

# Panasonic®

## Mode d'emploi / Instructions d'installation

Four électrique encastrable

Modèle N° HL-PX665S  
HL-PX665B



HL-PX665S

POUR UN USAGE DOMESTIQUE

**INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES** : Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-le soigneusement.

Merci d'avoir fait l'achat cet appareil Panasonic.

## Table des matières

<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>4-46</b>	• Rechauffage .....	23
Consignes de sécurité .....	4-7	• Réglages généraux .....	24-25
Élimination des déchets .....	8	• Nettoyage par pyrolyse .....	24
Conseils éco-énergétiques .....	8	• Réglage minuteur de cuisine .....	24
Avant d'utiliser votre four .....	9	• Éclairage du four .....	24
Caractéristiques et fonctions .....	10-11	• Heure .....	25
Contrôles généraux .....	12-13	• Réglage du contraste de l'affichage	25
Équipement et accessoires du four .....	14	• Son .....	25
Utilisation de l'appareil .....	15-25	Tableaux de cuisson .....	26-37
• Réglage de l'horloge .....	15	• Chaleur sole-voûte .....	27-28
• Modes de cuisson .....	16-19	• Gril entier / demi gril .....	29-30
• Mode manuel .....	16	• Gril ventilé .....	31
• Préchauffage .....	16	• Convection et chaleur sole .....	32
• Modes de fonctionnement .....	17	• Convection .....	33-34
• Mode automatique .....	18-19	• Chaleur sole et ventilateur .....	35-36
• Fonctions minuteur .....	20	• Mode rôti auto .....	37
• Stockage en mémoire .....	21	Entretien et nettoyage .....	38-45
• Lancement du processus de cuisson ..	22	Détection de pannes .....	46
• Fin de la cuisson .....	22	<b>Instructions d'installation</b> .....	<b>47-50</b>
• Fonctions supplémentaires .....	23	<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>51</b>
• Décongélation .....	23		
• Pâte - Faire reposer et lever.....	23		
• Préchauffage rapide .....	23		

# Mode d'emploi

## Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de l'âge de 8 ans ainsi que des personnes aux facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien sans l'expérience ou les connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées ou qu'on leur apprenne à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être réalisés par des enfants sans supervision.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles s'échauffent en cours d'utilisation. Éviter de toucher les résistances de chauffage. Tenir éloignés les enfants de moins de 8 ans sauf en cas de supervision permanente.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne rien entreposer sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, sous peine de la rayer et de la fragiliser.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ni de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'appareil de cuisson afin d'éviter toute électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer l'ampoule, vérifier que l'appareil est bien débranché de l'alimentation secteur afin d'éviter une électrocution.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par un minuteur externe ou un système de commande spécial.

## Consignes de sécurité

- L'appareil est conçu pour un usage domestique. Ne pas l'employer à une autre fin, par exemple pour chauffer une pièce, sécher du papier ou du tissu, etc. afin d'éviter tout risque de blessure ou d'incendie.
- La modification ou la réparation par un non professionnel de l'appareil peut provoquer des blessures graves ou des sérieux dégâts au produit.
- En cas de détérioration du cordon d'alimentation, le faire remplacer par le fabricant ou un technicien SAV agréé afin d'éviter tout risque.
- Ne pas recouvrir les parois du four avec du film d'aluminium et ne pas placer les plaques de cuisson ou autre matériel de cuisine en bas du four. Le film d'aluminium pourrait empêcher la circulation de l'air à l'intérieur du four, gêner le processus de cuisson et endommager le revêtement en émail.
- L'appareil devient très chaud en cours d'utilisation. Porter des gants calorifuges adaptés.
- Des sollicitations excessives peuvent fragiliser les charnières de la porte du four. Ne pas placer des plats lourds sur la porte du four ouverte et ne pas s'appuyer sur la porte du four ouverte lors du nettoyage de l'intérieur du four. Ne jamais se tenir debout sur la porte du four ouverte et ne pas laisser les enfants s'asseoir dessus.
- Veiller à ne jamais couvrir ou obstruer les aérations de quelle que manière que ce soit.
- Les bombes de pulvérisation, les aérosols et les autres substances inflammables peuvent prendre feu en cas d'exposition à la chaleur. Ne pas les entreposer ni les utiliser à proximité du four.

## Consignes de sécurité

- Ne pas placer de boîtes de conserve ni de contenants scellés dans l'appareil.
- Prendre ses précautions lors d'une cuisson à base de graisses et d'huiles.
- Ne jamais tenter de modifier, de régler ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Les réparations doivent être exclusivement réservées aux techniciens SAV agréés par le fabricant de l'appareil.
- Toutes les cuissons doivent avoir lieu porte fermée.
- L'appareil devient très chaud en cours d'utilisation. Porter toujours des gants calorifuges adaptés.
- Prendre ses précautions lors de la cuisson d'aliments riches en alcool. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer.
- La prise où est raccordé le four doit être reliée au tableau électrique principal de l'habitation.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages aux personnes ou aux biens résultant de la non-observation des consignes ci-dessus, de l'altération d'une pièce quelconque de l'appareil ou du recours à des pièces de rechange non d'origine.

## Consignes de sécurité

### Nettoyage par pyrolyse

- Avant de lancer le processus de nettoyage automatique, retirer tout matériel de cuisine ne faisant pas partie de l'équipement du four.
- Durant le processus de nettoyage automatique, l'extérieur du four devient très chaud. Risque de brûlures ! Tenir les enfants éloignés du four.
- Avant de lancer le processus de nettoyage automatique, lire attentivement les consignes du chapitre Entretien et nettoyage (cf. page 38) et les observer.
- Ne rien placer directement en bas du four.
- Les guides télescopiques ne se nettoient pas par pyrolyse.
- Les résidus de nourriture et de graisse peuvent prendre feu durant le processus de nettoyage automatique par pyrolyse.
- Risque d'incendie ! Éliminer les gros résidus alimentaires et les autres saletés du four avant de lancer le processus de nettoyage automatique.
- Veiller à ce qu'aucune saleté ne pénètre dans le loquet de la porte, sous peine d'empêcher le verrouillage automatique de la porte du four pendant le processus de nettoyage automatique.
- En cas de coupure de courant durant la pyrolyse, le programme se termine au bout de deux minutes et la porte du four reste verrouillée. La porte se déverrouille environ 30 minutes après la restauration de l'alimentation, que l'appareil ait refroidi ou non.
- En cas d'utilisation de la fonction de nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent s'échauffer plus que d'habitude ; tenir les enfants éloignés.

## Élimination des déchets



Informations relatives à l'élimination des déchets à l'intention des utilisateurs d'équipements électroniques (foyers particuliers)

Le symbole sur les produits et/ou accompagnant des documents signifie que les appareils usagés électriques et électroniques ne devraient pas voisiner avec les déchets du foyer en général.

En vue d'un traitement, de récupération et de recyclage, veuillez déposer (gratuitement) ces produits sur les points de collecte désignés.

Alternativement, dans certains pays il est possible de retourner les produits au distributeur local lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent.

L'élimination correcte de ce produit contribuera à la conservation de ressources

précieuses et empêchera de possibles effets négatifs sur la santé humaine et sur l'environnement. Un mauvais traitement des déchets aurait l'effet inverse.

Veuillez contacter votre autorité locale qui vous informera concernant le point de collecte de déchets le plus proche.

Des pénalités peuvent être appliquées en cas d'élimination inappropriée, conformément à la législation nationale.

Informations relatives à l'élimination des déchets dans des pays extérieurs à l'Union européenne

Ce symbole n'est valide que dans l'Union européenne.

Si vous souhaitez vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter vos autorités locales ou votre vendeur pour vous informer de la méthode adéquate d'élimination.

## Conseils éco-énergétiques

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour tous les aliments. Ne pas préchauffer le four si ce n'est pas nécessaire ou indiqué dans la recette.
- Ne pas utiliser le gril à pleine puissance s'il suffit de le faire à 50 %.
- Dans la mesure du possible, cuisiner plusieurs aliments à la fois. Le temps d'utilisation du four en sera réduit.
- Prévoir à l'avance Si vous cuisinez des aliments qui se conservent (entremets, gâteaux, pâtisseries, etc.), faites-le pendant que le four est encore chaud : de cette façon, vous n'aurez à le chauffer qu'une fois. Cela économisera du temps plus tard.
- Enlever du four tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires à la cuisson.
- Éviter d'ouvrir la porte en cours de cuisson.
- Ne pas utiliser l'éclairage de la cuve si ce n'est pas nécessaire.



## Avant d'utiliser votre four

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il convient de le conserver en bon état pendant tout le cycle de vie de l'appareil. Il est important de lire attentivement ce manuel, ainsi que toutes les instructions y figurant avant d'utiliser l'appareil.

### Examiner le four

Veuillez vous assurer que l'appareil vous a été remis en bon état. Enlever tous les emballages et examiner le four afin de s'assurer qu'il n'ait pas été heurté ni rayé, que les gonds de la porte ne sont pas cassés et qu'il n'y ait pas de fente sur la porte. Si vous constatez un dommage, notifiez aussitôt le vendeur. Ne pas installer un four endommagé.



