

Panasonic®

Mode d'emploi / Instructions d'installation

Four électrique encastrable

Modèle n° HL-PF685S
HL-PF685B



HL-PF685S

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 de cet appareil Panasonic.

Table des matières

Mode d'emploi	4-49	• Verrouillage enfant	27
Consignes de sécurité	4-7	• Éclairage du four	27
Élimination des déchets	8	• Minuterie.....	27
Conseils éco-énergétiques	8	• Réglages généraux	28
Avant d'utiliser votre four	9	• Langue	28
Caractéristiques et fonctions	10-11	• Heure	28
Équipements et accessoires du four	12	• Affichage	28
Commandes générales	13	• Son	28
Utilisation de l'appareil	14-28	• Autres réglages	28
• Réglage de l'horloge	14	Tableaux de cuisson	29-40
• Modes de cuisson	15	• Résistance supérieure / inférieure ...	30-31
• Mode Auto	16-17	• Gril complet et demi-gril.....	32-33
• Mode Manuel	18-19	• Gril ventilé.....	34
• Modes de fonctionnement	20	• Chaleur tournante et	
• Départ différé.....	21	résistance inférieure	35
• Cuisson multiphase.....	22	• Chaleur tournante	36-37
• Lancement du processus de cuisson ..	23	• Cuisson Éco	38
• Fin de la cuisson	23	• Résistance inférieure et ventilateur .	38-39
• Mémorisation.....	24	• Mode rôti auto	40
• Options et fonctions		Entretien et nettoyage	41-48
supplémentaire	25-27	Dépannage	49
• Nettoyage par pyrolyse	25	Instructions d'installation	50-53
• Maintien au chaud	25	Caractéristiques techniques	54
• Décongélation	25		
• Préchauffage rapide	26		
• Chauffe-assiettes	26		

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 41) 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'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)

Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement.

Dans certains pays, il est possible de retourner les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire.

Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne.

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

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Conseils éco-énergétiques

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour certains aliments. Ne préchauffez pas le four sauf si nécessaire ou indication dans la recette.
- N'utilisez pas le gril complet si la moitié suffit.
- Dans la mesure du possible, cuisinez plusieurs aliments à la fois. Vous réduirez ainsi le temps d'utilisation du four.
- Anticipez. Si vous avez l'intention de cuire des plats qui se gardent (flans, gâteaux, pâtisseries, etc.), faites-le tant que le four est encore chaud après avoir cuit un plat pour n'avoir à préchauffer le four qu'une seule fois. Vous économiserez aussi du temps plus tard.
- Retirez tous les accessoires du four qui ne sont pas nécessaires à la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte en cours de cuisson.
- N'utilisez pas l'éclairage intérieur inutilement.

Avant d'utiliser votre four

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il convient de le conserver intact et à portée de main tout au long de la durée de vie de l'appareil. Il est important de lire attentivement ce manuel et toutes les consignes qu'il contient avant d'utiliser l'appareil.

Examen de votre four

Veillez vérifier que l'appareil vous a été fourni en parfait état. Déballez entièrement le four et examinez-le soigneusement afin de détecter toute déformation, défaut du système de fermeture de la porte ou défaut de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four endommagé.



