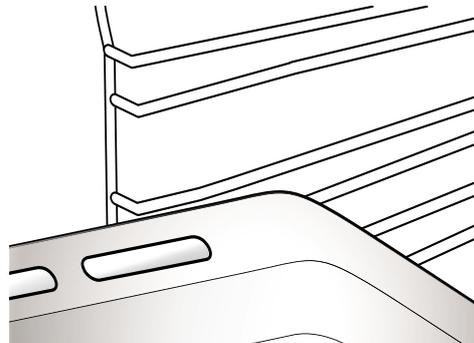
Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

1. Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille; assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

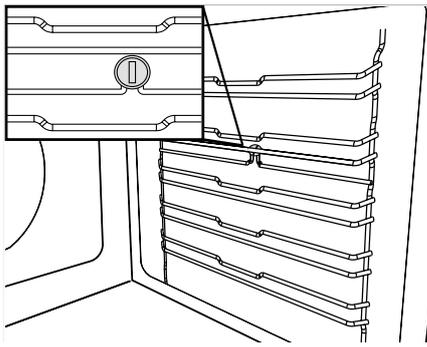


2. Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont introduits de la même manière que la grille.

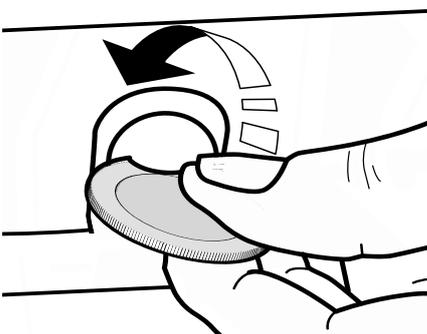


ENLEVER ET RÉINSTALLER LES GRILLES LATÉRALES

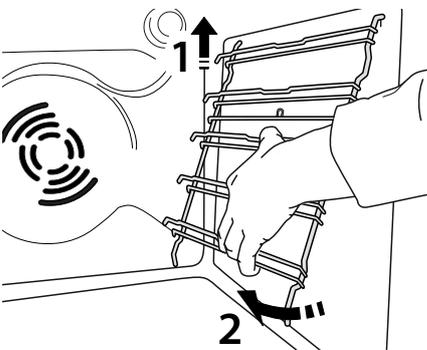
1. Deux vis de fixation peuvent être installées sur les grilles latérales pour une plus grande stabilité.



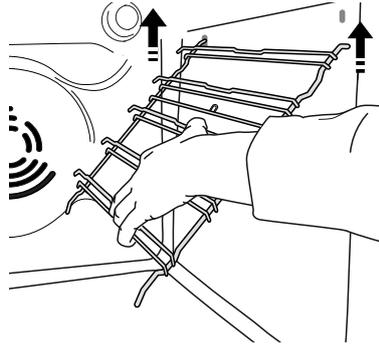
2. Enlevez les vis des deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil.



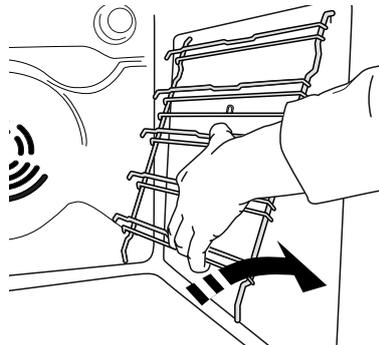
3. Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports (1) et tirez délicatement la partie inférieure de son appui (2) : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.



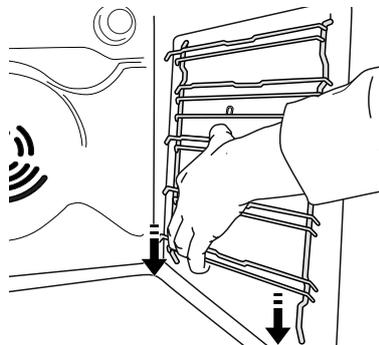
4. Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur.



5. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson.



6. Abaissez-les en place dans leur siège inférieur. Remplacez les vis de fixation.

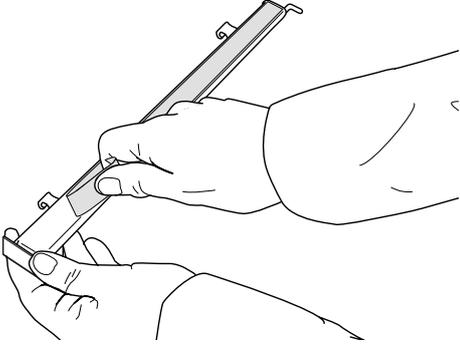


INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

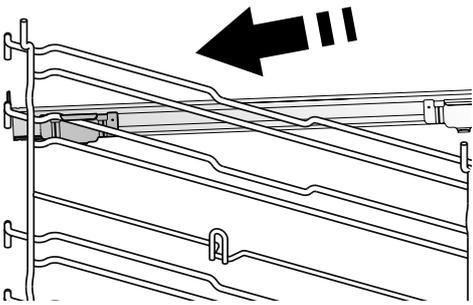
Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent déjà être installées sur les supports de grille : pour les enlever, tirez-les vers l'extérieur en débloquant l'agrafe inférieure en premier.

Enlevez les supports de grille.