### AVERTISSEMENT

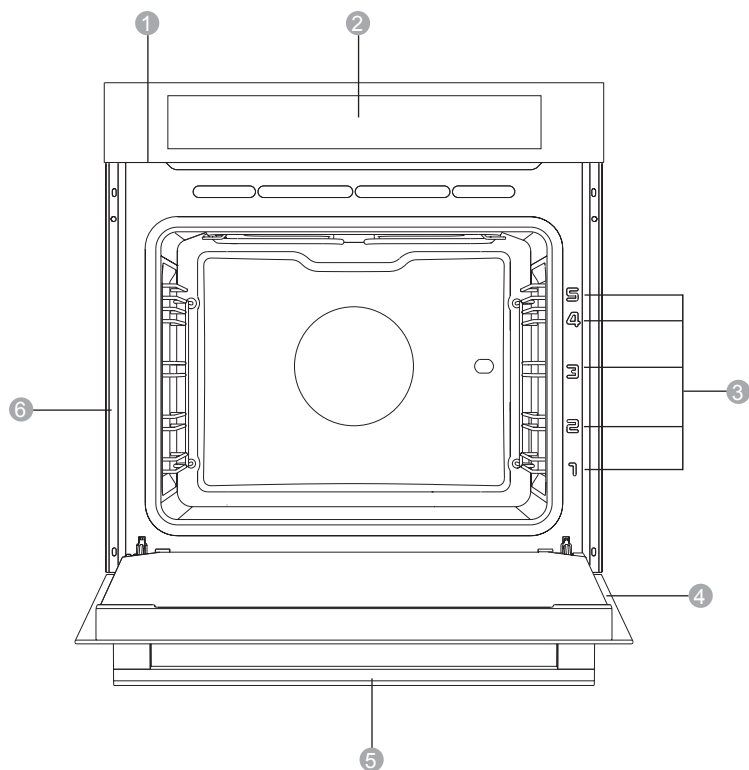
Enlever tous les emballages (à l'intérieur comme à l'extérieur). S'assurer que tout l'emballage intérieur ait été enlevé avant d'allumer le four.

- Avant d'utiliser le four pour la première fois, le faire fonctionner en mode convection à 250 °C pendant 5 minutes. On peut alors sentir l'odeur caractéristique du « neuf ». S'assurer que la pièce est ventilée.
- Une fois le four refroidi, nettoyer l'intérieur et tous les accessoires à l'eau tiède avec un détergent classique. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon abrasifs.

### Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les informations de base concernant l'appareil est fixée sur la paroi intérieure. On la voit lorsque l'on ouvre la porte. (voir page 10). Ne pas enlever.

## Caractéristiques et fonctions



1. Loquet de verrouillage
2. Panneau de contrôle
3. Guides / Positions (1-5)
4. Porte du four
5. Poignée de porte
6. Plaque signalétique

## Caractéristiques et fonctions

### Guides rail

Les guides rail permettent de cuire les aliments dans cinq positions différentes de la grille. Veuillez noter que celles-ci sont comptées de bas en haut.

Les positions de grille 4 et 5 correspondent au gril.

### Bouton de la porte du four

Le bouton désactive le chauffage du four et le ventilateur si la porte est ouverte pendant le processus de cuisson. Si la porte est fermée, le bouton permet de remettre les barres de chauffe en position « on ».

### Ventilateur

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui permet de rafraîchir la carrosserie et le panneau de contrôle.

### Fonctionnement prolongé du ventilateur

Après que le four a été éteint, le ventilateur continue de fonctionner un court moment afin de rafraîchir le four. Le fonctionnement prolongé du ventilateur dépend de la température au centre du four.

### Ouverture de la porte en douceur

La porte du four est équipée d'un système permettant d'atténuer la force avec laquelle il convient d'ouvrir la porte (commençant à un angle de 75 degrés).

### Fermeture de la porte en douceur

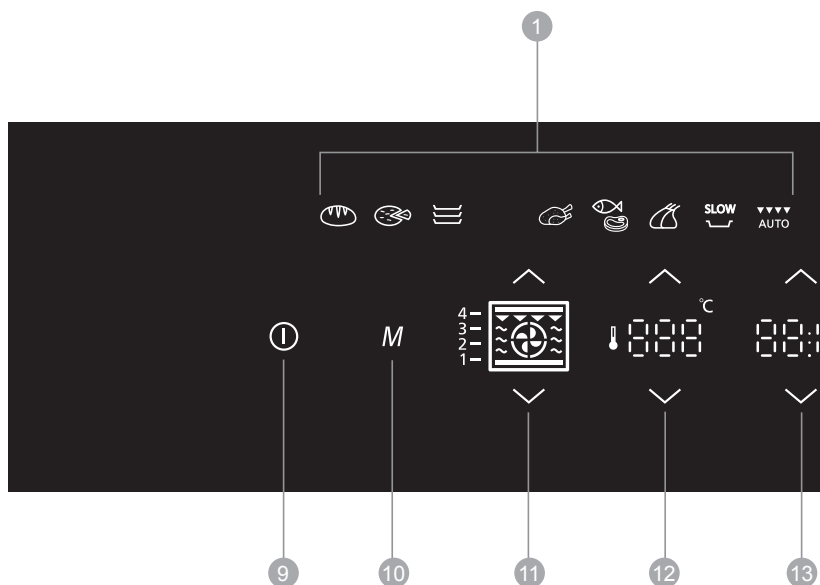
La porte du four est équipée d'un système permettant d'atténuer la force avec laquelle il convient d'ouvrir la porte (commençant à un angle de 75 degrés). Cela assure une fermeture du four simple, silencieuse et en douceur. Une poussée modérée, produisant un angle de 15° par rapport à la porte en position fermée, suffit à ce que celle-ci se ferme automatiquement et doucement.



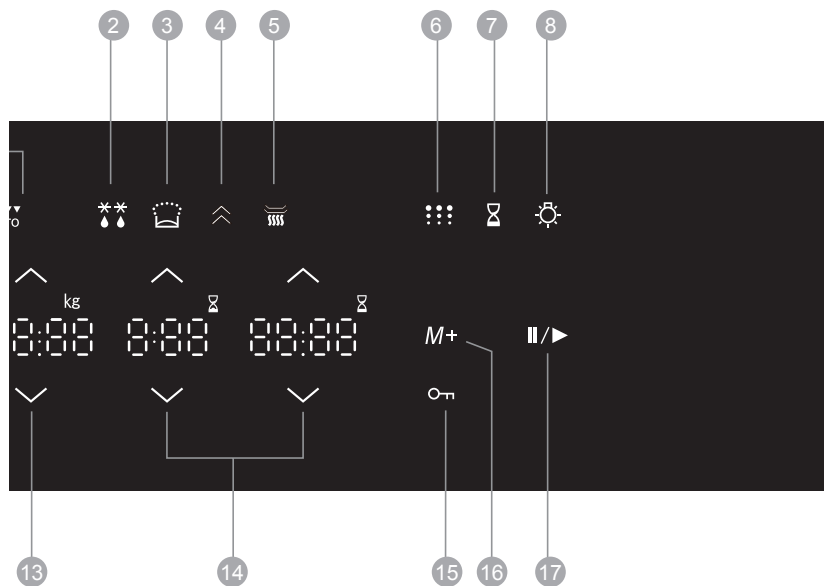
### AVERTISSEMENT

Si la force appliquée pour fermer la porte est excessive, l'effet du système est réduit ou annulé pour raison de sécurité.

## Contrôles généraux



1. Programmes automatiques (voir pages 18-19)
2. Décongélation (voir page 23)
3. Pâte - faire reposer et lever (voir page 23)
4. Préchauffage rapide (voir page 23)
5. Chauffage (voir page 23)
6. Nettoyage par pyrolyse (voir page 24)
7. Touche minuteur (voir page 20)
8. Touche éclairage four



9. Touche On/Off
10. Rappel mémoire
11. Affichage mode de fonctionnement
12. Affichage température
13. Affichage poids
14. Affichage fonctions minuteur
15. Touche verrouillage enfants
16. Touche stockage en mémoire
17. Touche Arrêt/Marche



#### REMARQUE

Les touches répondront plus efficacement si vous y appuyez une partie large de l'extrémité du doigt. Chaque fois que vous touchez une clé, un bref signal acoustique retentit.

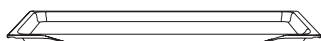
## Équipement et accessoires du four



La **grille métallique** est utilisée pour griller ou comme support pour des plats, comme plaque de cuisson de boulangerie-pâtisserie ou comme plat à gâteaux.



Il y a un verrou de sécurité sur la grille métallique. Donc, soulever légèrement la grille métallique sur le devant lorsqu'on l'enlève du four.



