



Four posable
Manuel d'utilisation



BMF30QVB

FR

185.5541.24/R.AC/8.04.2021

7785820281

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité du produit.....	6
Utilisation prévue.....	10
Sécurité des enfants.....	10
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	11
Elimination des emballages	11

2 Généralités 12

Vue d'ensemble	12
Contenu de l'emballage.....	13
Caractéristiques techniques	14

3 Installation 15

Avant l'installation.....	15
Installation et branchement	15
Déplacement ultérieur.....	17

4 Préparation 18

Conseils pour faire des économies d'énergie	18
Première utilisation	18
Premier nettoyage de l'appareil	18
Première cuisson.....	18

5 Utilisation du four 20

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades. 20	
Modes de fonctionnement.....	21
Utilisation du four électrique.....	22
Tableau des temps de cuisson	28
Recettes pour fonctions de cuisson automatique	29
Utilisation du grill.....	35
Tableau des temps de cuisson pour le grill	35

6 Maintenance et entretien 36

Généralités.....	36
Nettoyage du bandeau de commande	36
Nettoyage du four.....	36
Retrait de la vitre de la porte.....	37
Remplacement de l'ampoule du four.....	37

7 Recherche et résolution des pannes 39

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le

cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées

dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

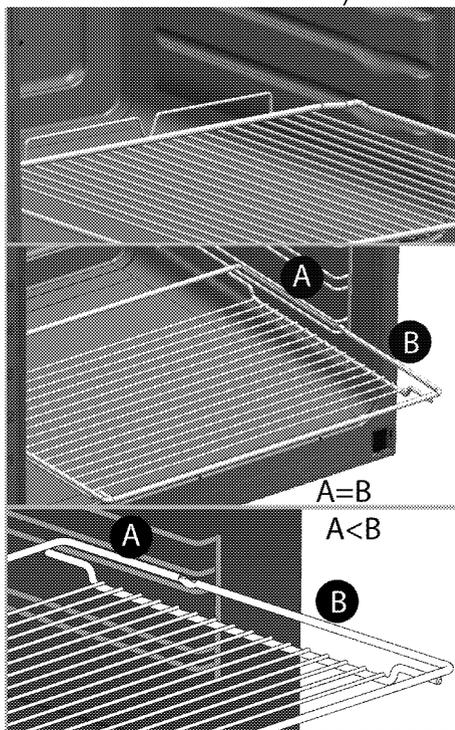
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de

grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.

- Les surfaces accessibles de l'appareil deviennent très chaudes. Ne les touchez jamais.
- Prêtez attention aux informations contenues dans la section Installation. L'appareil devient très chaud, ne l'installez pas dans une unité encastrée.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires comme :
 - dans les coins cuisine du personnel de magasins, bureaux, et autres environnements de travail ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres lieux de résidence ;
 - et dans les chambres d'hôte.
- L'appareil ne doit pas être couvert lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer correctement la grille et la lèchefrite sur les gradins. Faites coulisser la grille ou la lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui débordé de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
 - **AVERTISSEMENT** : Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
 - Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
 - L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.
 - L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
 - Les éléments chauffants à infrarouges possédant des tubes en verre, il y a un risque de rupture pendant la manipulation et le nettoyage. Avant d'utiliser le produit, vérifier s'il présente des fissures. En cas de dommages, ne pas utiliser le produit.
- Pour le système de vapeur :**
- Lors de la cuisson à la vapeur, la vapeur peut sortir si vous ouvrez la porte de l'appareil. Cela peut entraîner un risque de brûlure. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.
 - L'humidité restant à l'intérieur du four après la cuisson à la vapeur peut entraîner la corrosion. Après la cuisson, veuillez attendre que l'intérieur du four sèche complètement. Ne conservez pas les aliments humides à l'intérieur du four pendant longtemps.
 - N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille.

- N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.
- Lors de la cuisson à la vapeur, n'utilisez pas d'ustensiles susceptibles de rouiller.
 - Ne séchez jamais le réservoir d'eau dans le four.
 - Après chaque cycle de cuisson à la vapeur, videz l'eau résiduelle contenue dans le réservoir d'eau et nettoyez le réservoir. Utiliser l'eau résiduelle du réservoir d'eau pour le prochain cycle de cuisson peut poser des problèmes d'hygiène.
 - Ne lavez pas le réservoir d'eau dans le lave-vaisselle. Passez un chiffon humide pour le nettoyer et un chiffon propre et sec pour l'essuyer.
 - Le réservoir d'eau doit être séché après l'utilisation et stocké.
 - Pour éliminer le calcaire dans le réservoir d'eau, ajoutez 200 ml d'eau et 1 cuillère à café d'acide citrique dans le réservoir et attendez une heure. Rincez-le ensuite abondamment à l'eau et séchez-le. Essayez de le faire toutes les 4 ou 5 utilisations.
 - Ne nettoyez pas par grattage la chaux qui peut se former dans la flaque d'eau à la base du four. Dans le cas contraire, la base de l'appareil sera endommagée.
 - N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des acides ou des chlorures pour nettoyer le bassin d'eau situé à la base du four.
 - Selon la fréquence des opérations de nettoyage et de cuisson à la vapeur et la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent apparaître à la base du four.
 - Afin d'éliminer le calcaire qui peut se former dans le bassin d'eau à la base du four après les opérations de nettoyage à la vapeur de la cuisson assistée, ajoutez 350 cc de vinaigre blanc (l'acidité du vinaigre ne doit pas dépasser 6 %) au bassin d'eau à la base du four à température ambiante après 2 ou 3 opérations, puis attendez 30 minutes. Après 30 minutes, nettoyez cette zone avec un chiffon doux et humide et séchez avec un chiffon sec.

