



Mini-four
Manuel d'utilisation



BM0F38B

FR

Veillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !

Cher/Chère client(e),

Thank you for purchasing this Beko product. Nous espérons que vous obtenez les meilleurs résultats de votre appareil qui est fabriqué avec une haute qualité et une technologie de pointe. Par conséquent, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et tous les autres documents d'accompagnement avant d'utiliser l'appareil et conservez-le comme référence pour une utilisation future. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, donnez-lui également le manuel d'utilisation. Prêtez attention à tous les avertissements et informations figurant dans ce manuel.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel :



Informations importantes ou consignes utiles relatives à l'utilisation.



Avertissement en cas de situations dangereuses pour la vie et les biens.



Attention aux risques d'électrocution.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement relatif aux surfaces chaudes.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Importer in Italy Beko
Italy SRL Viale Del Ghisallo,
20 / I-20151 Milano (MI)

Consignes importantes et avertissements sur la sécurité et l'environnement 4

Sécurité générale	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité du produit.....	6
Utilisation prévue.....	9
Sécurité des enfants.....	9
Mise au rebut de l'ancien produit	10
Informations sur l'emballage	10

Information générale 11

Aperçu	11
Modes de fonctionnement.....	12
Contenu de l'emballage	12
Spécifications techniques.....	13

Installation 14

Avant l'installation.....	14
Installation et connexion	14
Transport ultérieur	15

Préparation 17

Conseils pour économiser l'énergie	17
Utilisation prévue	17
Premier nettoyage de l'appareil	17
Chauffage initial.....	17

Comment utiliser le four 19

Informations générales sur la cuisson, le rôtissage.....	19
Comment utiliser le four électrique.....	19
Mise en marche du four	20
Tableau des temps de cuisson.....	21

Entretien et soin 22

Information générale.....	22
Nettoyage du panneau de contrôle.....	22
Nettoyage du four.....	22
Remplacement de la lampe du four	23

Dépannage 24

Consignes importantes et avertissements sur la sécurité et l'environnement

Cette section comprend les instructions de sécurité qui vous protègent de toute blessure physique ou de tout dommage matériel. Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou des personnes sans expérience ou connaissances ; à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions.
Surveillez toujours les enfants pour vous s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le produit est remis à quelqu'un d'autre à des fins d'utilisation personnelle ou d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être effectuées par des agents de service agréés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées, qui peuvent également annuler la garantie.
Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- N'utilisez pas le produit s'il est défectueux ou s'il présente des dommages visibles.
- Veillez à ce que les boutons de fonction du produit soient éteints après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit présente une défaillance, il ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un agent de service agréé. Il y a un risque de choc électrique !
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant avec mise à la terre, dont la tension et la protection correspondent à celles indiquées dans les "Spécifications techniques". Faites réaliser l'installation de mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne peut être tenue responsable de tout problème lié au fait que le produit n'a pas été mis à la terre conformément aux réglementations locales.
- Ne lavez jamais le produit en y répandant ou en y versant de l'eau ! Il y a un risque de choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise avec des mains mouillées ! Ne débranchez jamais en tirant sur le câble, tirez toujours en tenant la prise.
- Le produit doit être déconnecté pendant les procédures d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le câble d'alimentation du produit est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit être installé de manière à pouvoir être complètement déconnecté du réseau électrique. La séparation doit être assurée par un interrupteur intégré à l'installation électrique fixe, conformément aux règles de construction.
- La surface arrière du four devient chaude lorsqu'il est utilisé. Veillez à ce que la connexion électrique n'entre pas en contact avec la surface arrière, sinon les connexions

risquent d'être endommagées.

- Ne coincez pas le câble d'alimentation entre la porte et le cadre du four et ne le faites pas passer sur des surfaces chaudes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie à la suite d'un court-circuit.
- Toute intervention sur l'équipement et les systèmes électriques ne doit être effectuée que par des personnes autorisées et qualifiées.
- En cas de dommage, éteignez le produit et débranchez-le. Pour ce faire, coupez le fusible à la maison.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est compatible avec le produit.
- Pour déconnecter, mettez la commande sur OFF, puis débranchez la prise. Tenez toujours la fiche, mais ne tirez jamais sur le cordon.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne

pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- N'utilisez jamais le produit lorsque votre jugement ou votre coordination sont altérés par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut provoquer un incendie car il peut s'enflammer au contact de surfaces chaudes.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments reposer dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans un four électrique, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- Le poids des aliments placés

dans le bac à aliments/le support de fil S3 ne peut pas dépasser 3,0 kg.

- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du produit, car les côtés peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- En cours d'utilisation, les appareils deviennent chauds. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou de plats de cuisson sur la porte en verre.
- Veillez à ce que toutes les fentes d'aération ne soient pas obstruées.
- Ne chauffez pas au four les boîtes de conserve fermées et les bocaux en verre. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le pot pourrait la faire éclater.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des risques ou des blessures.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuilles d'aluminium directement sur le fond du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- Les surfaces accessibles de l'appareil deviennent très chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Il convient d'être attentif aux informations figurant dans la section "Installation". L'appareil devient très chaud, il ne doit pas être installé dans une unité encastrée.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et des endroits similaires tels que :
 - les espaces de cuisine dans les boutiques, bureaux et autres environnements de travail,
 - maisons de campagne ;
 - cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ;
 - les gîtes touristiques.
- **AVERTISSEMENT** : Lors d'utilisations répétées, il convient de laisser suffisamment

de temps au produit pour qu'il refroidisse.

- Le four ne doit pas être couvert lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement de la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, car vous risquez de vous électrocuter.
- N'utilisez pas l'appareil si la vitre de la porte avant est enlevée ou fissurée.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier sulfurisé dans le récipient de cuisson ou sur l'accessoire du four (plateau, grille, etc.) avec les aliments, puis insérez le tout dans le four préchauffé. Retirez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui débordent de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout risque de contact avec les éléments chauffants du

four. N'utilisez jamais le papier cuisson à une température supérieure à celle indiquée. Ne placez pas le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que le cordon d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le disjoncteur est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Le produit doit être placé directement sur le sol. Il ne doit pas être placé sur un socle ou un piédestal.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

Prévention contre les risques d'incendie !

- Veillez à ce que toutes les connexions électriques soient sûres et bien serrées afin d'éviter tout risque d'arc électrique.
- N'utilisez pas de câbles endommagés ni de rallonges.

- Assurez-vous que le liquide ou l'humidité n'est pas accessible au point de connexion électrique.

Utilisation prévue

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale annule la garantie.
- N'utilisez pas le produit sur un balcon, une terrasse, un jardin, etc.
- **MISE EN GARDE** : Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour réchauffer les assiettes sous le gril, sécher des serviettes, des torchons, etc. en les accrochant aux poignées de la porte du four. Ce produit ne doit pas non plus être utilisé pour chauffer une pièce.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart.
- Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Tenez les emballages hors de la portée des enfants. Veuillez éliminer toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- Ne placez pas au-dessus de l'appareil des objets que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte est ouverte, n'y placez pas d'objets lourds et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Elle peut se renverser ou les charnières de la porte peuvent être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien produit

Conformité à la directive DEEE et élimination des déchets :



Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

Ce produit est fabriqué avec des pièces et des matériaux de haute qualité, réutilisables et recyclables. Ne jetez pas les déchets avec les ordures ménagères et autres déchets à la fin de leur durée de vie. Apportez-le au centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Veuillez consul-

ter vos autorités locales pour connaître ces centres de collecte.

Conformité à la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

Informations sur l'emballage

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

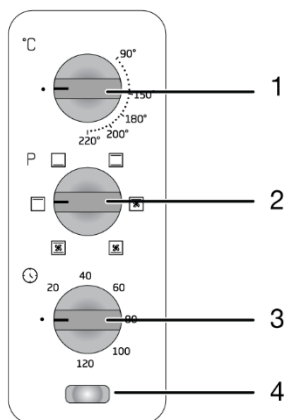
Information générale

Aperçu



- 1 Bouton du thermostat
- 2 Bouton de fonction
- 3 Bouton de minuterie
- 4 Indicateur

- 5 Pied du four
- 6 Porte en verre
- 7 Poignée



- 1 Bouton du thermostat
- 2 Bouton de fonction
- 3 Bouton de minuterie
- 4 Indicateur

Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement illustré ici peut être différent de celui de votre produit.