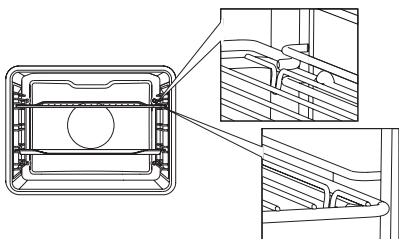
La **plaque de cuisson peu profonde** est utilisée pour la cuisson des gâteaux, des cookies et des pâtisseries de petite taille.



La **plaque de cuisson profonde** est utilisée pour la cuisson des rôtis et des pâtisseries. Elle peut aussi être utilisée pour recueillir ce qui coule.



Ne jamais placer la plaque à pâtisserie creuse en position de grille n° 1 pendant la cuisson.



La plaque métallique ou le plateau doivent toujours être insérés dans la rainure entre les deux guides rail.




### AVERTISSEMENT

L'appareil et certaines de ses parties accessibles chauffent pendant la cuisson. Utiliser des gants de four.

### Allumer l'appareil pour la première fois


#### Régler l'horloge

Après avoir raccordé votre appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant prolongée, **12:00** clignote sur l'affichage.

 Si vous appuyez sur les touches et si vous les maintenez enfoncées, la vitesse à laquelle la valeur réglée change augmente.



Appuyez sur les touches haut () et bas () pour régler l'heure.

 Le four fonctionne même si l'horloge n'est pas réglée. Cependant, le minuteur ne fonctionne pas en mode de cuisson manuelle. Après quelques minutes, l'appareil se met automatiquement en mode attente (standby).

#### Modification de l'heure

Les réglages de l'horloge peuvent être modifiés si aucune fonction du minuteur n'est activée.



## Utilisation de l'appareil

### Modes de cuisson




#### Mode manuel



Tous les réglages sont sélectionnés manuellement par l'utilisateur.




Appuyer sur les touches haut (  ) et bas (  ) pour sélectionner le mode/système de cuisson et la température du four.

Les fonctions supplémentaires suivantes peuvent aussi être sélectionnées :

-  Préchauffage
-  Durée de cuisson
-  Départ différé

 Le symbole.  s'éclaire progressivement jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Le mode/système de cuisson ne peut pas être changé pendant le fonctionnement, contrairement à la température.

#### Préchauffage










Utiliser la fonction préchauffage pour chauffer le four à la température désirée aussi rapidement que possible. Utiliser le symbole.  pour activer la fonction préchauffage.

Quand la température réglée est atteinte, le stade préchauffage est terminé et un signal acoustique est émis. Ouvrir la porte ou confirmer la sélection en appuyant sur n'importe quelle touche. Le symbole.  disparaîtra. Le programme reprend alors le processus de cuisson en fonction des réglages sélectionnés.

 Quand la fonction préchauffage est réglée, la fonction départ retardé ne peut pas être utilisée.



## Modes de fonctionnement

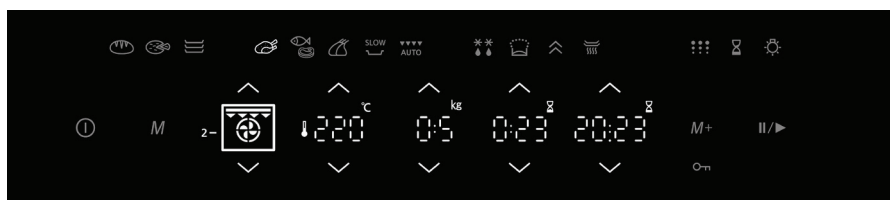
FONCTIONNEMENT	DESCRIPTION	PRÉ RÉGLAGE TEMPÉRATURE (°C)
	<b>CHALEUR SOLE</b> Les barres de chauffe supérieure et inférieure du four s'irradient uniformément et également à l'intérieur du four. Les pâtisseries, les gâteaux et la viande peuvent être cuits dans une même position de grille.	200
	<b>CHALEUR VOÛTE</b> Seule la barre de chauffe de la cavité supérieure irradie de la chaleur. Utiliser cette barre de chauffe pour faire dorer le dessus des aliments.	150
	<b>CHALEUR SOLE-VOÛTE</b> La chaleur irradie sous l'effet de la barre de chauffe installée dans le fond du four. Sélectionner ce mode de fonctionnement si vous souhaitez cuire le fond d'un plat plus complètement (par ex. des pâtisseries moelleuses avec une farce de fruits).	160
	<b>DEMI GRIL</b> La barre de chauffe intérieure est activée. Ce mode convient pour griller de petites quantités de toasts ou de pain.	240
	<b>GRIL ENTIER</b> Les barres de chauffe intérieure et extérieure sont activées simultanément. Ce mode de fonctionnement convient pour la cuisson de quantités plus petites de viande, comme des steaks, des côtelettes et des saucisses.	240
	<b>GRIL VENTILÉ</b> La barre de chauffe supérieure et le ventilateur sont activés simultanément. Ce mode convient à la cuisson au grill et pour faire dorer des volailles, des côtes/travers ou des gratins en position grille.	170
	<b>CONVECTION ET CHALEUR SOLE</b> La barre de chauffe arrière, le ventilateur et la barre de chauffe inférieure fonctionnent simultanément. Ce système convient pour la pizza, les pâtisseries, les gâteaux aux fruits ou les cheesecakes.	200
	<b>CONVECTION</b> La barre de chauffe arrière et le ventilateur fonctionnent simultanément, de sorte que l'air chaud circule en permanence. Ce mode de cuisson convient pour rôtir des viandes et cuire des gâteaux ou du pain sur différentes grilles en même temps. La température de cuisson sera réglée plus bas que pour un fonctionnement classique.	160
	<b>CHALEUR SOLE ET VENTILATEUR</b> La barre de chauffe inférieure et le ventilateur fonctionnent simultanément. Modalité utilisée pour la cuisson de pâtes sucrées et le séchage des fruits et des légumes. Utiliser la 1ère position de grille (en partant du bas) et la plaque plate.	180

## Utilisation de l'appareil

### Mode automatique



















Appuyer sur la touche pour sélectionner le mode automatique souhaité. Le symbole sélectionné est éclairé.



Les valeurs pré réglées suivantes peuvent être ajustées :

- quantité (poids)
- température de cuisson
- départ différé
- durée de cuisson

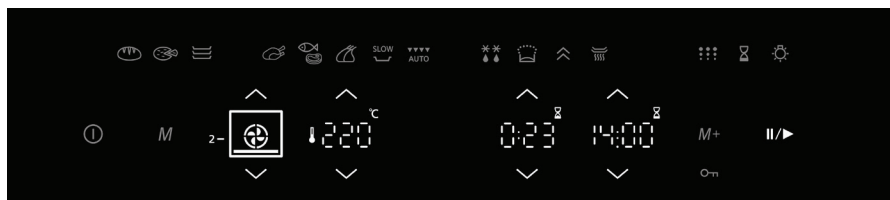
## Utilisation de l'appareil

Symbole	Type d'aliment/ fonction	Pré régler la température (°C)		Pré régler le temps de cuisson (heures)	Quantité (kg)	Position guide (à partir du bas)	Instructions	Mode de fonctionnement
	Pain	190	275	0,50	1,00	2	Cuire sur la plaque plate.	
	Pizza.*	200	275	0,20	0,50	2	Cuire sur la plaque plate.	
	Cookies*	160	275	0,20	0,20 - 0,60	2,3	Cuire sur des plaques plates sur deux niveaux simultanément.	
	Poulet	200	275	0,50	0,50 - 3,00	2	Cuire sur une grille métallique en deuxième position. Utiliser la plaque à pâtisserie plate par dessous pour recueillir ce qui coule (première position).	
	Côtelettes, poisson*	240	275	0,18	0,50 - 1,50	3 3*	Cuire sur une grille métallique en troisième position. Utiliser la plaque à pâtisserie plate par dessous pour recueillir ce qui coule (première position). Tourner la viande peu après la moitié du temps de cuisson.	
	Carré	180	275	1,00 - 1:25	0,50 - 3,00	2	Faire rôtir sur un plat, sur une grille, en deuxième position.	
	Cuisson lente	100	130	2,00 - 6,00	-	2	Cuisson/rôtissage de viande (porc, bœuf, veau). Placer la viande dans un plat à rôtir couvert et ajouter des herbes, des épices et des légumes.	
	Automatique de la viande - Mode rôti auto	180	275	1,00	-	2	Cuisson de différentes viandes (steak, côtelettes).	

Un astérisque (\*) près du type d'aliment indique la nécessité de préchauffer. Pré régler le temps de cuisson ne nécessite pas que l'on inclue la durée du préchauffage.

## Utilisation de l'appareil

### Fonctions du minuteur



#### Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez définir la durée du temps de cuisson. Régler le temps de cuisson désiré. La fin du temps de cuisson est ajustée automatiquement.

Appuyer sur DÉBUT pour lancer le processus de cuisson. Tous les réglages sélectionnés sont indiqués sur l'affichage.