- Pour la cuisson à la vapeur, il est recommandé d'ajouter une quantité d'eau conforme à celle indiquée sur le tableau de cuisson.
- Lorsque vous enlevez ou installez le réservoir d'eau, veillez à ne pas renverser d'eau sur la surface du four ou ailleurs.

Pour que votre appareil soit fiable :

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être

- utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

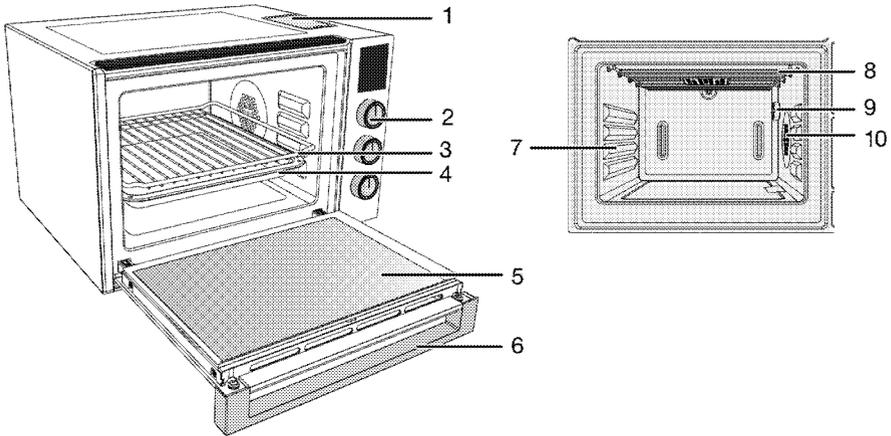
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

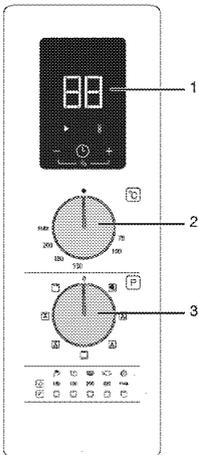
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Réservoir d'eau
 - 2 Bandeau de commande
 - 3 Grille
 - 4 Lèche-frite
 - 5 Porte
 - 6 Poignée
 - 7 Gradins
 - 8 Élément chauffant supérieur à infrarouge
 - 9 Ampoule*
 - 10 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- * (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



- 1 Minuteur numérique
- 2 Sélecteur de température du four
- 3 Sélecteur des fonctions du four

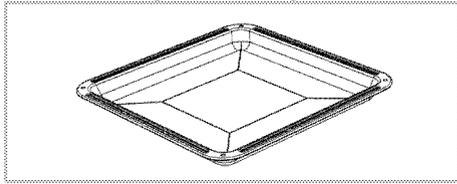
Contenu de l'emballage

i Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

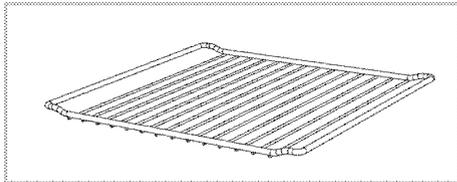
2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



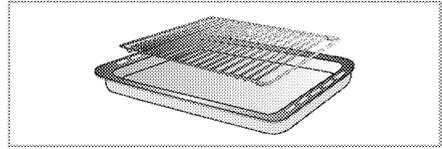
3. Grille métallique

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



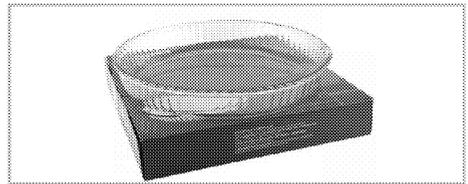
4. Petit châssis grillagé

Il est placé dans la plaque (si fourni) afin de recueillir la graisse en fonction grill pour que le four reste propre.



5. Plateau en verre rond résistant à la chaleur

Il est utilisé pour cuisiner des plats juteux et des aliments à base de viande.



Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	325 mm /505 mm/295mm
Tension/fréquence	220-240 V ~;50 Hz
Consommation d'énergie totale	1850 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Four principal	Assisté par ventilateur
Ampoule interne *	15/25 W
Consommation énergétique du gril	1800 W

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

* **(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

i Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

i Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

i Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

 La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

 Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

 Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Ce produit est prévu pour une utilisation sur un plan de travail.

 Le produit ne doit être utilisé que sur des plans de travail plats. Si vous l'utilisez sur un plan de travail incliné, l'eau à l'intérieur du produit s'écoulera, causant des risques de sécurité.

 N'utilisez pas l'appareil dans une armoire fermée ou posé à même le sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids

des instruments de cuisine et de la nourriture.

- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).

Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

 N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

 N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.

Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).



Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour produits. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.



Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.

Vérification finale

1. Vérifiez les fonctions électriques.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
 - Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
 - N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.
- i** Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.
- i** Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

i La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four.

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill*, page 35.
4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill*, page 35

i Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rô-tisserie et les grillades



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.

- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Convection naturelle



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Élément chauffant supérieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est distribué mieux avec le ventilateur comparé à la situation où seul l'élément supérieur chauffant fonctionne.