Éléments chauffants supérieurs/ Éléments chauffants inférieurs

Ces fonctions sont idéales pour la cuisson des gâteaux en général.



Éléments chauffants supérieurs + éléments chauffants inférieurs

Cette fonction est idéale pour la cuisson du pain, des pizzas et des volailles en général.



Éléments chauffants supérieurs + convection/ Éléments chauffants inférieurs + convection/ Éléments chauffants supérieurs et inférieurs + convection

Ces fonctions sont idéales pour la cuisson des tranches de porc, des cuisses de poulet, des ailes de poulet, des flocons de pommes de terre, de la viande de volaille, des côtelettes, du poisson, etc. avec un chauffage plus homogène.



Contenu de l'emballage

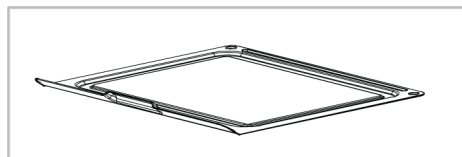


Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle de produit. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation ne sont pas nécessairement présents sur votre produit.

1. Manuel d'utilisation

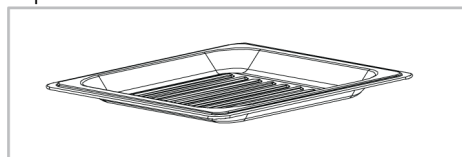
2. Plateau à miettes

Pour recueillir l'huile ou les miettes tombées.



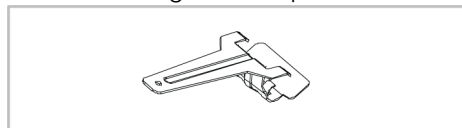
3. Plateau alimentaire

Pour griller et rôtir la viande, la volaille, le poisson et d'autres aliments.



4. Poignée du plateau alimentaire

Pour retirer la grille ou le plateau.



Spécifications techniques

Dimensions extérieures (hauteur / largeur / profondeur)	411,5 mm / 543,5 mm / 349 mm
Tension/Fréquence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consommation d'énergie totale	1,6 kW
Type de câble / section	min. H05RR-F 3 x 1 mm ²
Four principal	Ventilation assistée
Volume net #	38 Lt

i Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.

i Les figures de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

i Les valeurs indiquées sur les étiquettes du produit ou dans la documentation associée sont obtenues en laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles et environnementales du produit.

Installation

Pour l'installation du produit, veuillez vous adresser à l'agent de service agréé le plus proche. Assurez-vous que les installations électriques et de gaz sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un installateur qualifiés pour qu'ils prennent les dispositions nécessaires. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées, qui peuvent également annuler la garantie.

 La préparation de l'emplacement et de l'installation électrique pour le produit est sous la responsabilité du client.

 Le produit doit être installé conformément à toutes les réglementations électriques locales.

 Avant l'installation, vérifiez visuellement si le produit présente des défauts. Si c'est le cas, ne l'installez pas.
Les produits endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Ce produit est destiné à être utilisé uniquement sur un comptoir. La face arrière des appareils doit être placée contre un mur.

 N'utilisez pas le produit dans une armoire fermée ou au niveau du sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil ainsi que le poids supplémentaire des ustensiles de cuisine et de pâtisserie et des aliments.

- Les meubles de cuisine situés à proximité de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C min.).

Installation et connexion

Le produit ne peut être installé et raccordé que conformément aux règles d'installation légales.

 N'installez pas le produit à côté d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. La chaleur émise par le produit augmente la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.

 N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer le produit. La porte, la poignée ou les charnières sont endommagées.

Branchement électrique

Branchez le produit sur une prise/une ligne mise à la terre et protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites réaliser l'installation de mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise ne sera pas responsable des dommages résultant de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales.