AVERTISSEMENT

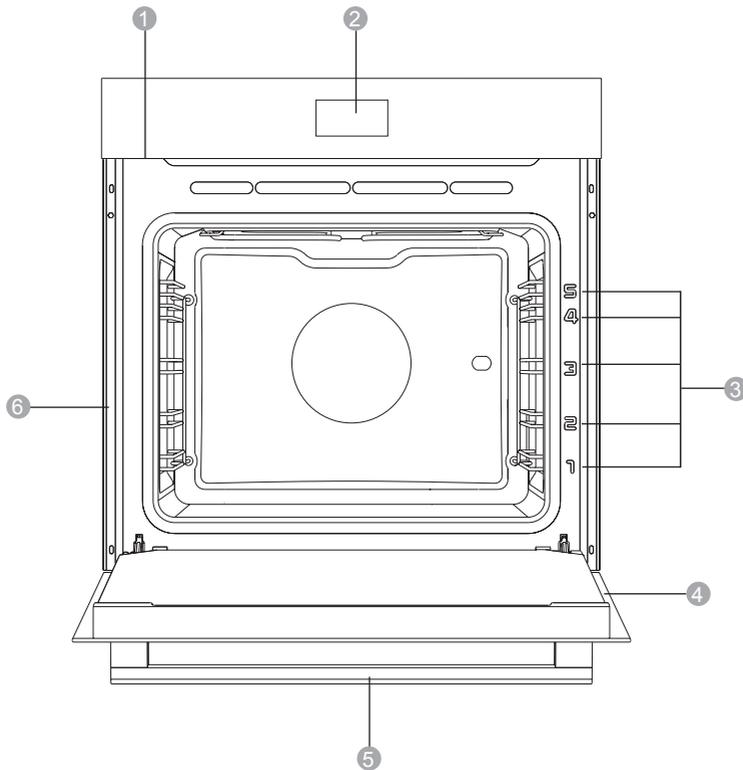
Retirez tous les emballages internes et externes. Vérifiez que vous avez bien retiré tous les emballages internes avant d'allumer le four.

- Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites-le fonctionner en mode Chaleur tournante à 250 °C pendant 5 minutes. Vous sentirez une odeur spécifique « d'appareil neuf ». Veillez à ce que la pièce soit bien aérée.
- Une fois le four refroidi, nettoyez l'intérieur et tous les accessoires à l'eau chaude avec un produit nettoyant classique. N'employez pas d'abrasifs.

Plaque signalétique

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. (cf. page 10). Ne la retirez pas.

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

Barres de guidage

Les barres de guidage vous permettent de cuire les aliments dans cinq positions (veuillez noter que les positions sont numérotées du bas vers le haut).

Les positions 4 et 5 sont destinées au grill.

Guides télescopiques

Les 2ème et 3ème positions sont pourvues de guides télescopiques entièrement déployables.

Commutateur de porte

L'interrupteur désactive le chauffage du four et le ventilateur lorsque la porte du four est ouverte pendant le processus de cuisson. Lorsque la porte est fermée, les barres de chauffe sont réactivées.

Ventilateur de refroidissement

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

Prolongation du fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un bref moment afin de refroidir le four. La durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement dépend de la température au centre du four.

Ouverture de porte à amorti

La porte du four est pourvue d'un système qui amortit la force d'ouverture du four à partir d'un angle de 75 degrés.

Fermeture de porte à amorti

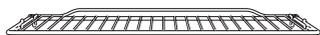
La porte du four est pourvue d'un système qui amortit la force de fermeture du four à partir d'un angle de 75 degrés. Ce dispositif permet de fermer doucement la porte, en silence et en toute simplicité. Il suffit de pousser la porte à un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée pour qu'elle se ferme automatiquement en douceur.



AVERTISSEMENT

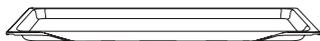
Si vous fermez la porte de manière trop vigoureuse, l'effet du système est amoindri ou le système n'est pas utilisé pour des raisons de sécurité.

Équipements et accessoires du four

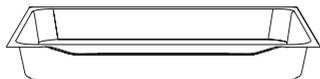


La **grille métallique** sert pour le gril ou comme support pour du matériel de cuisine, une plaque de cuisson ou un plat de cuisson.

💡 Elle est équipée d'un ergot de sécurité. Il faut donc soulever légèrement la grille au niveau de l'avant pour la retirer du four.