Élément chauffant inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est distribué mieux avec le ventilateur comparé à la situation où seul l'élément inférieur chauffant fonctionne.

Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.

Grill fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

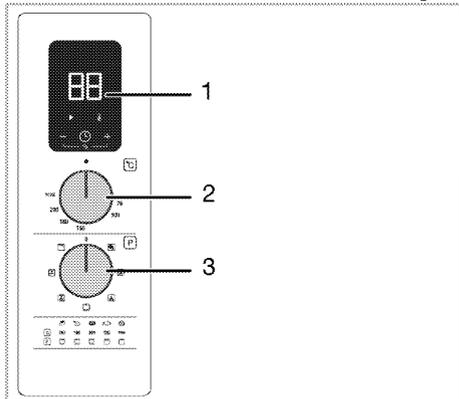
Grill pulsé



L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Utilisation du four électrique



- 1 Minuteur numérique
- 2 Sélecteur de température du four
- 3 Sélecteur des fonctions du four

Cuisson manuelle sans réglage du temps de cuisson :

1. Réglez la molette de fonctions sur le mode de fonctionnement souhaité. « [] » apparaît sur l'affichage du temps.
2. Réglez la molette de température sur la température souhaitée.
» Les LED sur « ► » et « 🔔 » s'allument et le four préchauffe à la température réglée. Le temps sur l'affichage du temps commence le compte à rebours.

i Le décompte sera de 59 secondes pour la première minute. Après la 1re minute, il comptera en minutes. Après la 99e minute, il comptera en heures et affichera 2 h. Au-delà de 2 h, il continuera comme 3 h, 4 h, 5 h. Le temps de cuisson le plus long est de 6 heures. A la 6e heure, le processus de cuisson s'arrête et « — — » s'affiche.

i Le mode chaleur tournante est utilisé pour la décongélation ; il ne chauffe pas le four. Dans ce mode, seul « [] » est affiché.

3. Après le préchauffage, la LED sur « 🔔 » s'éteint et un signal sonore retentit. À ce moment-là, placez vos aliments dans le four.
» Une fois le processus de cuisson terminé, mettez les boutons de température et de fonction en position arrêt.

Cuisiner avec la durée de cuisson définie :

i Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 4 heures. Le temps de cuisson peut être réglé en minutes jusqu'à 1 heure, puis en heures au-delà d'une heure. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer l'appareil.

1. Réglez la molette de fonctions sur le mode de fonctionnement souhaité. « [] » apparaît sur l'affichage du temps.
2. Réglez la molette de température sur la température souhaitée.
» Les LED sur « ► » et « ⏸ » s'allument et le four préchauffe à la température réglée. Le temps sur l'affichage du temps commence le compte à rebours.
3. Après le préchauffage, la LED sur « ⏸ » s'éteint et un signal sonore retentit. À ce moment-là, placez vos aliments dans le four.
4. Utilisez « + »/« - » pour définir la durée de cuisson. Touchez une fois « ⌚ » pour confirmer l'heure.
» Le temps de cuisson réglé s'affiche à l'écran. Une fois le temps de cuisson terminé, « — — » s'affiche et le processus de cuisson est terminé. La LED sur « ► » s'éteint et un signal sonore retentit, signalant que le temps de cuisson est terminé. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore. Si vous n'appuyez sur aucune touche pour l'arrêter, il s'arrêtera automatiquement après 1 minute.
5. Remettez à zéro la fonction et la température.

Éteindre le four avant l'heure réglée

1. Une fois que la cuisson a commencé et que vous avez réglé le temps de

cuisson, touchez « — — » jusqu'à ce que « — — » s'affiche.

- » Le réglage sera automatiquement confirmé et le processus de cuisson se terminera.
2. Remettez à zéro la fonction et la température.

Décongélation

Vous pouvez utiliser la fonction chaleur tournante pour décongeler des aliments congelés tels que des fruits, des légumes et des pâtisseries. Dans cette fonction, le four ne sera pas chauffé. Seul le ventilateur (sur la paroi arrière ou latérale) fonctionnera. Les aliments congelés sont décongelés lentement à température ambiante.

Lors de la décongélation, ne sélectionnez que la fonction de chaleur tournante à l'aide de la touche fonction. « [] » s'affiche à l'écran.

Si vous souhaitez suivre le temps de décongélation, touchez « ⌚ » une fois pour commencer le compte à rebours.

i N'utilisez pas le bouton de réglage de la température pour la fonction décongélation. Si le bouton de réglage de la température est réglé sur une température, les éléments chauffants ne fonctionneront pas.

i Si vous tournez le bouton de réglage de la température et placez la touche de fonction en mode chaleur tournante, l'affichage commence automatiquement le compte à rebours et la LED sur « ⏸ » s'allume. Cependant, le four ne sera pas chauffé.

Utilisation de la fonction vapeur

Votre four est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur. Pendant la cuisson,

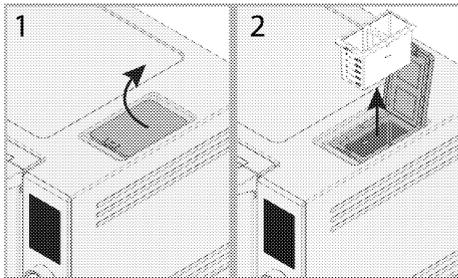
l'eau fournie à la plaque inférieure du four s'évapore à l'aide de la chaleur, et cette vapeur assure de meilleurs résultats de cuisson. Ainsi, vos aliments sont croustillants à l'extérieur, mais juteux et moelleux à l'intérieur. Ce type de cuisson assure également une faible perte de volume.

i La fonction vapeur ne peut être utilisée qu'avec des fonctions pour lesquelles la résistance inférieure fonctionne.

i La capacité du réservoir d'eau est de 300 ml. Lors de la cuisson, n'ajoutez pas plus de 300 ml d'eau dans le récipient d'eau.