 Le produit ne doit être raccordé au réseau électrique que par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte.
Le fabricant ne sera pas responsable des dommages résultant d'interventions effectuées par des personnes non autorisées.

 Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou coincé, ni entrer en contact avec des parties chaudes du produit.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie !

Les données de l'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur est ouvert, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.

Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau "Spécifications techniques".

 La prise du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson).

 Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité et utiliser la prise/la ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont supérieures à la capacité de transport de courant de la prise de courant, le produit doit être raccordé directement à une installation électrique fixe sans utiliser de prise de courant.

 Avant toute intervention sur l'installation électrique, débranchez le produit du réseau électrique.
Il y a un risque de choc électrique !

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.

Contrôle final

1. Vérifier les fonctions électriques.

Transport ultérieur

- Conservez le carton d'origine du produit et transportez le produit dans celui-ci. Respectez les instructions figurant sur le carton. Si vous ne disposez pas du carton d'origine, emballez le produit dans du papier bulle ou du carton épais et fixez-le avec du ruban adhésif.
- Pour éviter que le gril et le plateau à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez une bande de carton à l'intérieur de la porte du four en l'alignant sur la position des plateaux. Fixez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- Ne soulevez ni ne déplacez le produit en utilisant la porte ou la poignée.

i Ne placez aucun objet sur le produit et déplacez-le en position verticale.

i Vérifiez l'aspect général de votre produit pour voir s'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

Préparation

Conseils pour économiser l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou émaillés dans le four, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
- Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si elle est conseillée dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- Dans la mesure du possible, essayez de faire cuire plus d'un plat au four en même temps. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients sur la tablette métallique.
- Cuisinez plusieurs plats l'un après l'autre. Le four est déjà chaud.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. Ouverture de la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuisiner.

Utilisation prévue

Premier nettoyage de l'appareil



La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement de la vitre.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essayez les surfaces de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Chauffage initial

Faites chauffer le produit pendant environ 30 minutes, puis éteignez-le. Ainsi, tous les résidus de production ou couches seront brûlés et éliminés.



Les surfaces chaudes provoquent des brûlures !

Le produit peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les parties internes du four, les radiateurs, etc. Tenir les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez du four toutes les plaques de cuisson et le gril.
2. Fermez la porte du four

3. Sélectionnez la position .
4. Sélectionnez la température la plus élevée ; voir *Comment faire fonctionner le four électrique*, page 19.
5. Faites fonctionner le four pendant environ 15 minutes.
6. Éteignez votre four ; voir *Comment faire fonctionner le four électrique*, page. 19

i De la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant quelques heures lors de la mise en service initiale. C'est tout à fait normal. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée afin d'éliminer la fumée et l'odeur. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui s'en dégage.

Comment utiliser le four

Informations générales sur la cuisson, le rôtissage

! Les surfaces chaudes provoquent des brûlures !

Le produit peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les parties internes du four, les radiateurs, etc. Tenir les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez des plats du four chaud.

! Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'en échapper. La vapeur qui s'échappe peut ébouillanter les mains, le visage et/ou les yeux.

Conseils pour la cuisson

- Utilisez des plaques métalliques ou des récipients en aluminium à revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez au mieux l'espace disponible sur le support.
- Placez le moule de cuisson au milieu de la tablette.
- Sélectionnez la position correcte de la grille avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position de la grille lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

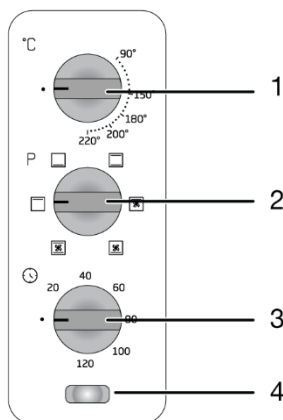
- Traiter le poulet entier, la dinde et les gros morceaux de viande avec des assaisonnements tels que du jus de citron et du poivre noir avant la cuis-

son augmentera la performance de la cuisson.

