



Notice d'utilisation

FOUR

OM8437S / BO4SM3I1-77

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil

SOMMAIRE

Votre four

Présentation	4
Description de l'appareil	5
Gradins	5
Accessoires	6
Porte	6
Ventilateur de refroidissement	6
Panneau de commande	7

Première utilisation

Avant la première utilisation	8
-------------------------------	---

Utilisation

Mise en marche et réglages	9
Sélection du mode de cuisson	12
Opis funkcij	12
Sélection des réglages	15
Sélection des fonctions complémentaires	17
Démarrage de la cuisson	18
Arrêt du four	18

Fonctionnement

Micro-ondes	19
Directives pour les ustensiles de cuisine	20
Utilisation des fonctions de cuisson	21

Entretien

Nettoyer l'appareil	23
Funkcija čišćenja (z mikrovalovi)	23
Enlever et nettoyer les gradins	24
Remplacer la lampe du four	24

Dysfonctionnements

Généralités	25
-------------	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	27
---	----

Présentation

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce four. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Cette notice d'utilisation décrit comment utiliser ce four de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement de l'appareil, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions de sécurité fournies séparément !

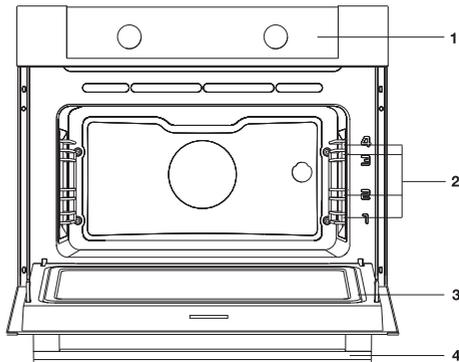
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et rangez-le en lieu sûr pour le consulter ultérieurement.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

VOTRE FOUR

Description de l'appareil

1. Panneau de commande
2. Niveaux de grille
3. Porte du four
4. Poignée de la porte



Gradins

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction Gril.
- Placez la grille de four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
 - Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
 - Fermez uniquement la porte du four lorsque les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

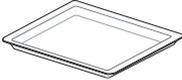
Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies par la fonction de four choisie.

Remarque : Les accessoires ne sont pas tous adaptés/disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou vérifiez en ligne pour obtenir plus de détails sur les accessoires en option.

Remarque : ne placez jamais un accessoire sur la sole du four !

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	Lèche-frite en verre ; utilisée avec les fonctions Micro-ondes et Four. <ul style="list-style-type: none">• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.



Porte

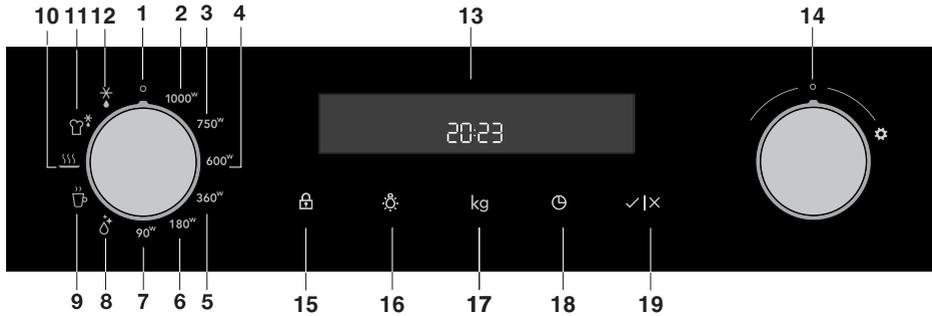
- Les interrupteurs de la porte arrêtent le fonctionnement du four lors de l'ouverture de la porte durant l'utilisation. Le four continue à fonctionner lorsque la porte est fermée.

Ventilateur de refroidissement

- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande.

VOTRE FOUR

Panneau de commande



1. Bouton de fonction (en position « off » - arrêt)
- 2.-7. Puissance du four à micro-ondes
8. Nettoyage au micro-ondes
9. Réchauffer des liquides
10. Réchauffer un repas
11. Décongélation du pain
12. Décongélation



Les icônes représentant le mode de cuisson peuvent être gravées sur le sélecteur de fonction ou sur le bandeau de commandes (selon le modèle).

Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un bip retentit.

PREMIÈRE UTILISATION

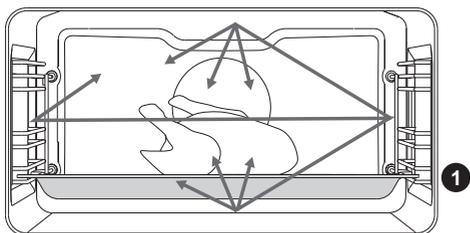
Avant la première utilisation

- Retirez tous les équipements, accessoires et ustensiles du four, puis nettoyez-le à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Lorsque le four chauffe pour la première fois, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

FONCTION DES MICRO-ONDES

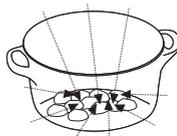
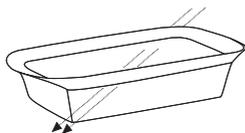
Les micro-ondes servent à la cuisson et à la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou l'aspect des produits.

Les micro-ondes servant à la cuisson sont des ondes électromagnétiques. On les rencontre couramment dans notre environnement sous forme d'ondes radio-électriques, de lumière, ou de rayonnement infrarouge. Leur fréquence moyenne est de 2 450 MHz.



Leurs propriétés sont les suivantes :

- elles sont réfléchies par le métal,
- elles traversent les autres matériaux,
- elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.



Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes, ses molécules s'agitent rapidement, ce qui élève sa température.

Les ondes pénètrent dans les aliments à une profondeur de 2,5 cm environ ; si les aliments sont plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction, comme en cuisson traditionnelle.



Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes si le four est vide.

UTILISATION

Mise en marche et réglages

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongé, 12 :00 clignote sur l'écran et une icône s'allume.

Mettez l'horloge à l'heure.

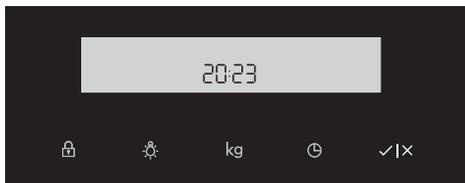
MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE



Réglez d'abord les minutes en tournant le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+); le curseur se positionne ensuite sur les heures. Le réglage est sauvegardé au bout de trois secondes.



Si vous tournez rapidement le bouton vers la droite ou la gauche, les heures et minutes défileront plus vite.



Validez en effleurant DÉPART/STOP. Si vous n'appuyez sur aucune touche durant les trois secondes qui suivent, votre réglage sera enregistré automatiquement.



Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmateur ne seront pas disponibles (voir le chapitre Étape 3 : réglage des fonctions du programmateur).

Au bout de quelques minutes, le four passe en mode Veille.

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmateur n'est en cours.

Pour régler l'heure, effleurez la touche . Validez en effleurant DÉPART/STOP.

UTILISATION

RÉGLAGES

Pour modifier les réglages, tourner le bouton de réglage vers la droite et maintenez-le ainsi pendant 3 secondes. Effleurez l'icône Départ/Stop pour faire défiler les réglages ou paramètres respectifs.

Pour modifier un paramètre, tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.

CONTRASTE

Vous avez le choix entre trois niveaux de contraste. Le contraste moyen est réglé par défaut. Vous pouvez modifier le contraste de l'écran en tournant le bouton.



Contraste faible



Contraste moyen



Contraste maximum

VOLUME DU SON

Le volume moyen est réglé par défaut. Vous pouvez modifier le volume du son en tournant le bouton.



Faible volume



Volume moyen



Volume maximum



Muet

FIN

Effleurez l'icône Départ/Stop pour quitter le menu des réglages et revenir au mode Veille. Pour quitter le menu des réglages, vous pouvez aussi maintenir le bouton de réglage sur la gauche pendant 3 secondes ou tourner le sélecteur de fonction.