Toutes les fonctions minuteur peuvent être annulées en réglant le temps sur » zéro «



#### Réglage du départ différé

Vous pouvez préciser la durée de cuisson (temps de cuisson) et l'heure à laquelle vous souhaitez que le processus de cuisson s'arrête (heure de fin). S'assurer du réglage exact de l'horloge.

Exemple :

Heure actuelle : 12.00

Temps de cuisson : 2 heures

Fin de cuisson : 18.00

D'abord, régler la durée de cuisson (durée de cuisson), par ex. 2 heures. La somme de l'heure actuelle et du temps de cuisson est affichée automatiquement (14.00). Régler l'**heure de fin de cuisson** (18.00). Appuyer sur DÉBUT pour lancer le processus de cuisson. Le minuteur attendra le début du processus de cuisson



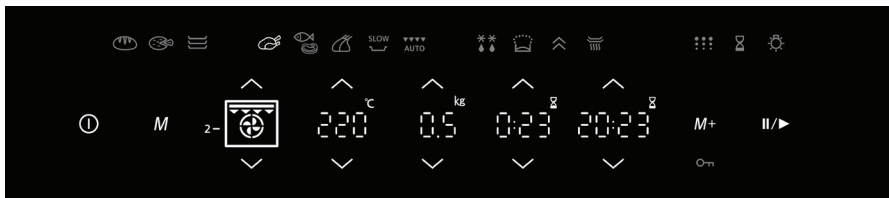
#### REMARQUE

Après l'expiration de la durée réglée, le four cessera automatiquement de fonctionner (fin de la cuisson). Un signal acoustique sera entendu. Vous pourrez le supprimer en appuyant sur n'importe quelle touche. Après une minute, le signal acoustique sera éteint automatiquement.

Après quelques minutes, l'appareil se met automatiquement en mode attente (standby). L'heure apparaîtra.

## Utilisation de l'appareil

### Stockage en mémoire



#### Mode automatique

Appuyer sur la touche afin de sélectionner le mode automatique désiré et choisir ses propres réglages :

- température
- quantité (poids)
- durée de cuisson
- départ différé

Appuyer sur la touche M pendant 3 secondes pour sauvegarder les réglages (les icônes de l'affichage s'allumeront deux fois).

💡 Les recettes déjà stockées dans la mémoire peuvent en être extraites et utilisées à tout moment. Appuyer sur la touche M. Les icônes pour lesquelles des recettes ont été stockées en mémoire s'allumeront. Taper sur la recette désirée pour extraire les informations sauvegardés.



#### REMARQUE

Pour sélectionner une recette sauvegardée, la touche M doit d'abord être enfoncée. Si une deuxième icône de recette est sélectionnée sans que l'on tape d'abord sur la touche M, le réglage par défaut de la recette sera affiché.



#### Mode manuel

Choisir le système du four. Des valeurs pré-réglées apparaîtront. Vous pourrez toujours les ajuster :

- température
- durée de cuisson
- départ différé

Appuyer sur la touche M pendant 3 secondes pour sauvegarder les réglages (les icônes de l'affichage s'allumeront deux fois).

Les réglages sauvegardés deviennent les réglages par défaut de cette opération de cuisson et apparaissent quand elle est sélectionnée.

## Utilisation de l'appareil

### Lancement du processus de cuisson

Après le réglage du mode de cuisson désiré, lancer la cuisson, la durée de cuisson, commencer le processus de cuisson en appuyant sur la touche Arrêt/Marche et en la tenant enfoncée.

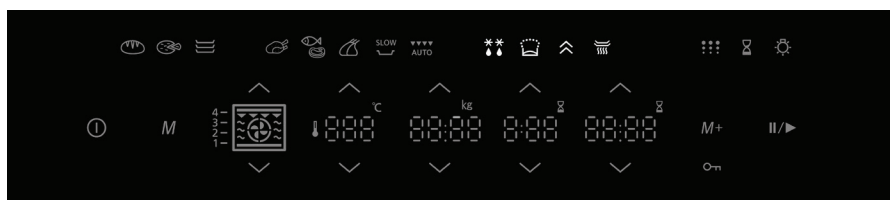
Si aucune fonction du minuteur n'est sélectionnée, les symboles de durée de cuisson, de fonctionnement et de température apparaîtront sur l'affichage.



### Fin de cuisson

À la fin du processus de cuisson, tous les réglages du minuteur sont arrêtés, sauf celui de la cuisine. L'heure (horloge) s'affichera. Le ventilateur de rafraîchissement continuera de fonctionner un court moment. Après quelques minutes, l'appareil se met automatiquement en mode attente (standby).

## Fonctions supplémentaires



Appuyer sur la touche pour sélectionner la fonction de cuisson désirée



### Décongélation

Avec ce mode seul le ventilateur sera activé, sans barres de chauffe. Utiliser cette fonction pour décongeler doucement des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pains, petits pains et fruits). Sélectionner le symbole, régler la durée de décongélation et appuyer sur Marche/Arrêt pour lancer le processus. Pendant la décongélation, les aliments devront être tournés, mélangés et séparés.



### Pâte - Faire reposer et lever

Utiliser cette fonction pour faire reposer ou lever des pâtes au levain. Une température optimale est maintenue. Elle permet d'activer la levure et d'accélérer le processus de levage.



### Préchauffage rapide

Utiliser la fonction préchauffage pour chauffer le four à la température désirée aussi rapidement que possible. Ce mode ne convient pas à la cuisson. Lorsque le four chauffe jusqu'à la température sélectionnée, le processus de préchauffage est achevé, et le four est prêt pour une cuisson en fonction du mode de cuisson sélectionné.



### Réchauffage

Ce mode peut être utilisé pour conserver au chaud des aliments précuits. Sélectionner le symbole et régler la température à 40 - 60 °C. Régler le temps de réchauffage et appuyer sur Arrêt/Marche pour lancer le processus.

## Utilisation de l'appareil

### Réglages généraux



Appuyer sur la touche pour sélectionner la fonction désirée.



#### Nettoyage par pyrolyse

Cette fonction permet de nettoyer automatiquement la cuve/ l'intérieur du four. Les résidus et autres impuretés sont brûlés à forte température. À la fin du programme de nettoyage, quand le four a refroidi, il suffit d'en essuyer la cuve avec un chiffon humide. (voir page 40-41)



#### Réglage du minuteur de cuisine

Ce mode peut être sélectionné en appuyant sur la touche minuteur de cuisine. Le minuteur de cuisine peut être utilisé indépendamment du fonctionnement du four pour un maximum de 9 heures 59 minutes. Quand ce délai expire, un signal acoustique se fait entendre, et vous pouvez l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Après une minute, le signal acoustique sera éteint automatiquement.



#### Éclairage du four

L'éclairage du four s'allume automatiquement quand la porte est ouverte ou lorsque la cuisson commence. À la fin du processus de cuisson, la lumière reste allumée une minute de plus.

La lumière à l'intérieur du four peut être allumée ou éteinte par pression sur la touche éclairage.



### Heure

Régler l'heure actuelle après que l'appareil a d'abord été allumé ou après qu'il a été déconnecté de l'alimentation centrale pendant plus longtemps (plus d'une semaine).



### Réglage du contraste de l'affichage

Le contraste de l'affichage peut être réglé lorsque le symbole (lumière) est visible. Tenir la touche éclairage enfoncée pendant huit secondes. D'abord, » bri « apparaîtra sur l'affichage, suivi par trois barres. Appuyer sur les touches (∧) et (∨) pour régler le contraste de l'affichage. Trois niveaux sont disponibles (une, deux ou trois barres). Après trois secondes, le réglage est automatiquement sauvegardé.

### Son

Le son peut être réglé lorsque le symbole (lumière) est visible. Tenir la touche éclairage enfoncée pendant huit secondes. Enfoncer la touche supérieure (∧), » Vol « apparaîtra sur l'affichage, suivi par deux barres éclairées. Enfoncer les touches (∧) et (∨) pour choisir l'un des quatre niveaux de volume (zéro, une, deux ou trois barres). Après trois secondes, le réglage est automatiquement stocké en mémoire et l'heure apparaît.



### AVERTISSEMENT

Après une panne de courant ou après que l'appareil a été éteint, tous les réglages extras sont restaurés.

## Tableaux de cuisson

Si vous ne trouvez pas l'aliment souhaité dans les tableaux de cuisson, recherchez la même information pour un type d'aliment comparable. L'information affichée s'applique à la cuisson à un seul niveau.

Un intervalle de température suggérée est indiqué. Commencer par une température modérée et augmenter si l'aliment n'est pas suffisamment cuit.

Les temps de cuisson sont des estimations approximatives et peuvent varier en fonction de certaines conditions.

Le symbole \* signifie que le four doit être préchauffé en utilisant le mode de cuisson sélectionné.

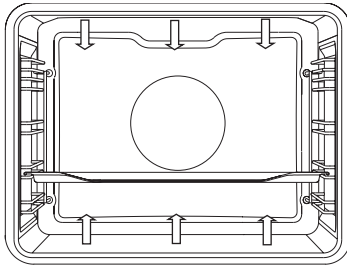
Utiliser des feuilles et des plaques de cuisson sombres, en silicone noir à rayures ou émaillées à rayures qui conduisent plus efficacement la chaleur.