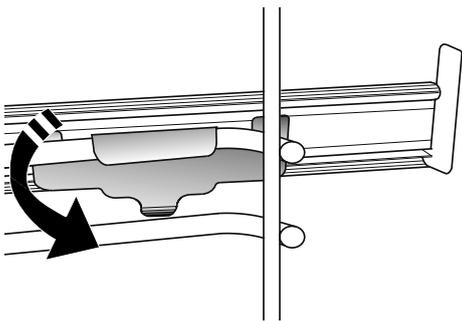
- 1. Retirez la protection en plastique des grilles coulissantes.**



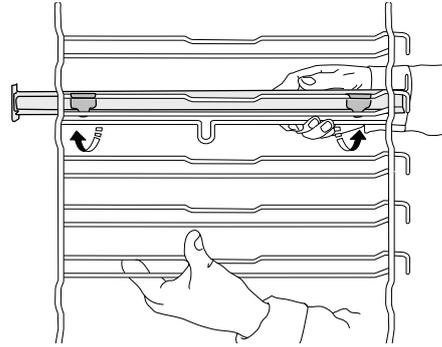
- 2. Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. (fig. A); abaissez l'autre agrafe en place.**



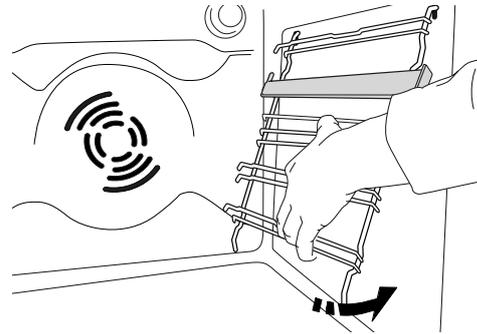
- 3. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles ne bougent pas.**



- 4. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau. Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.**



- 5. Remplacez les supports de grille.**



- 6. Appuyez les accessoires sur les grilles coulissantes.**



FONCTIONS

A FONCTIONS AUTOMATIQUES

A RAGOÛT

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire des plats à base de pâtes (lasagnes, cannellonis, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

A VIANDES

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour rôtir tout type de viande (volaille, bœuf, veau, porc, agneau, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.

A CUISSON GROSSE PIÈCE

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement. Utilisez le 1er ou le 2e gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.

A PAIN

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pain (baguettes, petits pains, pain de mie, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez la 2e ou 3e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

A PIZZA

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pizza (pizza fine, pizza maison, focaccia etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

A GÂTEAUX

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire toute préparation sucrée (biscuits, gâteaux à pâte levée, tartes aux fruits etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez la 2e ou 3e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Utilisez la 3e grille. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1er ou 2e grille. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.

GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Il est conseillé de placer les aliments sur le 4e ou 5e niveau. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

CHALEUR PULSÉE

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3e niveau pour la cuisson sur une seule grille, le 1er et le 4e pour la cuisson sur deux grilles, et le 1er, 3e et 5e pour la cuisson sur trois grilles. Attendez la fin du préchauffage avant de placer des aliments dans le four.

CONVECTION FORCÉE

Pour cuire sur un seul niveau la viande et les gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide. Utilisez le 3e niveau. Préchauffez le four avant la cuisson.



FONCTIONS SPÉCIALES



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Pour préchauffer le four rapidement. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle. Attendre la fin du préchauffage avant de placer des aliments à l'intérieur.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Placez la viande sur les gradins intermédiaires. Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez-la sur le 1er ou 2e niveau, et ajouter environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.



ÉCO CHALEUR PULSÉE*

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.



MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou tartes). Placez les aliments sur la grille du milieu.



LEVAGE DE LA PÂTE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Placez la pâte sur la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.



DIAMOND CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond du four et lancez la fonction uniquement lorsque le four est froid.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

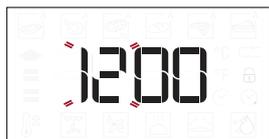
COMMENT UTILISER LE FOUR

! Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil

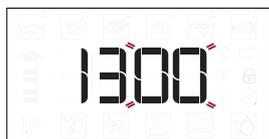
UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur **OK** pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur **OK** pour confirmer.

Veillez noter: Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur **⏸** pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGES

Au besoin, vous pouvez changer les unités de mesure par défaut, la température (°C), et le courant nominal (16 A).

Avec le four éteint, appuyez sur **⏸** pour au moins 5 secondes.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

Veillez noter: Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A).

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

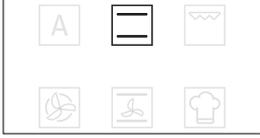
Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

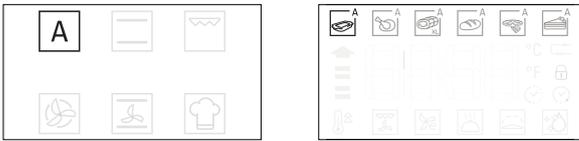
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur  pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



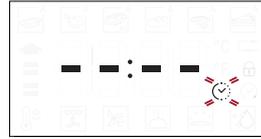
Lorsque le voyant °C/°F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur  pour confirmer et modifier les réglages suivants (lorsque possible).

Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.



Veillez noter : Une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du grill en appuyant sur  ou simplement en tournant le bouton.

DURÉE



Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur  pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter: Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson.

Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant  clignote.



Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur  pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage. Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.

Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur  ou  pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur  pour confirmer lorsque vous avez terminé.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur  pour lancer la fonction.

Vous pouvez appuyer sur  à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée.