Pour modifier les réglages, tournez le bouton de réglage vers la droite et maintenez-le ainsi pendant 3 secondes. Effleurez l'icône Départ/stop pour faire défiler les réglages ou paramètres respectifs. Pour modifier un paramètre, tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.



Après une coupure de courant ou la déconnexion de l'appareil, le réglage des fonctions complémentaires ne reste que quelques minutes en mémoire. Lorsque le courant est rétabli ou l'appareil reconnecté, toutes les fonctions complémentaires reviennent à leur réglage par défaut, sauf le volume du signal sonore et la sécurité enfants.

Sélection du mode de cuisson

Tournez le sélecteur (vers la droite ou la gauche) pour sélectionner un MODE DE CUISSON (voir le tableau des programmes).

L'icône du mode sélectionné apparaît à l'écran.



Vous pouvez rectifier vos réglages pendant la cuisson.

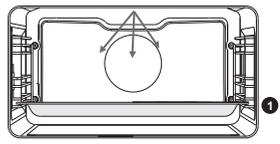
Description des fonctions

Consultez le tableau pour sélectionner la fonction souhaitée. Veuillez également consulter les instructions de préparation figurant sur l'emballage des aliments.



Avec la « fonction Micro-ondes » : n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal et ne préchauffez pas le four. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies pour la fonction de four choisie.

Fonctions principales (à sélectionner avec le bouton de fonction)

Fonction	Description	
 750 ^W	<p>Four à micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none"> L'énergie du four à micro-ondes est utilisée pour la cuisson et la décongélation des aliments. Ce qui assure une préparation rapide et efficace des aliments sans en altérer la couleur ou la forme. Les réglages par défaut peuvent être modifiés dans le menu Réglages. Mettez les aliments dans un plat pour le four et placez-le au 1er niveau. Puissance recommandée : 750 W 	
	<p>Nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> Cette fonction permet d'éliminer plus facilement les taches éventuelles à l'intérieur du four. Versez 1,5 dl d'eau dans le plat pour le four en verre. 	

Fonction	Description	
	<p>Décongélation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour une décongélation contrôlée et plus rapide des aliments surgelés. • Placez vos aliments surgelés dans le plat pour le four en verre ou dans un autre récipient adapté. • Retournez les aliments (surtout les gros morceaux) ou remuez-les si nécessaire pendant le processus de décongélation. • Laissez les aliments décongelés à température ambiante pendant au moins 15 minutes pour permettre à la température à l'intérieur des aliments de se stabiliser. 	
	<p>Réchauffer des liquides</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction permet de réchauffer rapidement les liquides. • Placez le liquide dans un récipient approprié (verre, tasse en céramique) sur le plat pour le four en verre. • Lorsque le liquide est réchauffé, remuez-le bien. <p>Attention !</p> <p>Lorsque vous réchauffez des liquides au micro-ondes, la surchauffe peut entraîner une ébullition éruptive retardée. Cela signifie qu'un liquide apparemment immobile, qui ne bout pas, peut commencer à bouillir lorsqu'il est secoué, même légèrement, ou lors d'une manipulation ultérieure. Pour éviter ce phénomène, nous vous recommandons de placer un objet non métallique (une cuillère ou un agitateur en bois, en verre ou en plastique) dans la tasse ou un autre récipient lorsque vous chauffez des liquides au micro-ondes. Cela empêchera l'ébullition différée.</p>	