Si vous utilisez du papier de cuisson, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

Si l'on cuit des rôtis ou des pâtisseries volumineux, beaucoup de vapeur est produite dans le four, ce qui entraîne de la condensation sur la porte. C'est normal et n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer la porte et la vitre de celle-ci.

## Tableaux de cuisson

### CHALEUR SOLE-VOÛTE



Les barres de chauffe supérieure et inférieure du four s'irradient uniformément et également à l'intérieur du four. Les pâtisseries, les gâteaux et la viande peuvent être cuits dans une même position de grille.

#### Rôtis :

Il est recommandé d'utiliser des plats émaillés, en Pyrex®, en terre cuite ou en fonte.

Type d'aliment	Poids (g)	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
<b>VIANDE</b>				
Rôti de porc	1500	2	190-200	120-130
Épaule de porc	1500	2	190-200	120-140
Roulade de porc	1500	2	190-200	120-140
Pain de viande	1500	2	200-210	60-70
Rosbif	1500	2	190-210	120-140
Rosbif, à point	1000	2	200-210	40-60
Roulade de veau	1500	2	180-200	90-120
Rôti d'agneau	1500	2	190-200	100-120
Râble de lapin	1500	2	190-200	100-120
Cuisson de gibier	1500	2	190-200	100-120
<b>POISSON</b>				
Poisson braisé	1000	2	210	50-60

## Tableaux de cuisson

### Boulangerie-Pâtisserie

N'utiliser qu'un niveau et des feuilles ou des plateaux de cuisson de couleur sombre. Sur des plaques ou des plateaux de cuisson de couleur claire, il sera moins facile de faire dorer. Toujours placer les plateaux à pâtisserie sur la grille métallique. Si vous utilisez les plaques de cuisson fournies, enlevez la grille métallique. Le temps de cuisson sera plus court si le four est préchauffé.

Type d'aliment	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
<b>BOULANGERIE-PÂTISSERIE</b>			
Soufflé salé	2	190-200	30-35
Soufflé sucré	2	190-200	30-35
Petits pains *	2	200-220	30-40
Pain *	2	180-190	50-60
Pain blanc *	3	180-190	45-55
Pain au sarrasin *	3	180-190	45-55
Pain aux céréales complètes *	3	180-190	45-55
Pain de seigle *	3	180-190	45-55
Pain d'épeautre *	3	180-190	45-55
Gâteau aux noix	2	180	45-55
Génoise *	3	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Cupcakes	3	170-180	25-30
Petites pâtisseries (pâte au levain)	3	200-210	25-30
Petits pâtés au chou (pirojki)	3	200-210	25-30
Gâteau aux fruits	3	140-190	90
Meringues	3	120	90

### Conseils de cuisson de la pâtisserie

#### Le gâteau est-il cuit?

En fin de cuisson, insérez une pointe métallique là où le gâteau est le plus monté puis retirez-la. Si la pâte ne colle pas c'est que le gâteau est cuit.

#### La génoise s'est effondrée après que je l'ai retirée du four

Consultez la recette. Consultez les instructions concernant la durée de mélangeage. Assurez-vous que la porte du four ne soit pas ouverte pendant la cuisson.

#### La pâtisserie est trop pâle

Les plaques de cuisson de couleur sombre favorisent une cuisson plus rapide. Les aliments sont davantage dorés qu'avec des récipients de couleur claire. Placez la plaque de cuisson un degré plus bas ou bien n'allumez la barre de chauffe inférieure que vers la fin du processus de cuisson.

Les pâtisseries à l'intérieur moelleux (par ex. tarte profonde avec garniture) ne sont pas cuites.

Réduisez la température et allongez le temps de cuisson.

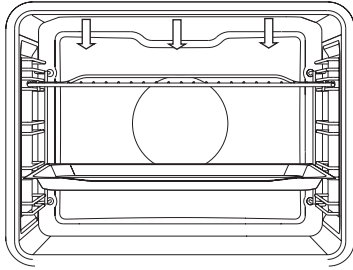


### AVERTISSEMENT

Ne pas insérer le plateau de cuisson profond en position de grille n° 1.

## Tableaux de cuisson

### GRIL ENTIER / DEMI GRIL



#### Gril entier

Les barres de chauffe intérieure et extérieure sont activées simultanément. Ce mode de fonctionnement convient pour la cuisson de quantités plus petites de viande, comme des steaks, des côtelettes, des saucisses, etc.

#### Demi gril

La barre de chauffe intérieure est activée. Ce mode convient pour griller de petites quantités de toasts ou de pain.

Préchauffer le gril pendant cinq minutes.

Lorsque l'on cuit au gril, assurer une surveillance constante.

Cuire avec la barre de chauffe du gril convient pour des saucisses croustillantes et peu grasses, des petits morceaux de viande et de poisson (steaks, escalopes, steaks ou filets de saumon, etc.) ou du pain grillé.

Lorsque l'on grille directement sur la grille métallique, l'enduire d'huile pour empêcher que la viande colle et placer en position de grille n° 4. Insérer le plateau à recueillir les projections sous la grille. Tourner les aliments pendant la cuisson.

Après la cuisson au gril, nettoyer le four et les accessoires.

### Demi gril

Type d'aliment	Poids (g)	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
<b>VIANDE</b>				
Bifteck, à point	180 g / portion	4	240	18-21
Échine de porc	180 g / portion	4	240	18-22
Escalopes/Côtelettes	180 g / portion	4	240	20-22
Saucisses à griller	100 g / portion	4	240	11-14
<b>PAIN GRILLÉ</b>				
Toasts	-	4	240	3-4
Sandwiches ouverts	-	4	240	5-7

## Tableaux de cuisson

### Gril entier

Type d'aliment	Poids (g)	Niveau de cuisson (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
<b>VIANDE</b>				
Bifteck, à point	180 g / portion	4	240	14-16
Bifteck, bien cuit	180 g / portion	4	240	18-21
Échine de porc	180 g / portion	4	240	19-23
Escalopes/Côtelettes	180 g / portion	4	240	20-24
Escalopes de veau	180 g / tranche	4	240	19-22
Saucisses à griller	100 g / portion	4	240	11-14
<b>POISSON</b>				
Steaks/Filets de saumon	600	3	240	19-22
<b>PAIN GRILLÉ</b>				
6 tranches de pain blanc	-	4	240	1,5-3
4 tranches de pain aux céréales	-	4	240	2-3
Sandwiches ouverts	-	4	240	3,5-7

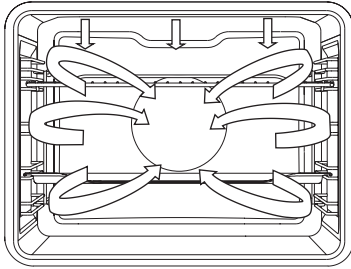


#### AVERTISSEMENT

Toujours conserver la porte du four fermée lorsque l'on utilise le gril. Barre de chauffe du gril, grille métallique et autres accessoires deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson au gril. Utiliser des gants de four et des pinces à viande.

## Tableaux de cuisson

### GRIL VENTILÉ

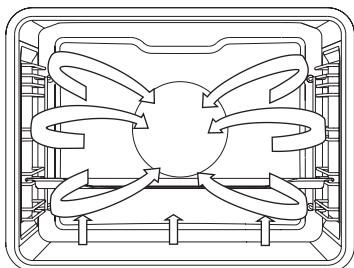


La barre de chauffe supérieure et le ventilateur sont activés simultanément. Ce mode convient à la cuisson au grill et pour faire dorer des volailles, des côtes/travers ou des gratins en position grille.

Type d'aliment	Poids (g)	Position de la grille (en partant du bas)	Température	Temps de cuisson (minutes)
<b>VIANDE</b>				
Canard	2000	2	150-170	80-100
Rôti de porc	1500	2	160-170	60-85
Épaule de porc	1500	2	150-160	120-160
Jarret de porc	1000	2	150-160	120-140
Demi poulet	600	2	180-190	25 (face 1) 20 (face 2)
Poulet	1500	2	210	60-65
<b>POISSON</b>				
Truite *	200	2	170-180	45-50

## Tableaux de cuisson

### CONVECTION CHALEUR SOLE



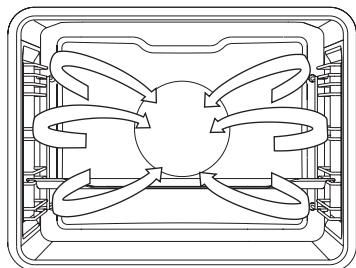
La barre de chauffe arrière, le ventilateur et la barre de chauffe inférieure fonctionnent simultanément. Ce système convient pour la pizza, les pâtisseries, les gâteaux aux fruits ou les cheesecakes.