Pour utiliser la fonction vapeur avec la fonction de cuisson automatique :

1. Vérifiez le tableau de cuisson pour régler la fonction, la température et la durée en fonction de vos aliments et commencez la cuisson.
2. En fonction du type d'aliment que vous allez cuire, le four vous donnera un avertissement sonore au moment où vous devrez ajouter de l'eau dans le four.
3. Pour accéder au réservoir d'eau, ouvrez le couvercle du réservoir d'eau situé en haut du four.



4. Retirez le récipient d'eau et remplissez-le d'eau conformément à la quan-

tité indiquée dans le tableau de cuisson.

i En dehors de l'eau potable, n'utilisez pas d'autres liquides dans le système à vapeur.

i N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.

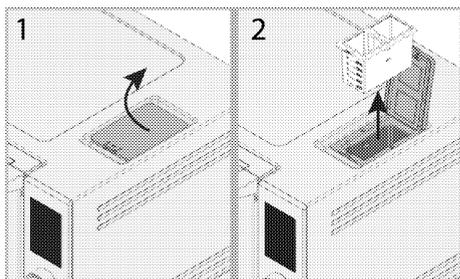
5. Réinstallez le réservoir d'eau et fermez son couvercle.

» L'eau dans le récipient commencera à se verser lentement sur la plaque inférieure du four pour fournir une vapeur constante à vos aliments.

6. À la fin de la cuisson, mettez les touches de fonction et de température en position arrêt pour éteindre le four.

Pour utiliser la fonction vapeur dans les processus de cuisson manuelle :

1. Vérifiez le tableau de cuisson manuelle à la vapeur pour régler la fonction, la température et la durée en fonction de vos aliments et commencez la cuisson. Pour les processus de cuisson qui ne figurent pas sur la liste, vous pouvez déterminer le niveau d'eau et le temps à ajouter.
2. Lorsqu'il est temps d'ajouter de l'eau selon le tableau de cuisson, ouvrez le couvercle du réservoir d'eau qui se trouve sur le dessus du four.



3. Retirez le récipient d'eau et remplissez-le d'eau conformément à la quantité indiquée dans le tableau de cuisson.

i En dehors de l'eau potable, n'utilisez pas d'autres liquides dans le système à vapeur.

i N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.

4. Réinstallez le réservoir d'eau et fermez son couvercle.

» L'eau dans le récipient commencera à se verser lentement sur la plaque inférieure du four pour fournir une vapeur constante à vos aliments.

5. À la fin de la cuisson, mettez les touches de fonction et de température en position arrêt pour éteindre le four.

Utilisation de fonctions de cuisson automatique

Votre four comprend des programmes de plats, spécialement préparés pour vous par des cuisiniers professionnels et enregistrés dans la mémoire de temps.

Liste des programmes automatiques :

Code	Nom du programme
A0	Pain - sans sauce
A1	Pain - avec sauce
A2	Pogaça (pain turc à la féta)
A3	Jarret d'agneau
A4	Entrecôte
A5	Réchauffage de pâtisseries
A6	Cheesecake
A7	Saumon
A8	Börek (pâtisserie salée turque)
A9	Poulet entier

1. Utilisez la touche de fonction pour sélectionner le mode de fonctionnement recommandé pour les aliments que vous souhaitez cuisiner dans la liste ci-dessus. « [] » s'affichera sur l'écran de temps de cuisson.

2. Puis, utilisez le bouton de réglage de la température pour régler la température recommandée pour le repas que vous voulez cuisiner.

» Les LED sur « ► » et « ⏸ » s'allument et le four préchauffe à la température réglée. Le temps sur l'affichage du temps commence le compte à rebours.

3. Après le préchauffage, la LED sur « ⏸ » s'éteint et un signal sonore retentit. À ce moment-là, placez vos aliments dans le four.

4. Appuyez sur « + »/« - » simultanément. Le temps de cuisson s'affiche sur l'écran de la fonction de cuisson automatique et « A1 », qui est le premier menu de cuisson, clignote.

5. Utilisez « + »/« - » pour sélectionner le code du plat que vous voulez cuisiner.

6. Touchez une fois « ⏸ » pour confirmer la fonction.

» Selon le programme du plat sélectionné, le compte à rebours commence et s'affiche. Si votre plat comprend la fonction vapeur, le minuteur émet un avertis-

sement sonore au moment d'ajouter de l'eau, et le moment d'ajouter de l'eau clignote pendant 10 secondes à l'écran.

7. Comme décrit dans la section « **Utilisation de la fonction vapeur** », ajoutez la quantité d'eau indiquée dans le réservoir d'eau et fermez le couvercle.

» Une fois le temps de cuisson terminé, « **---** » s'affiche et le processus de cuisson est terminé. La LED sur « **▶** » s'éteint et un signal sonore retentit, signalant que le temps de cuisson est terminé. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore. Si vous n'appuyez sur aucune touche pour l'arrêter, il s'arrêtera automatiquement après 1 minute.