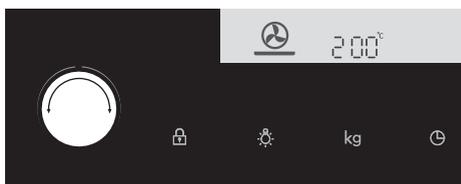
Fonction	Description	
	<p>Réchauffer un repas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si les aliments sont dans un emballage protecteur, nous vous recommandons de les retirer avant de les réchauffer. • Placez le produit précuit sur le plat pour le four en verre ou tout autre ustensile pour le four approprié et couvrez-le avec un couvercle approprié. • Si nécessaire, remuez les aliments plusieurs fois pendant que vous les réchauffez. • Adaptez le temps nécessaire pour réchauffer au type d'aliment. • Laissez les aliments réchauffés à température ambiante pendant au moins 2 minutes pour permettre à la température à l'intérieur de l'aliment de se stabiliser. 	
	<p>Décongélation du pain</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ce programme permet une décongélation contrôlée et plus rapide des produits de boulangerie surgelés (pain, petits pains, pâtisserie). • Placez vos aliments surgelés dans le plat pour le four en verre ou dans un autre récipient adapté. 	
	<p>Nettoyage au micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ce programme permet d'éliminer plus facilement les éventuelles taches à l'intérieur du four. 	

Sélection des réglages

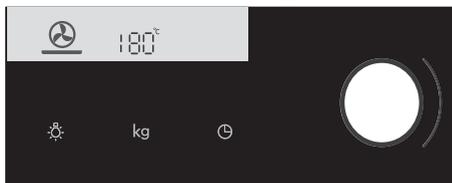
Chaque mode de cuisson comporte un réglage par défaut que vous pouvez rectifier.

Pour modifier les réglages, effleurez la touche correspondante (avant d'appuyer sur la touche DÉPART/STOP). Quelques réglages ne sont pas disponibles avec certains programmes ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

MODIFICATION DE LA PUISSANCE MICRO-ONDES ET DU POIDS DES ALIMENTS DANS LE FOUR



Sélectionnez le SYSTÈME DE CUISSON. La puissance du micro-ondes et le poids des aliments s'affichent sur l'unité d'affichage.



Tournez le bouton (+/-) et réglez la puissance.



La puissance maximale est limitée avec certains systèmes.

Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche Start (Démarrer). La puissance du micro-ondes, le compte à rebours du minuteur et les réglages sélectionnés s'affichent sur l'unité d'affichage.

Réglage de la puissance des micro-ondes

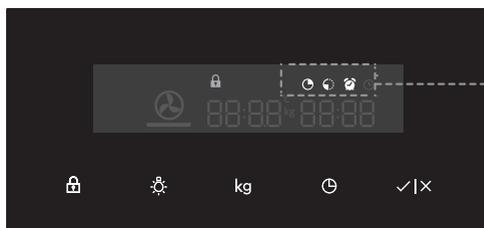
Puissance	Utilisation
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffage rapide des boissons, de l'eau et des plats à teneur élevée en humidité. • Cuisson des légumes frais ou surgelés.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation et chauffage des boissons et des plats.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pour faire fondre le chocolat. Pour la cuisson des poissons et des crustacés. • Réchauffage sur deux niveaux. • Cuisson de haricots secs à basse température. • Réchauffage ou cuisson d'aliments délicats à base d'œufs.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de produits laitiers ou de confitures à basse température.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation rapide de plats. • Ramollissement du beurre ou de la crème glacée.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation des gâteaux contenant de la crème.

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

Tournez d'abord le SÉLECTEUR DE FONCTION, puis réglez la température.

Appuyez plusieurs fois sur la touche PROGRAMMATEUR pour sélectionner l'icône voulue. L'icône correspondant à la fonction sélectionnée s'allume, et l'heure qu'il est possible de régler pour le départ/ la fin de cuisson clignote sur l'écran. Les autres icônes sont peu lumineuses.

Pour lancer la cuisson, effleurez la touche DÉPART/STOP. Le temps ÉCOULÉ s'affiche.



Affichage des fonctions du programmeur



Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps pendant lequel le four va chauffer (durée de cuisson). Pour régler la durée de cuisson, réglez d'abord les minutes, puis les heures. L'icône et le temps de cuisson apparaissent à l'écran.



Réglage du compte-minutes

Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Le réglage maximum est de 24 heures.

Durant la dernière minute du compte à rebours, le temps qui s'écoule s'affiche en secondes.



À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson) et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.

Vous pouvez annuler tous les paramétrages du programmeur en réglant la durée à »0«. Au bout de quelques minutes, l'appareil passe en mode veille.