Type d'aliment	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Cheesecake	2	150-160	65-80
Pizza	2	200-210	15-20
Quiche lorraine	2	180-200	35-40
Tourte aux pommes	2	150-160	35-40
Strudel aux pommes	2	170-180	45-65



## Tableaux de cuisson

### CONVECTION



La barre de chauffe arrière et le ventilateur fonctionnent simultanément, de sorte que l'air chaud circule en permanence. Ce mode de cuisson convient pour rôtir des viandes et cuire des gâteaux ou du pain sur différentes grilles en même temps. La température de cuisson sera réglée plus bas que pour un fonctionnement classique.

### Rôtis

Il est recommandé d'utiliser des plats émaillés, en Pyrex®, en terre cuite ou en fonte.

Mouiller suffisamment pendant la cuisson pour empêcher la viande de brûler. Tourner la viande pendant qu'elle rôtit. Couvrir un rôti permet de lui conserver son moelleux.

Type d'aliment	Poids (g)	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
<b>VIANDE</b>				
Rôti de porc, avec peau	1500	2	170-180	140-160
Poitrine de porc	1500	2	170-180	120-150
Poulet, entier	1200	2	180-190	60-80
Canard	1700	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-170	180-220
Blancs de poulet	1000	2	180-190	70-85
Poulet farci	1500	2	170-180	100-120

## Tableaux de cuisson

### Boulangerie-Pâtisserie

Le préchauffage est recommandé

Biscuits et cookies peuvent être cuits sur des plaques de cuisson plates sur deux positions en même temps (positions de grille n°s 2 et 3). Positionner la grille métallique en position n° 3. Placer la plaque de cuisson directement sur la grille. Pour le niveau inférieur, utiliser la plaque de cuisson peu profonde en position n° 2.

Noter : les temps de cuisson peuvent différer. Les biscuits de la plaque de cuisson supérieure peuvent être prêts plus tôt que ceux du dessous. Pour dorer également, s'assurer que les biscuits aient la même épaisseur.

Type d'aliment	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Gâteau	2	150-160	45-60
Génoise	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Gâteau aux pruneaux	2	150-160	35-60
Biscuit roulé	2	160-170	15-25
Gâteau aux fruits	2	160-170	50-70
Challah (brioche levée tressée)	2	160-170	35-50
Strudel aux pommes	2	170-180	40-60
Petits pains farcis à la gelée (Buchtel)	2	170-180	30-35
Pizza	2	190-210	25-45
Biscuits	3	150-160	15-25
Biscuits, pressés	3	150-160	15-28
Cookies	3	170-180	20-35
Pâte filo	3	170-180	20-30
Pâte à choux	3	180-190	25-45
<b>PÂTISSERIE - SURGELÉE</b>			
Strudel aux pommes et au fromage blanc	3	170-180	50-70
Cheesecake	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Plats aux pommes de terre surgelés	3	170-180	20-35
Croquettes, cuites au four	3	170-180	20-35

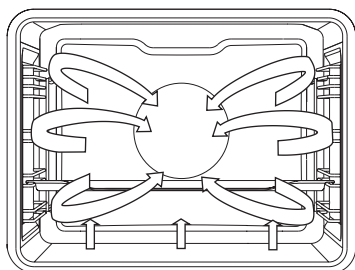


#### AVERTISSEMENT

Ne pas insérer le plateau de cuisson profond en position de grille n° 1.

## Tableaux de cuisson

### CHALEUR SOLE ET VENTILATEUR



La barre de chauffe inférieure et le ventilateur fonctionnent simultanément. Modalité utilisée pour la cuisson de pâtes sucrées et le séchage des fruits et des légumes. Utiliser la 2ème position de grille (en partant du bas) et la plaque plate.

Type d'aliment	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
<b>FRUIT</b>			
Fraises	2	180	20-30
Fruits à noyau	2	180	25-40
Sauce aux fruits	2	180	25-40
<b>LÉGUMES</b>			
Cornichons au vinaigre	2	180	25-40
Haricots/Carottes	2	180	25-40

## Tableaux de cuisson

### Conserve

Préparer les aliments à mettre en conserve et les pots, comme à l'ordinaire. Utiliser des pots avec caoutchouc de fermeture et couvercle en verre. Ne pas utiliser de pots avec couvercle fileté ou métallique ni de boîtes métalliques. S'assurer que les pots sont de taille égale, remplis avec le même contenu et solidement scellés.

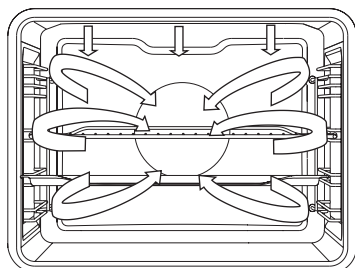
Verser 1 litre d'eau chaude dans le plateau creux (à environ 70 °C) et placer 6 pots d'un litre dans celui-ci. Placer le plateau dans le four en position n° 2.

Pendant le passage au four des conserves, observer les aliments et prolonger la cuisson jusqu'à ce que des bulles se forment dans le premier bocal.

Type d'aliment	Quantité (l)	170 °C - 180 °C jusqu'à l'apparition de bulles dans le premier bocal	Température au début du mijotage - quand les bulles sont apparues	Temps de repos dans le four (minutes)
<b>FRUITS</b>				
Fraises	6 x 1 l	40-55	éteindre	25
Fruits à noyau	6 x 1 l	40-55	éteindre	30
Sauce aux fruits	6 x 1 l	40-55	éteindre	35
<b>LÉGUMES</b>				
Cornichons au vinaigre	6 x 1 l	40-55	éteindre	30
Haricots/Carottes	6 x 1 l	40-55	120 °C, 60 minutes	30

## Tableaux de cuisson

### MODE RÔTI AUTO



En mode rôtissage automatique, la barre de chauffe supérieure fonctionne en combinaison avec celle du gril et la barre de chauffe arrière. Modalité utilisée pour rôtir tous types de viande.

Lorsque l'on grille directement sur la grille métallique, l'enduire d'huile pour empêcher que la viande colle et placer en position de grille n° 3. Ne pas insérer le plateau de cuisson profond en position de grille n° 2. Lorsque l'on grille de la viande sur un plateau à griller, le mettre en position n° 2.

Type d'aliment	Poids (g)	Position de la grille (en partant du bas)	Température	Temps de cuisson (minutes)
<b>VIANDE</b>				
Filet de bœuf	1000	3	190-210	45-55
Poulet, entier	1500	3	170-190	60-70
Poulet, entier	2000	3	170-190	90-110
Dinde	4000	3	160-180	150-180
Rôti de porc	1700	3	150-170	100-120
Pain de viande	1000	3	160-180	70-80
Veau	1000	3	170-190	100-120
Agneau	1000	3	170-190	50-60
Gibier	1000	3	170-190	55-65
Poisson	1000	3	160-180	35-55

## Entretien et nettoyage

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ni de nettoyeur à vapeur à forte pression pour nettoyer l'appareil.

### Surfaces extérieures

Nettoyer les surfaces avec des détergents non abrasifs et un chiffon doux. Appliquer le détergent sur le chiffon et essuyer la saleté, puis rincer à l'eau. Ne pas utiliser d'instruments de nettoyage abrasifs, car ils pourraient rayer l'appareil.

### Poignée de la porte

La poignée de la porte sera nettoyée avec un détergent non abrasif. Appliquer le détergent avec un chiffon humide et nettoyer la surface, puis rincer à l'eau. Ne pas appliquer le produit de nettoyage directement sur la surface d'aluminium. Ne pas utiliser de produits de nettoyage ou d'éponges abrasifs.

### Panneaux avant en acier inoxydable

Nettoyer la surface avec un nettoyant doux et une éponge souple afin de ne pas rayer le matériau. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou à base de solvant.



#### AVERTISSEMENT

Avant d'exécuter des tâches de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil de sa source d'alimentation électrique et attendre qu'il refroidisse.

Ces tâches ne doivent pas être exécutées par des enfants.

Les surfaces ne doivent jamais être en contact avec des nettoyants en aérosol, ce qui pourrait définitivement endommager l'appareil.

### Tâches résistantes :

Le four doit être froid avant tout nettoyage.

- Nettoyer le four et les accessoires après chaque utilisation afin d'empêcher que des résidus d'aliments y brûlent.
- La façon la plus facile d'enlever le gras consiste à nettoyer régulièrement avec un détergent doux.
- Pour les tâches résistantes, utiliser des produits de nettoyage classiques pour four. Puis bien rincer à l'eau propre pour enlever tous les résidus.
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs comme de la laine de verre, des éponges abrasives, des détachants, etc.
- Les parties laquées, en aluminium inoxydable, recouvertes d'un enduit de zinc ou d'aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec des produits de nettoyage en aérosol, ce qui peut causer des dommages et décolorer le matériau. Ceci s'applique à la sonde du thermostat et aux barres de chauffe supérieure et inférieure.
- Observer les instructions fournies par les fabricants des produits de nettoyage.