- Il faut environ 15 à 30 minutes de plus pour rôtir une viande avec des os que pour rôtir une viande de même taille sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande nécessite environ 4 à 5 minutes de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après la fin de la cuisson. Le jus est mieux réparti sur l'ensemble du rôti et ne s'écoule pas lors de la découpe de la viande.
- Le poisson doit être placé sur la grille du milieu ou du bas dans un plat résistant à la chaleur.

Comment utiliser le four électrique

Sélection de la température et du mode de fonctionnement



- 1 Bouton du thermostat
- 2 Bouton de fonction
- 3 Bouton de minuterie
- 4 Indicateur

Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de fonction et que vous réglez une certaine température à l'aide du bouton de température, le four commence à fonctionner.

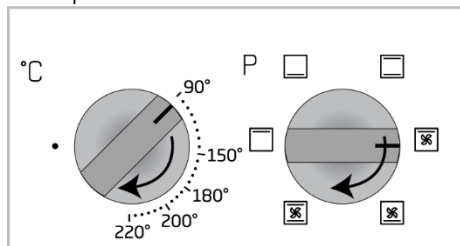
Éteindre le four

Vous pouvez éteindre le four en tournant les boutons de sélection des fonctions, de température et de minuterie en position d'arrêt (vers le haut).

Cuisson manuelle par sélection de la température et de la fonction de fonctionnement du four

Vous pouvez cuisiner en effectuant une commande manuelle (à votre guise) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment.

Exemple :



1. Sélectionnez la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser à l'aide du bouton de sélection de fonction.
2. Réglez la température de cuisson à l'aide du bouton de température.

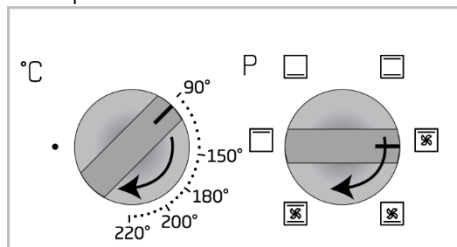
" Votre four commence immédiatement à fonctionner à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin lumineux s'allume. Le four ne s'éteint pas automatiquement après le début de la cuisson. Vous devez contrôler la cuisson vous-même et l'éteindre. Une fois la cuisson terminée, éteignez le four en ramenant les boutons de sélection de

fonction, de température et de minuterie en position arrêt (haut).

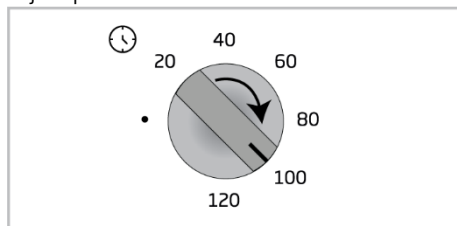
Cuisson avec réglage du temps de cuisson

Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

Exemple :



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement que vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson à l'aide du bouton de température.
3. Tournez le bouton de la minuterie jusqu'à la durée de cuisson souhaitée.



" Votre four commence immédiatement à fonctionner à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin lumineux s'allume.

4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le bouton de la minuterie tourne automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un

signal sonore retentit et le four s'arrête de cuire.

5. Si la cuisson est terminée, éteignez le four en ramenant les boutons de sélection de fonction et de température en position arrêt (haut). Si vous voulez continuer, tournez le bouton de la minuterie pour revenir à un certain temps de cuisson. Le four continue à fonctionner selon la fonction et la température réglées.

Tableau des temps de cuisson

i Les délais indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif. Les temps peuvent varier en fonction de la température des aliments, de leur épaisseur, de leur type et de vos préférences en matière de cuisson.

Cuisson et rôtissage

i La première grille du four est la grille du bas .

Pour arrêter la cuisson avant l'heure programmée ;

1. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'arrêt (haut).
2. Éteignez le four en ramenant les boutons de sélection de fonction et de température en position arrêt (haut).

Plat	Récipient de cuisson	Position du rack 	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.) 
Gâteau dans le moule	moule à gâteau	1	170	34-37min
Cookies	Lèchefrite	2	190	17-20min
Pizza	Grille métallique	2	230	15-18min
Saucisse	Grille métallique	2	230	8-10min
Ailes de poulet	Lèchefrite	2	230	11-15min
Poulet rôti	Lèchefrite	2	230	10-12min
Steak	Lèchefrite	2	230	38-42min

Information générale

La durée de vie du produit sera prolongée et les risques de problèmes seront réduits si le produit est nettoyé à intervalles réguliers.