Sélection des fonctions complémentaires

Pour activer ou désactiver une fonction, effleurez la touche correspondante ou une combinaison de touches.



Quelques fonctions ne sont pas disponibles avec certains modes de cuisson ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.



Sécurité enfants

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS. L'icône »clé« s'allume à l'écran. Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche. L'icône s'éteint.

Si vous activez la sécurité enfants quand aucune des fonctions du programmeur n'est active (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.

Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmeur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.

Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement arrêter la cuisson en tournant le sélecteur sur »0«.

La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.



Éclairage du four

L'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche. Lorsque la cuisson est terminée, l'éclairage reste allumé une minute de plus. Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage intérieur en effleurant la touche ÉCLAIRAGE.

UTILISATION

+ **Veille**

L'écran peut s'éteindre automatiquement au bout de dix minutes s'il ne vous est pas utile.

Pour éteindre l'écran, appuyez simultanément sur les touches CLÉ + PROGRAMMATEUR. Si une fonction du programmateur est active, le message »OFF« (éteint) et l'icône du PROGRAMMATEUR apparaissent à l'écran pour vous indiquer qu'une fonction est en cours.



Après une coupure de courant ou l'arrêt de l'appareil, le réglage des fonctions complémentaires ne reste que quelques minutes en mémoire. Lors du rétablissement du courant ou de la remise en marche de l'appareil, toutes les fonctions complémentaires reviennent à leur réglage par défaut, sauf le volume du signal sonore et la sécurité enfants.

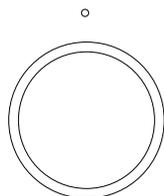
Démarrage de la cuisson

Pour lancer la cuisson, appuyez quelques instants sur la touche DÉPART/STOP.



Arrêt du four

Pour éteindre le four, tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position »0«.



Après l'utilisation du four, de l'eau peut rester dans le canal de condensation (sous la porte). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie permet de cuire ou de réchauffer un plat sans en altérer la couleur ou la forme.

Principe de cuisson

- Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont réparties uniformément grâce au système de distribution. Ce processus permet de cuire le mets de manière égale.
- La nourriture absorbe les micro-ondes jusqu'à une profondeur de 2,5 cm environ. La cuisson continue ensuite parce que la chaleur est répartie dans le plat.
- Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - ▷ Quantité et densité
 - ▷ Teneur liquide
 - ▷ Température de démarrage (refroidi ou non)



Remarque !

Le plat est cuit de l'intérieur vers l'extérieur grâce à la distribution de la chaleur.

La cuisson continue même lorsque vous sortez le plat du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes pour garantir :

- un chauffage uniforme au centre du plat ;
- des températures égales dans l'ensemble du plat.

FONCTIONNEMENT

Directives pour les ustensiles de cuisine

Les ustensiles de cuisine utilisés pour la fonction Micro-ondes ne doivent pas bloquer les micro-ondes. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. De ce fait, n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal. Les ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes peuvent être utilisés sans problème. Pour de plus amples informations sur les ustensiles de cuisine adéquats, consultez les directives suivantes et utilisez toujours une lèchefrite en verre au niveau 1 avec la fonction Micro-ondes.

Ustensile	Utilisation sûre au four à micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties du plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence émaillée et la porcelaine blanche conviennent généralement, sauf en présence de bord métallique.
Vaisselle jetable en polyester ou en carton	✓	Les repas congelés sont parfois conditionnés dans de la vaisselle jetable.
Emballage de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> • Gobelets en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou ornements métalliques 	✓ X X	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène peut fondre s'il est surchauffé. Peuvent s'enflammer. Risque d'arcs électriques.
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> • Plats allant au four • Fine verrerie • Bocaux en verre 	✓	Peuvent être utilisés, sauf en présence d'ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut casser ou s'effriter s'il est chauffé soudainement. Le couvercle doit être enlevé. Convient pour réchauffer seulement.
Métal	X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes, gobelets, essuie-tout • Papier recyclé 	✓ X	Pour les durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Utiliser uniquement un matériau thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

✓ : Recommandé

✓X : Faire attention

X : Dangereux

Utilisation des fonctions de cuisson

Voir « Utilisation générale du panneau de commande » pour de plus amples informations sur le fonctionnement général de l'appareil.