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur  .

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur  .

. FONCTIONS AUTOMATIQUES

RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE

Si la température à l'intérieur du four diminue lors du cycle de cuisson à cause de l'ouverture de la porte, une fonction spéciale s'active automatiquement pour rétablir la température initiale.

Pendant que la température se rétablit, l'écran affiche l'image d'un « serpent » jusqu'au rétablissement de la température réglée.



Pendant que le cycle de cuisson programmée est en cours, le temps de cuisson sera réduit en tenant compte le temps pendant lequel la porte a été ouverte dans le but d'obtenir les meilleurs résultats.

. FONCTIONS SPÉCIALES

DIAMOND CLEAN

Pour activer la fonction « Diamond Clean »; lorsque le four est froid, disposez 200 ml d'eau au fond de la cavité du four, fermez ensuite la porte du four.

Accédez les fonctions spéciales  et tournez le bouton pour sélectionner  à partir du menu, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Appuyez sur  pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur  pour régler l'heure de fin/départ différé.

À la fin du cycle, laissez le four refroidir et enlevez toute l'eau résiduelle dans le four. Nettoyez en utilisant une éponge humidifiée avec de l'eau chaude (le nettoyage pourrait être compromis si vous attendez plus de 15 minutes).

Veillez noter : La durée et la température du cycle de nettoyage ne peuvent pas être réglées.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter: Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur  .

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.

Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

DESSERTS

Cuire les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible.

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée » et disposez les plaques de cuisson sur les différents niveaux pour favoriser la circulation de l'air.

Pour vérifier si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne graissez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Les desserts avec une garniture humide (gâteau au fromage ou tarte aux fruits) requiert l'utilisation de la fonction « Convection forcée ».

Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

PIZZA

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza à base croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20 - 25 °C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

VIANDES

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire.

Pour les rôtis de viande, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'installer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, de façon à recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée	 ^A	-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Oui	160 - 180	30 - 90	4 1  
Gâteaux garnis (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	 ^A	-	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1  
Biscuits/Tartelettes	 ^A	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Oui	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Chouquettes	 ^A	-	180 - 200	30 - 40	3 
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Oui	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4 1  
		Oui	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)	 ^A	-	220 - 250	20 - 40	2 
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Oui	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Pain 0.5 kg	 ^A	-	180 - 220	50 - 70	2 
Petit pain	 ^A	-	180 - 220	30 - 50	2 
Pain		Oui	180 - 200	30 - 60	4 1  
Pizza congelée	 ^A	-	250	10 - 20	2 
		Oui	250	10 - 20	4 1  
Tartes salées (tartes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 60	2 
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Oui	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Oui	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagnes/Flans	 ^A	-	190 - 200	40 - 65	3 
Pâtes au four/Cannellonis	 ^A	-	190 - 200	25 - 45	3 

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Agneau / veau / bœuf / porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Porc rôti avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	2
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filets de poisson / biftecks		-	2 (Moy)	20 - 30 *	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 **	2 1
Rosbif saignant 1 kg		-	2 (Moy)	35 - 50 **	3
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 **	3
Gratin de légumes		-	3 (élevée)	10 - 25	3
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Viandes & Pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ***	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 ***	5 3 1
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 ***	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

**Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles.

FONCTIONS						
	Convection naturelle	Gril	Turbo Gril	Chaleur pulsée	Convection forcée	Éco Chaleur pulsée
FONCTIONS AUTOMATIQUES						
	Ragoût	Viandes	Cuisson grosse pièce	Pain	Pizza	Gâteaux
ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	

RECETTES TESTÉES

Compilées pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1

RECETTE	FONCTION	PRE-CHAUFFER	Grille	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)	ACCESSOIRES* ET REMARQUES
Biscuit salé		-	3	150	35 - 50	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	3	150	25 - 40	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1 - 4	150	25 - 35	Grille 4 : plaque à pâtisserie Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Petits gâteaux		-	3	170	25 - 35	Lèchefrite / plaque de cuisson
		Oui	3	160	20 - 30	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1 - 4	160	25 - 35	Grille 4 : plaque à pâtisserie Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Gâteaux éponges sans matières grasses		-	2	170	30 - 40	Moule à gâteau sur grille
		Oui	2	160	30 - 40	Moule à gâteau sur la grille
		Oui	1 - 4	160	35 - 45	Grille 4 : Moule à gâteaux sur la grille 1er grille : Moule à gâteaux sur la grille
2 tartes aux pommes		-	2	185	70 - 90	Moule à gâteau sur la grille métallique
		Oui	2	175	70 - 90	Moule à gâteau sur la grille
		Oui	1 - 4	175	75 - 95	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Toast		-	5	3 (élevée)	4 - 6	Grille métallique
Hamburgers		-	5	3 (Élevée)	18 - 30	Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 4 : lèchefrite remplie d'eau

* Vous pouvez vous procurer les accessoires qui ne sont pas fournis auprès de notre Service Après-vente.

Les indications contenues dans le tableau excluent l'utilisation de glissières. Effectuez les essais sans ces derniers.

Catégorie d'efficacité énergétique (selon la norme CEI 60350-1) : pour effectuer le test, utilisez le tableau indiqué.

Préchauffez le four vide (conformément à la CEI 60350-1) : testez les fonctions « CONVECTION NATURELLE », « CHALEUR PULSÉE », « PRÉCHAUFFAGE RAPIDE ».