Dans le programme de cuisson automatique A3 - Jarret d'agneau, le compte à rebours se poursuit quelques minutes après la 99e minute.

8. Remettez à zéro la fonction et la température.

Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).

Tableau des temps de cuisson pour les fonctions de cuisson automatique

i Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

i Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

	Programme	Mode de fonctionnement	Température (°C)	Hauteur des gradins	Qté d'eau à utiliser (ml)	Quant à ajouter l'eau (min.) *	Temps de cuisson (approx. en min.)	Poids en g	Mode de cuisson
A 0	Pain (sans sauce)		180	1	50	1	50	850	Cuisson à la vapeur
A 1	Pain (avec sauce)		180	1	50	18	42	850	
A 2	Gâteau / Tarte		180	1	50	6	30	1 200	
A 3	Jarret d'agneau		150	1	360**	1	150	1 900	
A 4	Entrecôte		190	1	50	47	65	100	
A 5	Réchauffage de pâtisseries		120	1	50	1	15	Pain : 250 Pogaça : 250 Börek : 350 Autres pâtisseries : 350	Cuisson traditionnelle
A 6	Cheese-cake		120	1	80	1	80	1800	
A 7	Saumon		180	2	20	1	10	600	
A 8	Pâtisserie		200	1	-	-	30	1 100	Cuisson traditionnelle
A 9	Poulet entier		190	2	-	-	80	1 900	
* 1 indique que l'eau doit être ajoutée au début du processus de cuisson, juste après le préchauffage.									
** Lorsque la moitié de la cuisson est terminée, ajoutez 160 ml d'eau.									

Tableau des temps de cuisson

i Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

i Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins		Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)	
						
Gâteaux en moule	Moule à fond amovible de 18-20 cm**	1		180	20 ... 30	
Cookies	Plaque standard*	1		180	10 ... 20	
Pâte feuilletée	Plaque standard*	1		180	15 ... 20	
Beignet	Plat rectangulaire 25x15 cm**	1		180	20 ... 30	
Cheesecake	Plat rond de 26 cm**	1		120	70 ... 80	
Pain (sans sauce)	Plaque standard*	1		180	40 ... 50	
Pain (avec sauce)	Plaque standard*	1		180	35 ... 45	
Gâteaux / Tarte	Plaque standard*	1		180	20 ... 30	
Kebab d'aubergines	Plat en verre rond résistant à la chaleur**	1		200	65 ... 80	
Ragoût de bœuf	Casserole de diamètre 22-25 cm**	1		200	100 ... 120	
Riz au lait	Casserole de diamètre 10-12 cm**	2		200	5 ... 10	
Chou-fleur avec béchamel	Plat rectangulaire 25x15 cm**	1		180	50 ... 60	
Gratin de pommes de terre	Plat rectangulaire 25x15 cm**	1		190	25 ... 35	
Pâte à choux	Plaque standard*	1		200	25 ... 35	
Roulés à la rose	Plaque standard*	1		200	20 ... 30	
Lasagnes	Plat rectangulaire 25x15 cm**	1		170 ... 180	25 ... 35	
Pizza	Plaque standard*	1		Max.	8 ... 12	
Lahmacun (pizza turque)	Plaque standard*	1		Max.	5 ... 10	
Pide (pizza turque)	Plaque standard*	1		Max.	10 ... 15	
Simit (bagel turc)	Plaque standard*	1		Max.	10 ... 15	

Plat	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins		Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)	
						
Bifteck (entier) / Rôti	Plaque standard*	1		200	80 ... 90	
Gigot d'agneau (casserole)	Plaque standard*	1		200	80 ... 90	
Poulet rôti	Plaque standard*	2		190	75 ... 85	
Entrecôte	Plaque standard*	1		190	60 ... 70	
Saumon	Grille métallique*	2		180	10 ... 15	
Dinde (émincée) (2,5 kg)	Plaque standard*	2		190	80 ... 90	
Poisson	Plaque standard*	1		200	15 ... 25	

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Conseils pour préparer des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température d'environ 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température d'environ 10°C.
- Si le gâteau est trop cuit sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur, mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température d'environ 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous

avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.

- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore, mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répartir la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

Recettes pour fonctions de cuisson automatique

Pain (sans sauce) (A-0)

Ingrédients

- 500 g de farine
- 15 g de sucre
- 10 g de levure instantanée
- 10 g d'huile de tournesol
- 8 g de sel
- 300 g d'eau (35 °C)

Pour le haut

- 2 cuillères à café d'huile de tournesol

Instructions

- Tamisez la farine dans un saladier. Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Faites un trou au milieu de la farine et ajoutez la levure, le sel et l'huile de

tournesol. En partant des bords du bol, ajoutez lentement l'eau.

- Pétrissez la pâte pendant 10 à 15 minutes.
- Après le pétrissage, retournez la pâte dans vos mains plusieurs fois et transférez-la dans un récipient. Répartissez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et enveloppez-la d'un film plastique, en veillant à ce que le film soit bien en contact avec la pâte.
- Après avoir enveloppé la pâte dans du film plastique, la recouvrez-la d'un chiffon épais.
- Après 60 minutes, placez la pâte sur le plan de travail et pliez-la 4 à 5 fois pour bien évacuer l'air contenu à l'intérieur. Répartissez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et enveloppez-la d'un film plastique, en veillant à ce que le film soit bien en contact avec la pâte. Laissez-la reposer encore 30 minutes.
- Ensuite, façonnez-la en une miche de pain et placez-la sur la plaque de cuisson. À l'aide d'un couteau, donnez 3 à 4 coups de lame à votre miche.
- Dans la fonction « Chauffage par le haut et par le bas », chauffez votre four à 180 °C jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore après avoir sélectionné A-0 sur l'écran du menu automatique.
- Pour la quantité d'eau à utiliser et la position appropriée de la grille, voir « **Tableau des temps de cuisson pour les fonctions de cuisson automatique** ».