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour allumer l'appareil.
2. Tournez le bouton de fonction pour sélectionner une fonction principale.
 - Voir « Description des fonctions » pour sélectionner la fonction appropriée (disponible).
3. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une sous-fonction (si disponible) ou pour ajuster le réglage.
 - Le premier réglage de la sous-fonction est actif (si disponible).
4. Pour démarrer directement la fonction sélectionnée (avec les valeurs pré-réglées), appuyez sur la touche de validation (cette touche clignote lorsqu'il est possible de lancer le programme).

Fonctions disponibles ou réglages que vous pouvez ajuster :

- fonction (sous-fonction du four ou fonction four à micro-ondes combinée),
- puissance du four à micro-ondes,
- temps de fonctionnement (cuisson) du four.

La sous-fonction suivante ou le réglage suivant devient actif(ive) (si disponible). Appuyez sur la touche de navigation gauche pour revenir à une sélection ou un réglage précédent(e).

5. Appuyez sur la touche de validation pour lancer la préparation de votre plat avec les réglages sélectionnés.

À la fin de la cuisson, vous pouvez :

- Arrêter la cuisson
 - Appuyez sur la touche de validation.
L'affichage de fin se ferme et l'écran de veille apparaît. S'il n'y a aucune activité dans un délai de 10 minutes, l'affichage passe en mode Veille.
- Ajouter du temps supplémentaire
 - Appuyez sur la touche de navigation droite pour sélectionner « Ajouter du temps supplémentaire ».
Le réglage de l'heure devient actif et peut être directement modifié en tournant le bouton de sélection.
 - Appuyez sur la touche de validation.
 - *Le processus précédent est réactivé.*

Modifier les réglages durant le processus

- Lorsque vous touchez aux touches de navigation durant le processus, la zone active apparaît. Il est alors possible de modifier le paramètre sélectionné. Après avoir validé avec la touche de validation, l'écran d'avancement affiche les paramètres modifiés.
- Après 5 secondes, les paramètres d'avancement sont annulés et l'affichage repasse à l'écran d'avancement.

Nettoyer l'appareil

Nettoyez régulièrement le four pour empêcher les particules de graisse et alimentaires de s'accumuler, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et le joint.

- Activez la sécurité enfant (pour empêcher que l'appareil ne soit allumé accidentellement).
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez ensuite avec un chiffon propre et humide, et séchez les surfaces.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon et de l'eau savonneuse.
- Essuyez ensuite avec un chiffon propre et humide, et séchez les surfaces.



Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de ventilation. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Vérifiez toujours que le joint de la porte est propre. Cela évitera que des salissures ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

Fonction de nettoyage (avec micro-ondes)

À l'aide du programme de nettoyage et d'un chiffon humide, vous pouvez simplement enlever la graisse et la saleté des parois du four.

Utilisation de la fonction de nettoyage au micro-ondes

- N'utilisez la fonction de nettoyage que lorsque le four a complètement refroidi. La saleté et la graisse sont plus difficiles à enlever lorsque le four est chaud.
 - Le programme dure 4 minutes. Au bout de 30 minutes, les résidus d'aliments sur les parois émaillées auront été suffisamment imbibés pour être facilement éliminés avec un chiffon humide.
1. Retirez tous les équipements supplémentaires du four.
 2. Versez 0,15 litre d'eau directement au fond de la cavité du four.
 3. Utilisez le bouton de sélection de fonction pour sélectionner la fonction « Nettoyage ».
 4. Appuyez sur la touche Confirmer pour lancer le processus de nettoyage.



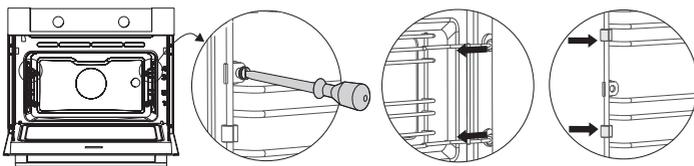
N'ouvrez pas la porte du four pendant le programme de nettoyage.