Veuillez noter : La fonction Gâteaux utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur uniquement, sans circulation de chaleur pulsée. Elle n'a pas besoin de préchauffage.

FONCTIONS				
	Gâteaux	Convection forcée	Chaleur pulsée	Gril

NETTOYAGE

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations. Effectuez les opérations

nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez le four de l'alimentation électrique. N'utilisez pas de laine d'acier,

de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Utilisez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage .
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

ACCESSOIRES

Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds.

Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENTRETIEN

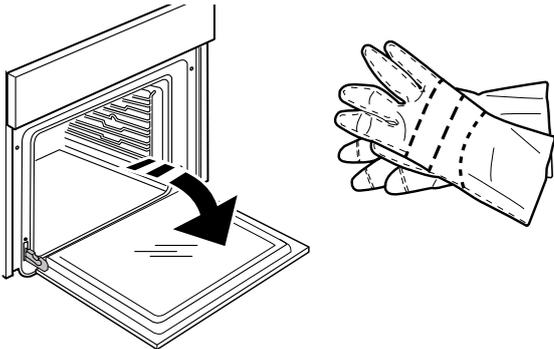
Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

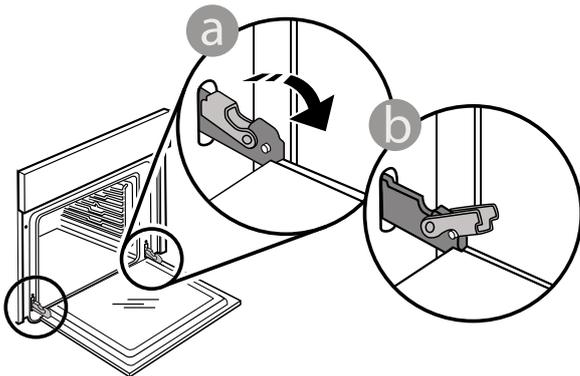
Débranchez le four de l'alimentation électrique.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

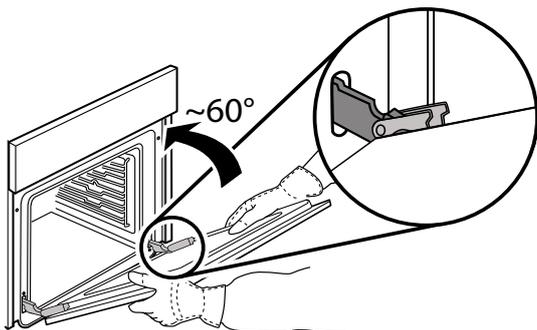
1. Ouvrez complètement la porte du four.



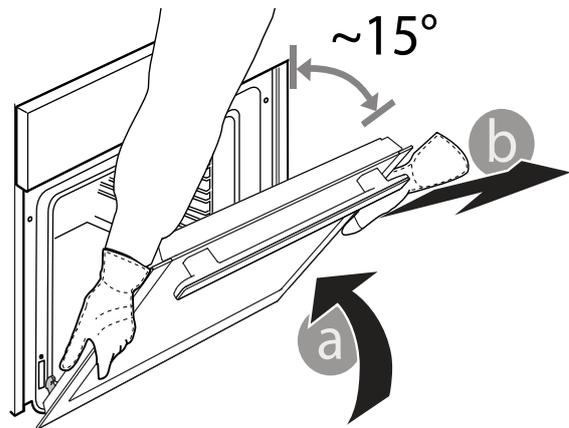
2. Abaissez les loquets aussi bas que possible.



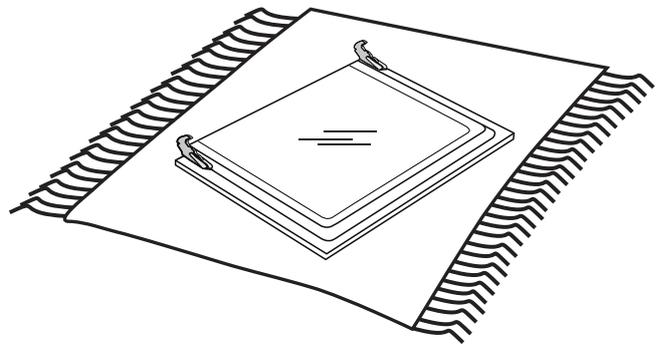
3. Fermez le plus possible la porte.



4. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis.

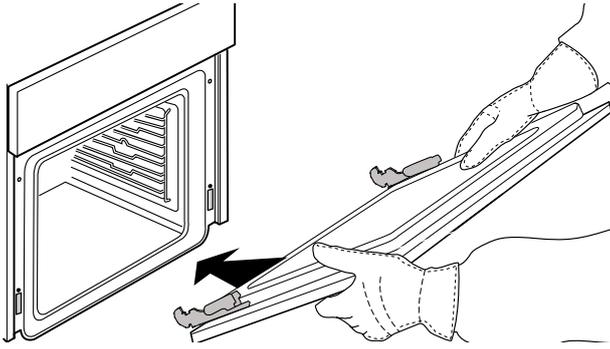


5. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

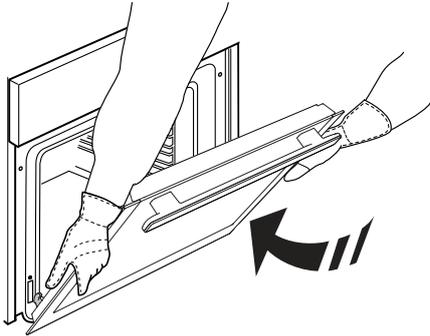


REPLACER LA PORTE

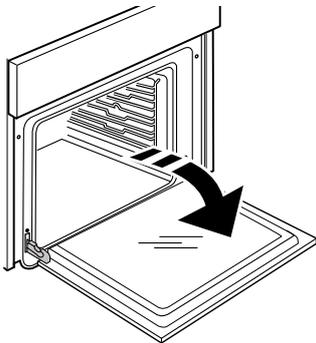
1. Déplacez la porte vers le four et alignez les crochets des charnières avec leur support.