Pain (avec sauce) (A-1)

Ingrédients

- 500 g de farine
- 15 g de sucre

- 10 g de levure instantanée
- 10 g d'huile de tournesol
- 8 g de sel
- 300 g d'eau (35 °C)

Pour le haut

- 2 cuillères à café d'huile de tournesol

Pour la sauce :

- Pour la sauce :
- 10 g d'huile végétale
- 1 œuf

Instructions

- Tamisez la farine dans un saladier. Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Faites un trou au milieu de la farine et ajoutez la levure, le sel et l'huile de tournesol. En partant des bords du bol, ajoutez lentement l'eau.
- Pétrissez la pâte pendant 10 à 15 minutes.
- Après le pétrissage, retournez la pâte dans vos mains plusieurs fois et transférez-la dans un récipient. Répartissez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et enveloppez-la d'un film plastique, en veillant à ce que le film soit bien en contact avec la pâte.
- Après avoir enveloppé la pâte dans du film plastique, la recouvrez-la d'un chiffon épais.
- Après 60 minutes, placez la pâte sur le plan de travail et pliez-la 4 à 5 fois pour bien évacuer l'air contenu à l'intérieur. Répartissez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et enveloppez-la d'un film plastique, en veillant à ce que le film soit bien en contact avec la pâte. Laissez-la reposer encore 30 minutes.
- Ensuite, façonnez-la en une miche de pain et placez-la sur la plaque de cuisson. À l'aide d'un couteau, donnez 3 à 4 coups de lame à votre miche.

- Dans un bol, mélangez le lait, l'huile végétale et l'œuf. Répartissez 10 g de ce mélange sur le pain.
- Dans la fonction « Chauffage par le haut et par le bas », chauffez votre four à 180 °C jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore après avoir sélectionné A-0 sur l'écran du menu automatique.
- Pour la quantité d'eau à utiliser et la position appropriée de la grille, voir « **Tableau des temps de cuisson pour les fonctions de cuisson automatique** ».

Pogaça (pain turc à la féta) (A-2)

Ingrédients

- 250 g de margarine
- 2 œufs
- 25 g de sucre cristallisé
- 25 g de levure fraîche
- 10 g de sel
- 700 g de farine
- 125 g d'eau tiède (35 °C)

Pour le haut

- 1 jaune d'œuf

Instructions

- Ajoutez la levure et le sucre dans 125 g d'eau tiède. Laissez reposer le mélange de levure, de sucre et d'eau à température ambiante pendant 15 minutes.
- Tamisez 500 g de farine et ajoutez du sel.
- Ajoutez la margarine et les œufs à la farine tamisée et mélangez.
- Ajoutez le mélange de levure à la pâte pétrie et continuez à la pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Après pétrissage, découpez la pâte en 9 pâtons égaux et façonnez-les.
- Badigeonnez 1 jaune d'œuf sur chaque pogaça.

- Dans la fonction « Chauffage par le haut et par le bas », chauffez votre four à 180 °C jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore après avoir sélectionné A-2 sur l'écran du menu automatique.
- Pour la quantité d'eau à utiliser et la position appropriée de la grille, voir « **Tableau des temps de cuisson pour les fonctions de cuisson automatique** ».

Jarret d'agneau (A-3)

Ingrédients

- 3 jarrets d'agneau
- 1 oignon rouge moyen
- 1 oignon blanc moyen
- 3 carottes
- 3 pommes de terre fraîches
- 3 gousses d'ail
- 2 brins de romarin
- 5 g de sel
- 5 g de poivre noir
- 20 g de beurre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 g de sauce tomate
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de purée de poivron rouge
- 200 g d'eau tiède

Instructions

- Retirez les feuilles de romarin de la tige.
- Dans un bol, mélangez les jarrets d'agneau avec le romarin, le sel et le poivre noir.
- Dans un autre bol, mélangez l'oignon, l'ail, les carottes et les pommes de terre coupées en gros cubes.
- Faites chauffer une poêle pendant 4-5 minutes.
- Ajoutez la moitié du beurre et de l'huile d'olive dans la poêle chaude.

- Placez 1 gousse d'ail et les jarrets dans la poêle et grillez les deux surfaces.
- Transférez les jarrets dans un autre récipient.
- Ajoutez le reste du beurre et l'huile d'olive dans la même poêle. Ajoutez l'oignon, l'ail et les carottes et faites cuire.
- Ajoutez le concentré de tomate, la purée de poivrons rouges et la sauce tomate sur les légumes cuits et laissez-les cuire encore quelques minutes. Après la cuisson, ajoutez les légumes et les jarrets à la sauce et mélangez.
- Transférez le mélange sur la plaque de cuisson. Ajoutez les pommes de terre cuites et 200 ml d'eau potable par dessus.
- Dans la fonction « Chauffage par le haut et par le bas », chauffez votre four à 150 °C jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore après avoir sélectionné A-3 sur l'écran du menu automatique.
- Pour la quantité d'eau à utiliser et la position appropriée de la grille, voir « **Tableau des temps de cuisson pour les fonctions de cuisson automatique** ».
- Transférez le mélange de viande sur la plaque de cuisson.
- Dans la fonction « Chauffage par le haut et par le bas », chauffez votre four à 190 °C jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore après avoir sélectionné A-4 sur l'écran du menu automatique.
- Pour la quantité d'eau à utiliser et la position appropriée de la grille, voir « **Tableau des temps de cuisson pour les fonctions de cuisson automatique** ».