Enlever et nettoyer les gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

1. Enlevez la vis avec un tournevis.
2. Enlevez les gradins des trous situés dans la paroi arrière.

 Rangez les disques d'espacement avec soin. Remplacez les disques d'espacement après le nettoyage. Cela empêche la formation d'étincelles durant l'utilisation.



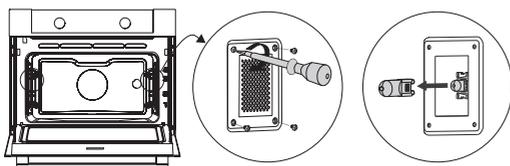
Remplacer la lampe du four

 La lampe de cet appareil ménager est uniquement conçue pour l'éclairage de ce dernier. Elle n'est pas conçue pour éclairer une pièce.

 La lampe est un article de consommation et n'est donc pas couverte par la garantie. Remplacez la lampe défectueuse par une lampe du même type.

 Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
Note importante : l'ampoule peut être très chaude ! Pour ne pas vous brûler, portez des gants de protection pour retirer l'ampoule.

1. Dévissez les quatre vis du capot. Enlevez le capot et le verre.
2. Retirez l'ampoule et placez-en une nouvelle.
3. N'enlevez pas le joint du capot. Le joint ne doit pas se détacher du capot. Le joint doit être parfaitement en place dans le renforcement de la paroi du four.



Généralités

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, consultez le récapitulatif des erreurs ci-dessous. Si le problème persiste, veuillez contacter le service à la clientèle.

Les aliments restent crus.

- Vérifiez que la minuterie est réglée et que vous avez appuyé sur la touche de validation.
- Est-ce que la porte est bien fermée ?
- Vérifiez si un fusible a sauté ou si un disjoncteur est enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Vérifiez si le temps de cuisson est réglé correctement.
- Assurez-vous que la puissance réglée est correcte.

Les touches ne réagissent pas ; l'écran d'affichage ne réagit pas aux touches.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez la fiche de la prise de courant ou placez le disjoncteur en position hors tension) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

Étincelles dans le four.

- Assurez-vous que tous les capots des lampes sont bien en place et que tous les disques d'espacement se trouvent sur les gradins.

Une panne de courant peut entraîner une réinitialisation de l'affichage.

- Débranchez la fiche de la prise de courant et rebranchez-la.
- Réinitialisez l'horloge.

Il y a de la condensation dans le four.

- Ce phénomène est normal. Essuyez la condensation après la cuisson.

Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner pendant un moment.

Un flux d'air est détecté autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

Une réflexion lumineuse est visible autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis est audible pendant le fonctionnement du four, notamment en mode Décongélation.

- Ce phénomène est normal.

Le disjoncteur s'éteint régulièrement.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran affiche un code d'erreur : ERREUR XX ...(XX indique le numéro de l'erreur).

- Il y a un problème au niveau du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et réglez l'horloge.
- Si l'erreur persiste, veuillez contacter un technicien d'entretien.

Entreposage et réparation de votre four

- Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien qualifié.
Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle ATAG.

Lorsque vous appelez le service à la clientèle, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (se trouvant à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème



Si vous devez entreposer le four temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Cependant, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les autorités locales vous renseigneront à ce sujet.

L'emballage du produit doit être recyclé. Les matières suivantes ont été utilisées :

- carton,
- film de polyéthylène (PE),
- polystyrène (mousse PS rigide).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière appropriée, conformément aux dispositions réglementaires.



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée.

Celui-ci indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci doit faire l'objet d'un traitement sélectif et ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Vous devrez le remettre à l'un des centres de collecte sélective prévus par votre municipalité ou à un point de vente qui s'en chargera pour vous.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui permettra une économie d'énergie et de matières premières considérables.

Déclaration de conformité

CE Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

 **ASKO**



861488