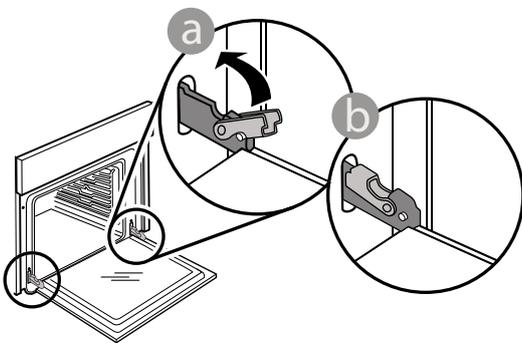
2. Attachez la partie supérieure dans son appui.



3. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

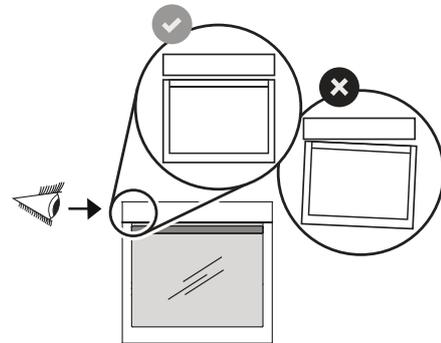
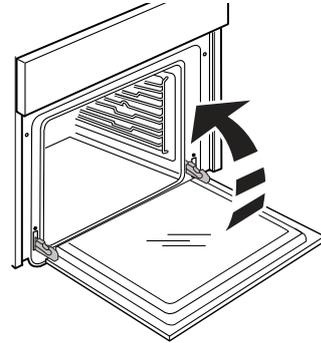


4. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



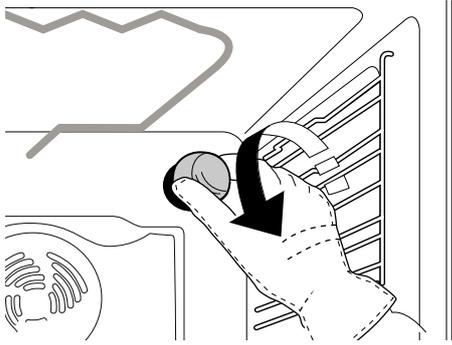
5. Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.

6. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.



REEMPLACER L'AMPOULE

- 1.** Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- 2.** Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



- 3.** Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter: Utilisez uniquement des ampoules électriques de 25- 40W/ 230V de type E-14, T300°C, ou des ampoules à halogène de 20- 40W/230 V type G9, T300°C.