Entrecôte (A-4)

Ingrédients

- 1 000 g d'entrecôte
- 5 g de sel
- 5 g de poivre noir
- 10 g d'huile d'olive
- 1 m de ficelle de boucher

Instructions

- Faites mariner la viande avec du sel, du poivre noir et de l'huile d'olive.
- Ficelez la viande marinée avec de la ficelle de boucher.

Réchauffage de pâtisseries (pain, simit, pogaça, börek, pain plat...) (A-5)

- Convient pour réchauffer les pâtisseries légèrement rassies et congelées.
- Déposez les aliments à réchauffer sur la plaque de cuisson.
- Dans la fonction « Chauffage par le bas et chaleur tournante », chauffez votre four à 120 °C jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore après avoir sélectionné A-5 sur l'écran du menu automatique.
- Pour la quantité d'eau à utiliser et la position appropriée de la grille, voir « **Tableau des temps de cuisson pour les fonctions de cuisson automatique** ».

Cheesecake (A-6)

Ingrédients

- 600 g de fromage frais
- 170 g de sucre cristallisé
- 80 g de farine
- 1 sachet de vanille en poudre
- 5 œufs

Pour le fond :

- 200 g de biscuits petit-beurre
- 160 g de beurre
- 60 g de chocolat amer ou au lait

Pour le haut

- 300 g de cerises acides
- 200 g de jus de cerise acide
- 130 g de sucre cristallisé
- 20 g d'amidon (de maïs ou de blé)

Instructions

- Versez le fromage, la poudre de vanille et le sucre cristallisé dans un saladier.
- Battez ce mélange jusqu'à ce que le fromage ramollisse et que le mélange soit homogène.
- Ajoutez la farine et battez encore pendant 1-2 minutes.
- En battant, ajoutez les œufs un par un.
- Après avoir ajouté les œufs, battez encore une minute.
- Pour la base, utilisez un mixeur pour écraser les biscuits, le beurre et le chocolat jusqu'à l'obtention d'un mélange sablé.
- À l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, étaler le mélange sablé dans un moule à gâteau rond d'un diamètre de 24 à 27 cm et d'une hauteur de 5 cm.
- Versez le mélange de gâteau au fromage dans le moule, dont le fond est recouvert du mélange sablé.
- Dans la fonction « Chauffage par le haut et par le bas », chauffez votre four à 120 °C jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore après avoir sélectionné A-6 sur l'écran du menu automatique.
- Pour la quantité d'eau à utiliser et la position appropriée de la grille, voir « **Tableau des temps de cuisson pour les fonctions de cuisson automatique** ».
- Une fois cuit, laissez reposer le gâteau au fromage à température ambiante pendant une heure.
- Placez-le ensuite au réfrigérateur et laissez-le refroidir une journée.
- Versez les cerises acides, le jus de cerise acide et le sucre dans une cas-

serole et portez le mélange à ébullition. Faites fondre l'amidon dans un demi-verre d'eau et ajoutez-le à la sauce aux cerises acides bouillonnante.

- Laissez la sauce bouillir jusqu'à ce qu'elle s'épaississe.
- Versez la sauce sur le gâteau réservé au réfrigérateur pendant une journée.

i Il est recommandé de couper le gâteau au fromage à l'aide d'un couteau passé sous l'eau chaude. Ceci facilite le processus de découpe.

Saumon (A-7)

Ingrédients

- 5 pavés de saumon (chacun d'environ 50 g)
- 5 g de sel
- 5 g de poivre noir
- 10 g d'huile d'olive

Instructions

- Faites mariner les pavés de saumon avec du sel, du poivre noir et de l'huile d'olive.
- Déposez les saumons marinés sur la grille métallique.
- Placer la plaque de cuisson sous la grille pour que le jus des saumons puisse y être recueilli.
- Dans la fonction « Chauffage par le haut et par le bas », chauffez votre four à 180 °C jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore après avoir sélectionné A-7 sur l'écran du menu automatique.
- Pour la quantité d'eau à utiliser et la position appropriée de la grille, voir « **Tableau des temps de cuisson pour les fonctions de cuisson automatique** ».

Börek (pâtisserie salée turque) (A-8)

Ingrédients

- 3 feuilles de pâte phyllo fraîche
- 300 g d'épinards
- 75 g de cébette
- 150 g de fromage kasséri
- 15 g de beurre (pour le dessus)

Pour la sauce :

- 1 œuf
- 1 tasse d'huile de tournesol
- 1 tasse de lait

Instructions

- Dans un bol, mélangez les épinards hachés, les cébettes finement hachées et le fromage kasséri râpé.
- Déposer 3 couches de pâte phyllo l'une sur l'autre et découpez les bords secs.
- Déposer 3 couches de pâte phyllo l'une sur l'autre et découpez les bords secs.
- Placez une assiette au milieu de 2 pâtes phyllo et découpez le milieu.
- Découpez chaque pâte phyllo, dont la partie centrale a été découpée, en 6 morceaux.
- Huiler la plaque de cuisson avec une demi cuillère à soupe d'huile. Placez une pâte phyllo entière dessus.
- Placez la pâte phyllo dont la partie centrale a été découpée au centre de la pâte phyllo entière.
- Déposer 6 triangles de pâte phyllo de façon homogène et étalez-y un peu de sauce. Répétez cette procédure deux fois.
- Déposez le mélange d'épinards de façon homogène sur les 2 couches de pâte phyllo.
- Déposer la pâte phyllo dont le milieu a été découpé sur le mélange d'épinards et déposez-y 6 triangles de

pâte phyllo de façon homogène, puis étalez-y de la sauce. Répétez cette procédure deux fois.