Débranchez l'appareil du réseau électrique avant de commencer les travaux d'entretien et de nettoyage.

Il y a un risque de choc électrique !



Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

- Nettoyez soigneusement le produit après chaque utilisation. Il sera ainsi possible d'éliminer plus facilement les résidus de cuisson, ce qui évitera qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation de l'appareil.
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire pour nettoyer le produit. Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et essuyez-le avec un chiffon sec.
- Veillez toujours à ce que tout excès de liquide soit soigneusement essuyé après le nettoyage et à ce que tout débordement soit immédiatement essuyé.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou en inox et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide (non abrasif) pour nettoyer ces pièces, en veillant à bayer dans une seule direction.



La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement de la vitre.



N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, car vous risquez de vous électrocuter.

Nettoyage du panneau de contrôle

Nettoyez le panneau de commande et les boutons avec un chiffon humide et essuyez-les.



Si votre produit est équipé de boutons, ne les retirez pas pour nettoyer le panneau de commande.

Le panneau de commande risque d'être endommagé !

Nettoyage du four

Nettoyer la porte du four

Pour nettoyer la porte du four, utilisez de l'eau tiède avec du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge, puis essuyez avec un chiffon sec.



N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et détruire le verre.

Remplacement de la lampe du four

! Avant de remplacer la lampe du four, assurez-vous que l'appareil est débranché et refroidi afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

i La lampe du four est une ampoule électrique spéciale qui peut résister jusqu'à 300 °C. Voir *Spécifications techniques, page 13* pour plus de détails. Les lampes de four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou de techniciens possédant une licence.

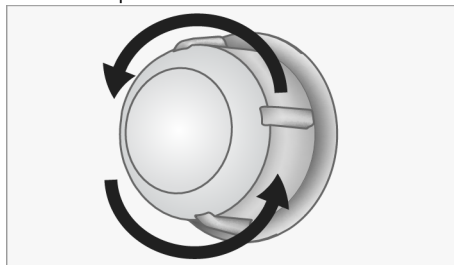
i La position de la lampe peut varier par rapport à la figure.

i La lampe utilisée dans cet appareil ne convient pas à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe est destinée à aider l'utilisateur à voir les denrées alimentaires.

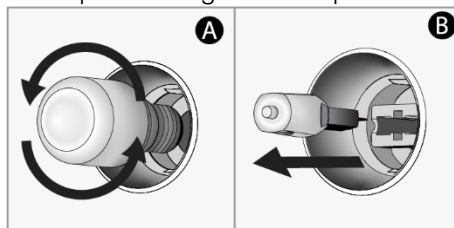
i Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil du réseau électrique.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.



3. Si la lampe de votre four est du type (A) illustré dans la figure ci-dessous, retirez-la en la faisant tourner comme indiqué et remplacez-la. S'il est du type (B), tirez-le et retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le.



4. Installez le couvercle en verre.

Dépannage

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas une faute.*

Le produit émet des bruits métalliques pendant le chauffage et le refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et provoquer des bruits. >>> *Ce n'est pas une faute.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible du réseau est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réinitialisez-les.*
- Le produit n'est pas branché dans la prise de courant (mise à la terre). >>> *Vérifiez la connexion de la prise*

La lumière du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez ou réinitialisez les fusibles.*

Le four ne chauffe pas

- Il se peut que la fonction de cuisson et/ou la température ne soient pas réglées. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou température.*
- Sur les modèles équipés d'une minuterie, la minuterie n'est pas réglée. >>> *Réglez le temps.*
(Dans les produits avec four à micro-ondes, la minuterie ne contrôle que le four à micro-ondes).
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez ou réinitialisez les fusibles.*



Consultez l'agent de service ou le technicien agréé avec licence ou le revendeur où vous avez acheté le produit si vous ne pouvez pas remédier au problème bien que vous ayez mis en œuvre les instructions de cette section. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.