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

GUIDE DE DÉPANNAGE

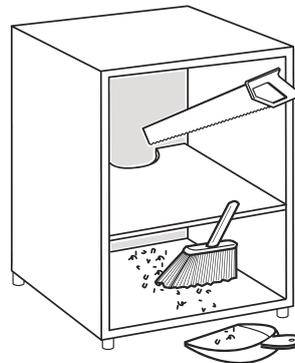
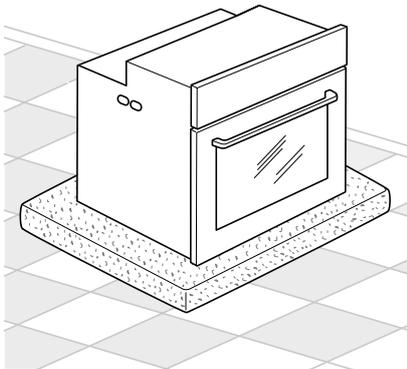
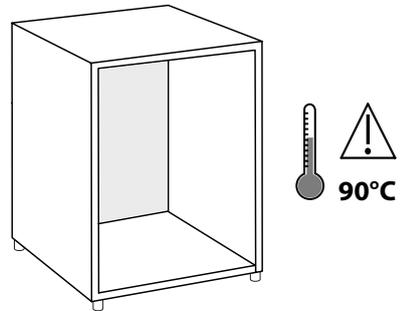
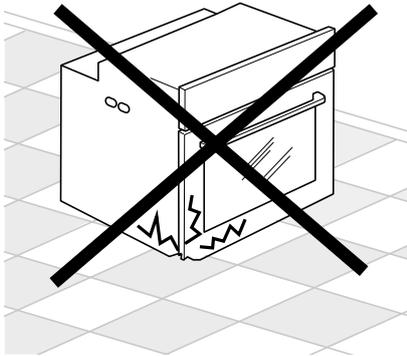
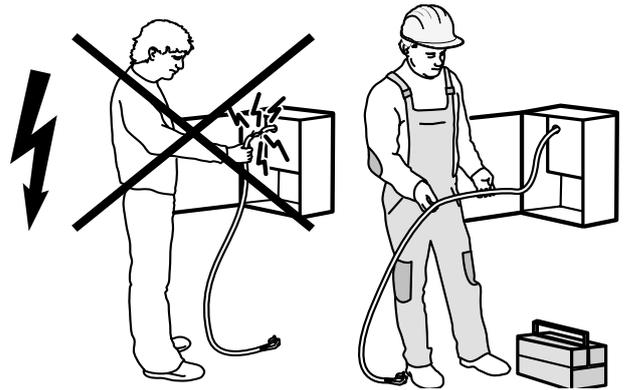
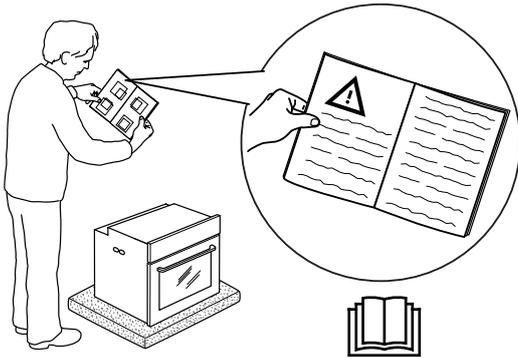
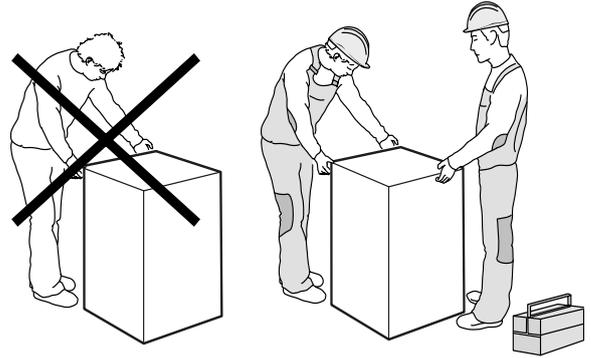
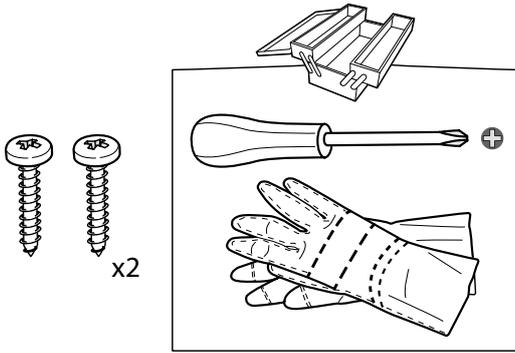
En général, les problèmes ou pannes qui surviennent peuvent être facilement résolus.
 Avant de contacter le Service Après-vente, vérifiez le tableau suivant pour voir si vous pouvez résoudre le problème vous-même.
 Si le problème persiste, contactez le centre de Service Après-vente le plus près.