- Enfin, lorsque vous placez le börek, sur le fond du four, assurez-vous de replier tous les morceaux de pâte phyllo qui s'échappent sur le börek et d'y étaler la sauce.
- Étalez le beurre fondu sur le dessus.
- Dans la fonction « Chauffage par le haut et par le bas », chauffez votre four à 200 °C jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore après avoir sélectionné A-8 sur l'écran du menu automatique.
- Pour la position appropriée de la grille, voir « **Tableau des temps de cuisson pour les fonctions de cuisson automatique** ».

Poulet entier (A-9)

Ingrédients

- Poulet entier (entre 1 800 - 2 000 g)
- 1 m de ficelle de boucher
- Papier aluminium

Instructions

- Lavez le poulet
- Rassemblez ses pattes, attachez-les avec de la ficelle de boucher et couvrez la partie osseuse des pâtes avec une feuille d'aluminium.
- Placez le poulet sur la plaque de cuisson.
- Dans la fonction « Chauffage par le haut et par le bas », chauffez votre four à 190 °C jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore après avoir sélectionné A-9 sur l'écran du menu automatique.
- Pour la position appropriée de la grille, voir « **Tableau des temps de cuisson pour les fonctions de cuisson automatique** ».

Utilisation du grill



Fermez la porte du four pendant les grillades.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.
» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C)	Temps de cuisson (approx. en minutes)
Poisson	2	220	10...20
Légumes	2	220	25 ... 35
Bœuf haché	3	max	25...35 [#]
Poulet rôti (émincé)	3	max	25 ... 35
Agneau (en morceaux)	2	max	30 ... 40
Steak	2	max	25...35 [#]
Côtes de veau	2	max	25...35 [#]
Croque-monsieur	2	max	15... 20 [#]
Pain grillé	3	max	4 ... 5

[#] selon l'épaisseur

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



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

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.



Une couche de calcaire peut se former sur le fond du four en fonction de la fréquence d'utilisation du mode cuisson vapeur/nettoyage vapeur facile et de la dureté de l'eau utilisée.

Nettoyage du bandeau de commande

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



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

Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

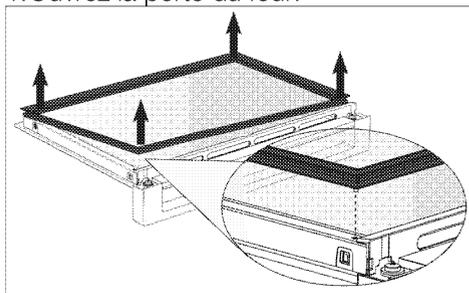
Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

- i** N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retrait de la vitre de la porte (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

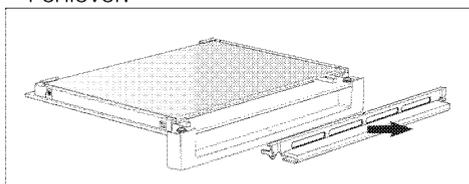
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.

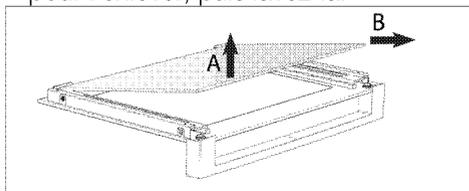


2. Enlevez le joint de la porte pour la libérer des goupilles aux quatre coins.

3. Comme indiqué ci-dessous, tirez la pièce en plastique vers vous pour l'enlever.



4. Soulevez légèrement la partie avant de la vitre intérieure, tirez-la vers vous pour l'enlever, puis lavez-la.



- i** Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour réinstaller la vitre. Installez la vitre et placez la pièce en plastique. N'oubliez pas de replacer le joint.

Remplacement de l'ampoule du four

- !** Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- i** L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 14 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

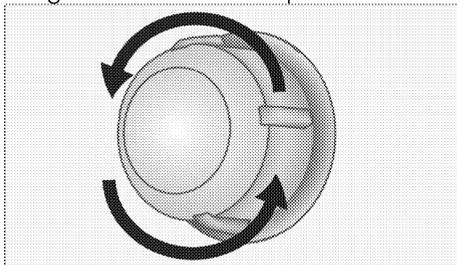
- i** L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

- i** L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

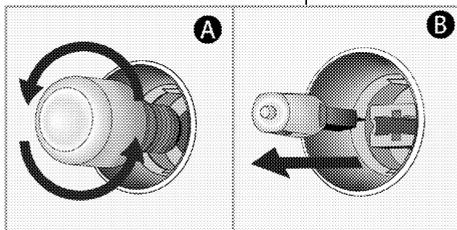
- i** Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

L'appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.*
(Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

(Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> *Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