### Conseils pratiques

- Faire attention lors de la cuisson d'importantes pièces de viande grasse ou de volaille, recouvrir de papier en aluminium pour empêcher la formation d'éclaboussures grasses sur les parois intérieures du four.
- Lors de la cuisson de viande au gril sur la grille métallique, placer dessous un plateau qui recueille ce qui s'écoule.

### Accessoires

Laver les accessoires (plateaux de cuisson, grille métallique, etc.) à l'eau tiède avec un détergent doux.

## Entretien et nettoyage

### Nettoyage par pyrolyse – Nettoyage automatique du four

Pour une utilisation normale du four, il est recommandé de faire fonctionner ce dispositif une fois par mois. Essuyer le four avec un chiffon humide. Les résidus d'aliments et de graisse peuvent prendre feu pendant le nettoyage.

Avant d'activer le nettoyage par pyrolyse, enlever tous les guides et autres accessoires.



#### AVERTISSEMENT

Si le four est installé sous une table de cuisson, s'assurer que les brûleurs ou les plaques électriques restent éteints pendant tout le cycle de nettoyage automatique.

Pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, de l'air chaud peut être expulsé par le point d'aération situé au dessus de la porte.



Appuyez sur la touche Nettoyage par pyrolyse et choisir l'intensité désirée du nettoyage.

Niveau 1 : *environ 90 minutes*

Niveau 2 : *environ 120 minutes*

Niveau 3 : *environ 150 minutes*

Appuyer sur la touche DÉBUT/FIN Un signal acoustique retentit à la fin du nettoyage.



## Entretien et nettoyage

Quand la température atteint 250 °C, la porte du four se verrouille automatiquement.

Ne pas ouvrir la porte du four pendant l'exécution du programme de nettoyage. Le programme peut être interrompu.

Des odeurs déplaisantes peuvent provenir du four pendant l'exécution du processus.

Après le nettoyage, un signal acoustique retentit. La porte reste bloquée jusqu'au refroidissement complet du four. Le four une fois refroidi, l'essuyer avec un chiffon humide. Essuyer la porte du four et les surfaces voisines. Ne pas frotter le joint de la porte.



### AVERTISSEMENT

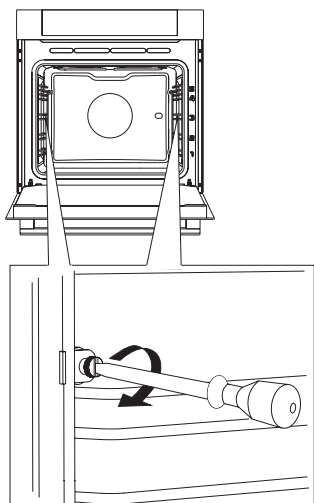
Lors de l'utilisation de la fonction de nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent chauffer davantage qu'à l'ordinaire. Il conviendra donc de tenir les enfants à l'écart.

## Nettoyage des accessoires qui sont dans le four

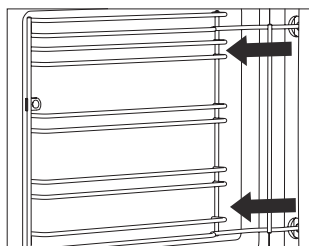
Le programme de nettoyage par pyrolyse peut aussi être utilisé occasionnellement pour nettoyer la plaque de cuisson peu profonde. Après utilisation, les nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent, puis les essuyer avec un chiffon et les placer en position 2 ou 3 du rail de guidage.

## Entretien et nettoyage

### Enlever les rails de guidage



1 Enlever la vis.



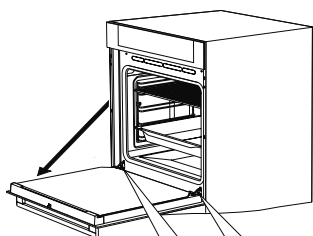
2 Enlever les guides des trous dans la paroi du fond.



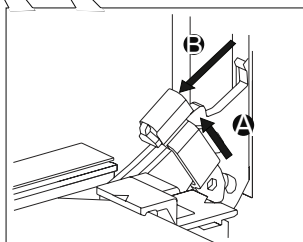
#### REMARQUE

Après le nettoyage, replacer les guides et resserrer les vis.

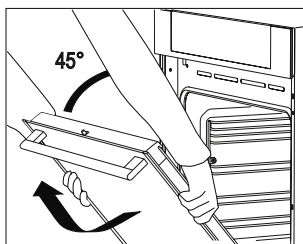
### Enlever et mettre en place la porte du four



1 D'abord ouvrir entièrement la porte



2 Soulever légèrement les articulations des charnières et tirer la porte vers soi.



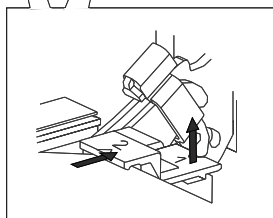
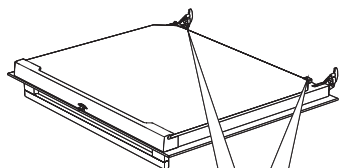
3 Fermer doucement la porte de façon à obtenir un angle de 45 degrés (relativement à la position de la porte complètement fermée), puis la soulever et la retirer.

💡 Pour replacer la porte, procéder en ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, s'assurer que les encoches des gonds sont alignées avec les gonds.

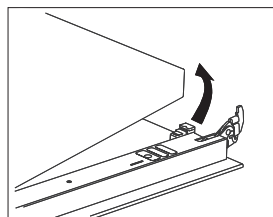
## Entretien et nettoyage

### Enlever et mettre en place la porte du four

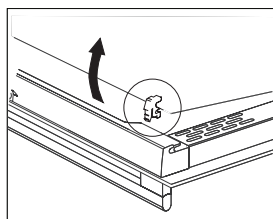
Le panneau en verre de la porte du four peut être nettoyé de l'intérieur, mais il faut d'abord l'enlever. Enlever la porte du four (voir page 43).



**1** Soulever légèrement les supports du côté gauche et du côté droit de la porte (1 sur le diagramme) et les retirer du panneau de verre (2 sur le diagramme).



**2** Tenir le panneau de verre de la porte par le bord inférieur. Soulever légèrement de sorte qu'il ne soit plus fixé au support, puis l'enlever.



**3** Pour enlever le troisième panneau de verre, le soulever et l'enlever. Enlever aussi les joints en caoutchouc sur le panneau de verre.



#### REMARQUE

Pour remplacer le panneau de verre, procéder en ordre inverse.

## Entretien et nettoyage

### Remplacement de l'ampoule

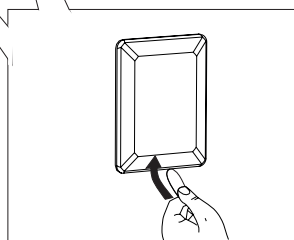
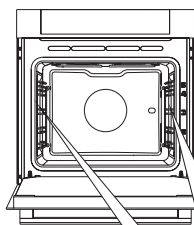
L'ampoule est un consommable qui n'est donc pas couvert par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlever les plateaux, la grille métallique et les guides rail.




#### AVERTISSEMENT

Avant de remplacer l'ampoule électrique, assurez-vous que l'appareil ait été débranché du secteur - afin de prévenir tout danger d'électrocution.

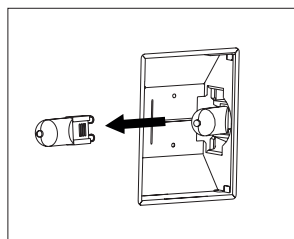
(Lampe halogène : G9, 230 V, 25 W)



 Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et attendre qu'il refroidisse.

**1** Utiliser un tournevis plat pour libérer le cache de l'ampoule et l'enlever.

REMARQUE : Prendre soin de ne pas endommager l'émail.



**2** Enlever l'ampoule halogène.

## Dépannage

Symptôme	Cause possible
L'affichage ne répond pas - Il est « gelé ».	Déconnecter l'appareil de l'interrupteur d'alimentation principale pendant quelques minutes, puis le rebrancher et le rallumer.
Le fusible principal de votre habitation saute souvent.	Appeler un technicien de service.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	La procédure de changement d'ampoule est décrite page 45.
Un code d'erreur s'affiche (Err 01, Err 02, Err 03, etc.).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Déconnecter l'appareil de l'alimentation principale pendant quelques minutes. Puis le rebrancher et régler l'heure.</li><li>• Si l'indication d'erreur persiste, appeler un technicien de service.</li></ul>
Le verrouillage mécanique de la porte est resté en position verrouillée (la porte étant ouverte ou fermée).	<ul style="list-style-type: none"><li>• La cause la plus probable en est une panne de courant. S'abstenir de toucher l'appareil pendant environ 1 minute. Le problème devrait se régler tout seul, et le verrou revenir à sa position initiale.</li><li>• Dans le cas contraire, appeler un technicien de service.</li></ul>

Si les problèmes persistent bien que l'on ait suivi les conseils ci-dessus, appeler un technicien de service autorisé. Ni des réparations ni des réclamations sous garantie consécutives à la connexion ou à l'usage incorrects de l'appareil ne seront couvertes par la garantie. Dans le cas présent, l'utilisateur assurera le coût de la réparation.