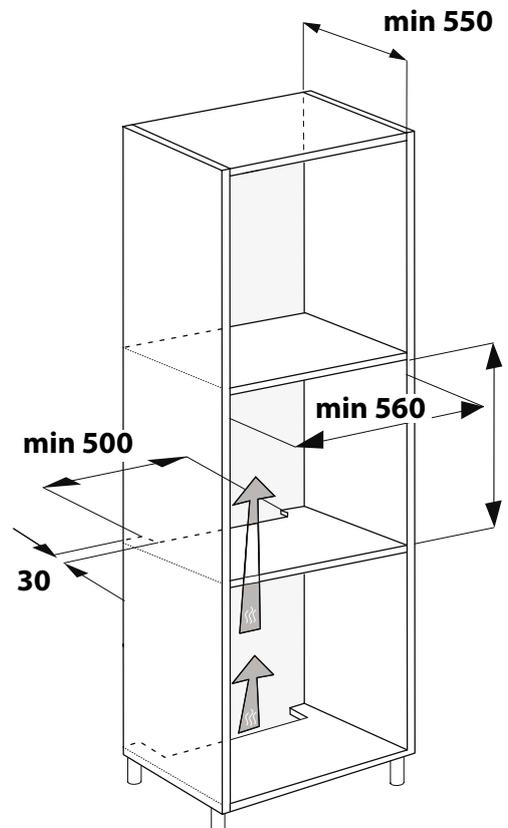
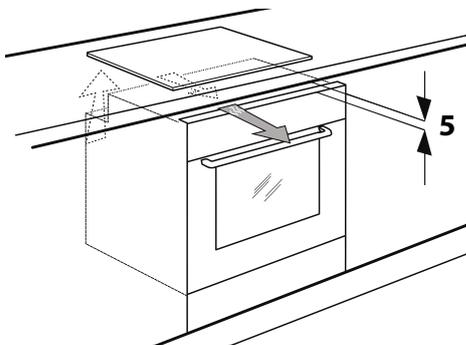
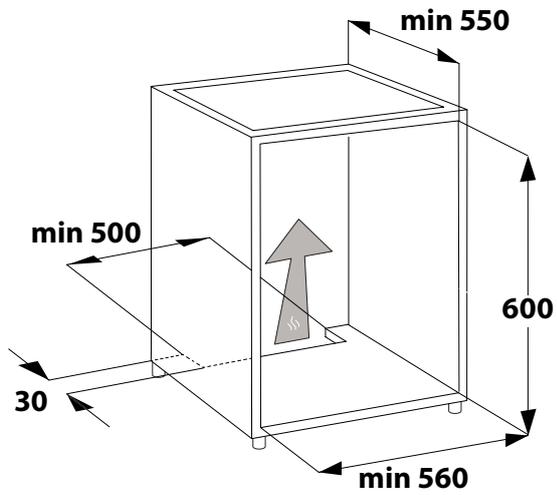
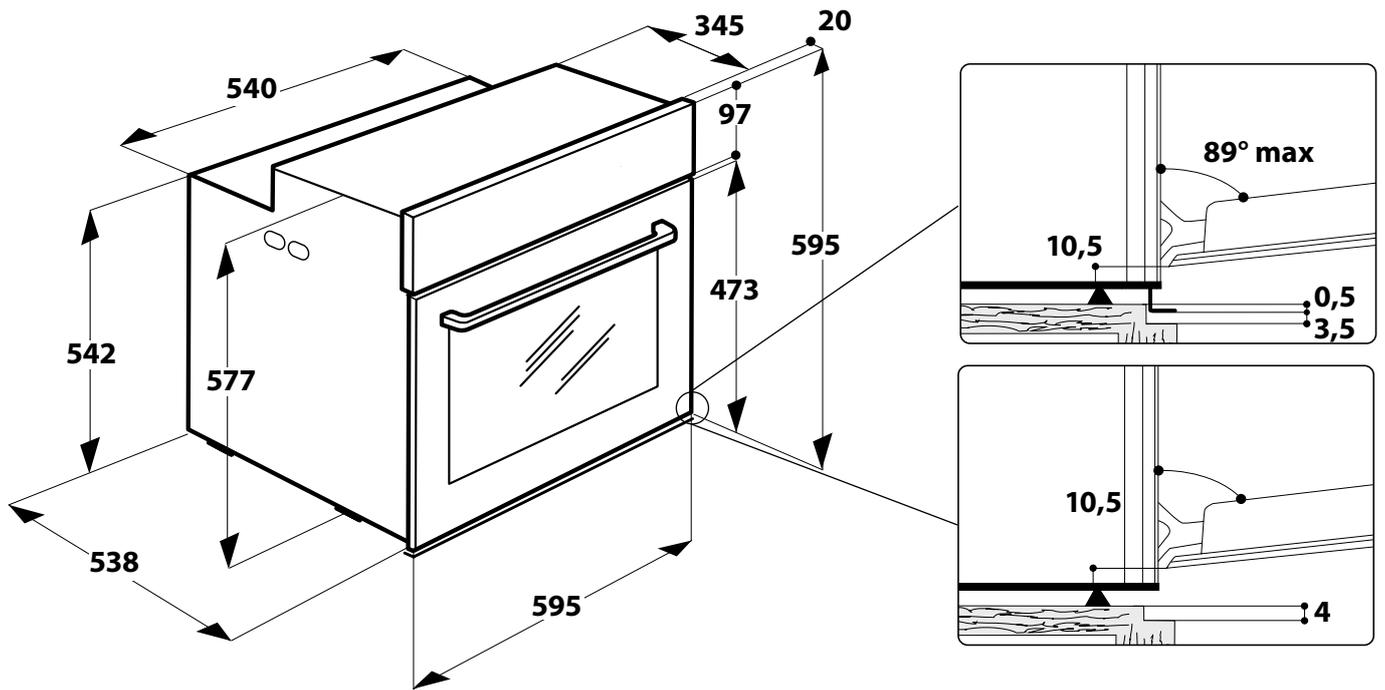