Pendant la durée de la garantie, les réparations devront toutes être exécutées par des techniciens de service autorisés par le fabricant de l'appareil.

Les bricolages et réparations non autorisés peuvent causer un risque d'électrocution et de court-circuit. Ne pas essayer de réparer soi-même. Demander l'avis d'un technicien de service autorisé.

# Instructions d'installation

## Installation et branchement

Veuillez observer l'intégralité des précautions de sécurité suivantes.



### IMPORTANT

- Déballez l'appareil, retirez tous les emballages, puis recherchez d'éventuels dommages. En cas d'endommagement de l'appareil, NE l'installez PAS et informez-en immédiatement le revendeur.
- Installez l'appareil conformément aux consignes d'installation. Dans le cas contraire, vous risquez d'amoinrir les performances de l'appareil.
- À la fin de l'installation, effectuez un test et expliquez son utilisation au client.
- Il incombe à l'installateur d'installer correctement l'appareil. La garantie ne couvre aucun dysfonctionnement ni accident lié à la non-observation des consignes d'installation.
- La plaque signalétique où figurent des informations de base sur l'appareil est fixée à l'intérieur du four et se voit lorsque l'on ouvre la porte. Ne la retirez pas.

## Consignes de sécurité

- En cas d'installation de l'appareil avec un autre appareil compatible, il convient de le placer sur une étagère fixe dans le logement pouvant supporter le poids des deux appareils.
- S'il est encastré directement au-dessus d'un tiroir chauffe-plats, il n'est pas nécessaire d'installer une étagère entre les deux appareils.
- Il convient d'installer l'appareil à un endroit où l'on peut l'ouvrir entièrement et voir correctement ce qui se trouve à l'intérieur. On évitera ainsi les brûlures et autres blessures.

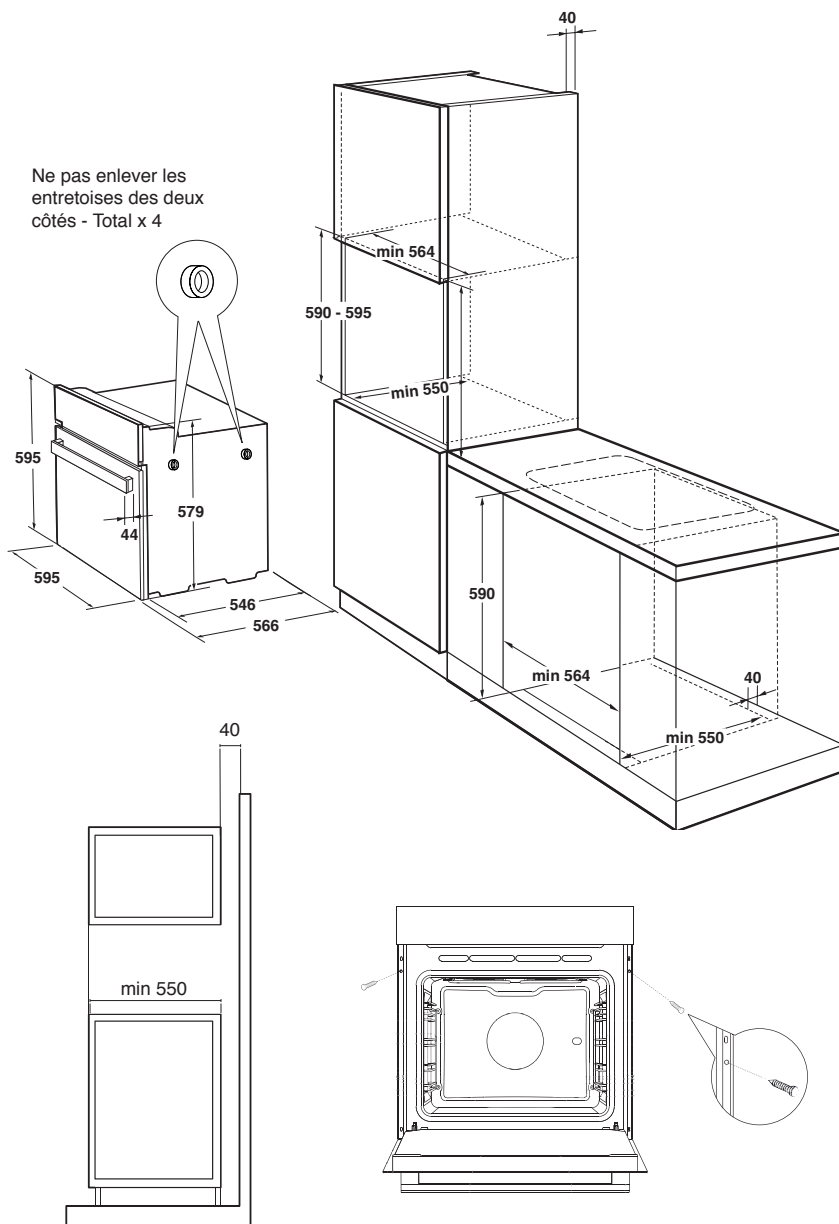
## Consignes de sécurité

- Pour que l'appareil fonctionne correctement, il est important que le bas du four soit de niveau. Utiliser un niveau à bulle.
- Utiliser le four une fois encastré uniquement. L'ensemble des pièces électriques sont alors protégées et les pièces sous tension ne sont pas exposées.
- Ne pas mettre l'appareil sous tension tant que son installation n'est pas terminée.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable d'un dommage lié à une mauvaise installation ou une installation incorrecte.



# Dimensions

(mesures : mm)



## Installation de l'appareil

### Raccordement électrique

- Avant d'y procéder, vérifier que la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil. Cette donnée doit correspondre, afin d'éviter un risque d'endommagement de l'appareil.
- Vérifier que l'alimentation électrique domestique garantisse une mise à la terre adéquate.
- Une fois l'installation faite, il devrait être facile d'isoler l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la prise ou en mettant en action un coupe-circuit.
- L'appareil ne doit être connecté qu'au moyen du câble fourni.
- NE PAS utiliser d'adaptateurs multi prises ni de rallonges. En cas de surcharge, il y aurait un risque d'incendie.
- La prise à laquelle le four est branché doit être reliée au circuit principal.

### Installation

- Le vernis ou toute autre finition du mobilier dans lequel le four est encastré sera traité avec une colle résistante à la chaleur (100°C). Dans le cas contraire, les fortes températures pourront entraîner des déformations.
- L'appareil ne devra pas être fixé à un mur.
- Il doit y avoir un espace d'au moins 40 mm entre le mur et l'arrière de l'appareil.
- Mettre à niveau le meuble dans lequel l'appareil est encastré avec un niveau à bulle.
- Le meuble de cuisine dans lequel l'appareil est encastré doit être calé pour empêcher tout déplacement, par ex. fixé à un élément voisin du mobilier de cuisine.
- Mettre l'appareil à niveau avec les éléments de cuisine, puis le fixer à sa place avec des vis.
- Lors de la fixation de l'appareil, s'assurer que les vis ne sont pas trop serrées, car cela peut endommager le mobilier ou le revêtement laqué de l'appareil.
- Les fentes de ventilation et les points d'entrée d'air ne doivent pas être couverts. Pour être sûr qu'ils restent découverts, étudier aussi les instructions d'installation d'autres appareils installés en même temps que celui-ci.



#### REMARQUE

- S'assurer que le cordon de raccordement ne soit ni coincé ni tordu.
- Après l'installation, le cordon de raccordement ne devra être en contact ni avec l'arrière ni avec la base de l'appareil.

## Caractéristiques techniques

Fabricant	Panasonic
Identification du modèle	HL-PX665SEPG HL-PX665BEPG
Type de four	Encastré
Masse de l'appareil	38 kg
Nombre de cuves	1
Source de chaleur par cavité	Électrique
Volume de la cuve	70 l
Consommation d'énergie en fonction d'une charge standard	0,94 kWh /cycle
Consommation d'énergie fondée en fonction d'une charge standard - Convection à air pulsé (électricité)	0,89 kWh /cycle
Indice d'efficacité énergétique par cuve	106,0
Source d'alimentation	220-240 V $\sim$ 50/60 Hz
Consommation électrique	3400 W
Dimensions extérieures (env.)	595 mm (l) 566 mm (D) 595 mm (H)
Dimensions intérieures (env.)	481 mm (l) 415,5 mm (D) 352 mm (H)

Ce produit est conforme aux prescriptions EN 60350-1:2013 (Méthodes de mesure de performance - Fours)

**Fabriqué par : Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.**  
Wyncliffe Road, Pentwyn Industrial Estate, Cardiff, S.Glam. CF23 7XB  
Royaume-Uni

**Représentant de l'UE : Panasonic Testing Centre**  
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Allemagne

Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.

<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2015

E000343W1UP

M0515-00515

Printed in Slovenia