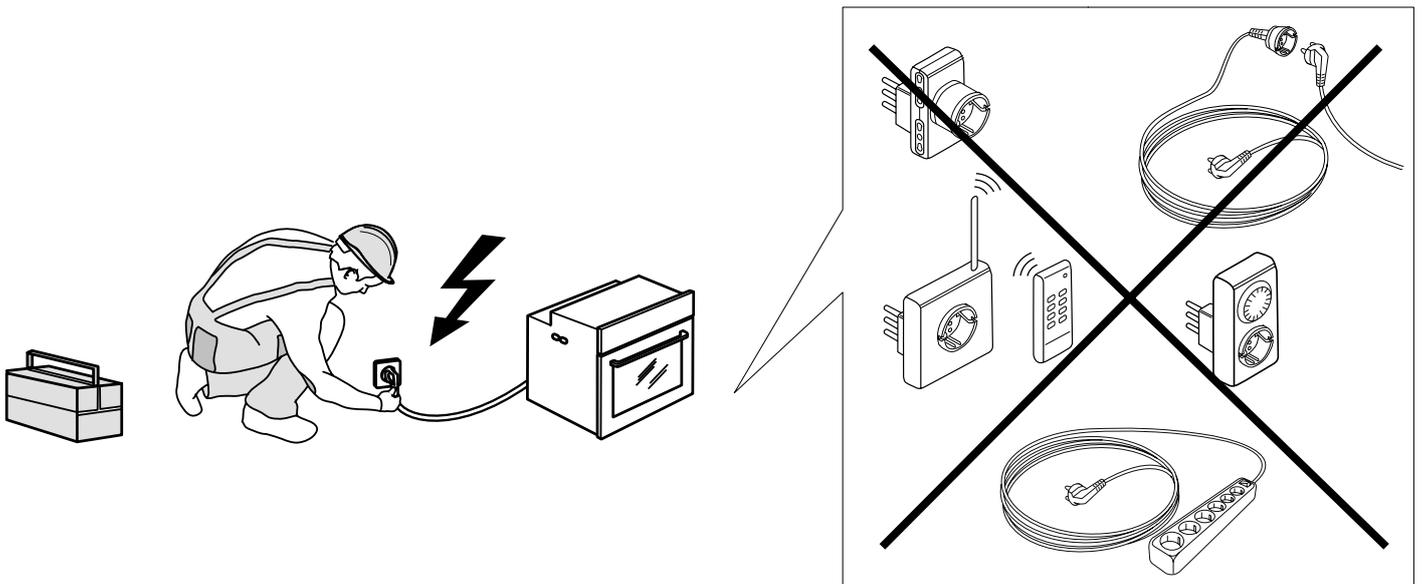
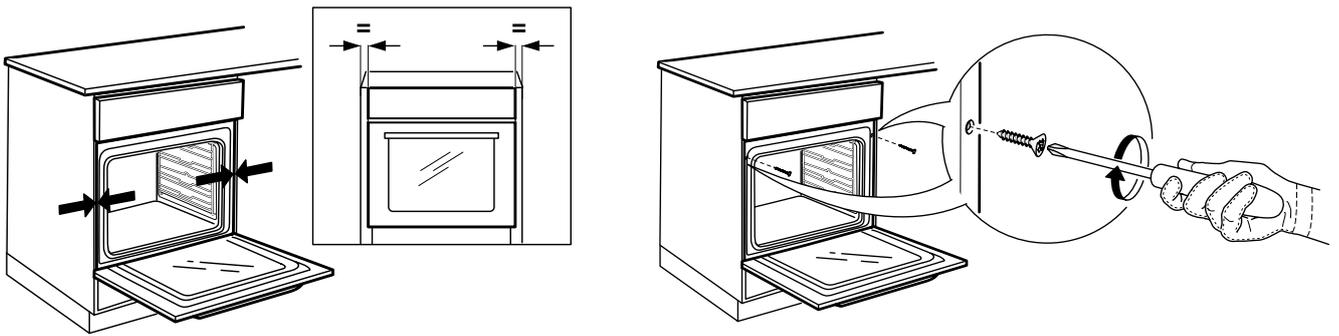
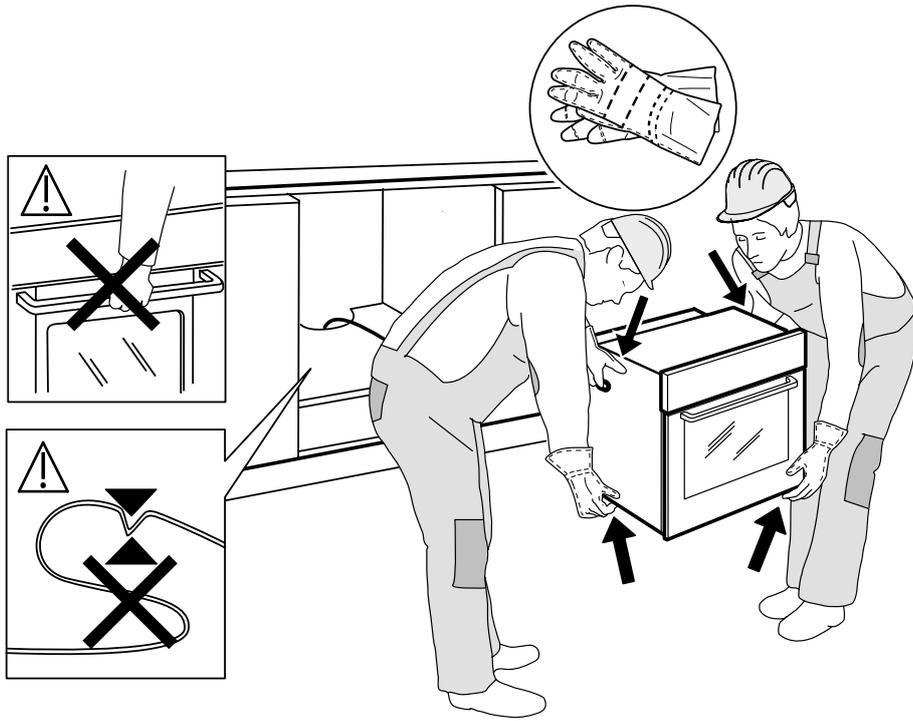
Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'effectuer une des opérations suivantes

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale. Dysfonctionnement.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four ne fonctionne pas.	Fonction sélectionnée.	Sélectionnez une fonction différente. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et vérifiez si le problème persiste.
L'heure clignote.	Coupure de courant.	Vous devez régler l'heure de nouveau : Suivez les directives disponibles à la section « Utiliser l'appareil pour la première fois ».
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Panne.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
La porte ne ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La cuisson ne démarre pas et/ou un signal sonore se fait entendre.	La fonction sélectionnée n'est pas compatible avec l'opération que vous désirez accomplir.	Sélectionnez la fonction de nouveau. Enlevez et réinsérez la sonde.
L'ampoule s'éteint durant la cuisson.	La fonction « Éco Chaleur pulsée » est sélectionnée.	Sélectionnez une fonction différente.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule doit être remplacée.	Suivez les directives pour remplacer l'ampoule disponible à la section « Entretien ».
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.









400010919952

Imprimé en Italie