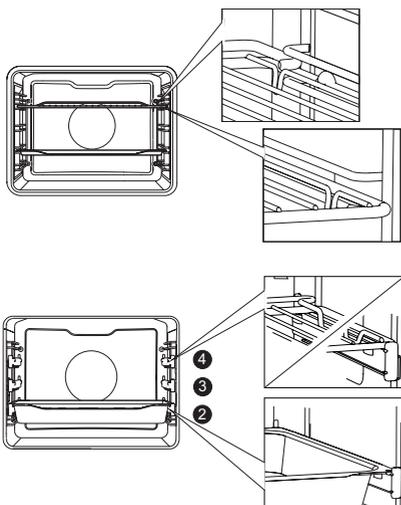


La **plaque de cuisson peu profonde** sert à cuire les gâteaux et les petites pâtisseries.



La **plaque de cuisson profonde** sert à cuire les rôtis et les pâtisseries. On peut également s'en servir pour récupérer la graisse et le jus qui dégouttent de la viande.

💡 Ne placez jamais le lèche-frite dans la 1^{ère} position en cours de cuisson.



Insérez toujours la grille ou la plaque dans la rainure entre les deux barres de guidage.

Pour utiliser les guides télescopiques déployables, commencez par déployer entièrement les guides de gauche et droite, puis placez la grille ou la plaque de cuisson sur eux avant de les rétracter complètement.

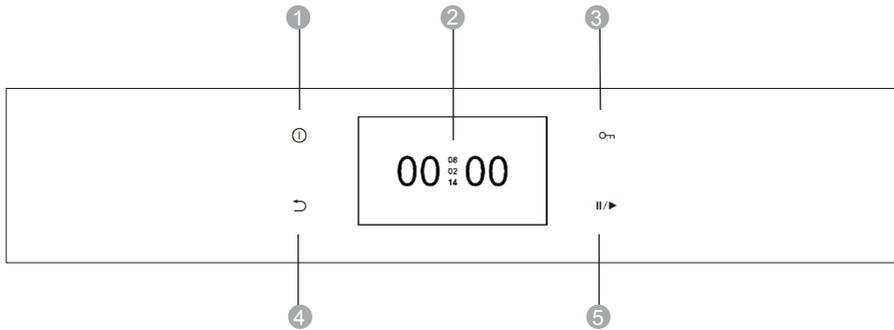
💡 Fermez la porte du four une fois les guides télescopiques entièrement rentrés à l'intérieur du four.



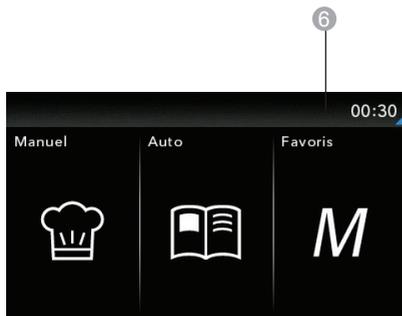
AVERTISSEMENT

L'appareil et certaines pièces accessibles s'échauffent durant la cuisson. Utilisez des maniques.

Commandes générales



1. **Touche Marche/Arrêt**
2. **Affichage** – Pour la sélection et l’affichage des réglages.
3. **Touche de verrouillage enfant** - Maintenir enfoncé pour activer le verrouillage enfant.
4. **Touche retour arrière** - Presser brièvement pour revenir au menu précédent. Presser et tenir enfoncée pour revenir en mode horloge.
5. **Touche Démarrer/Arrêter**
6. **Panneau d'information**



REMARQUE

Les touches réagiront mieux si vous les touchez avec une large partie de votre doigt. Vous entendez un signal sonore chaque fois que vous appuyez sur une touche. Pour naviguer sur l'écran de menu, faites glisser votre doigt vers le haut et le bas ou vers la gauche et la droite. Appuyez pour valider votre sélection.

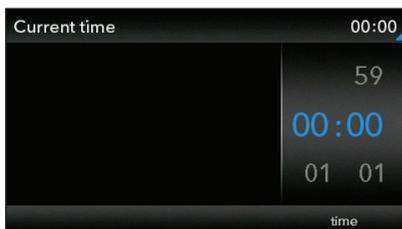
Utilisation de l'appareil

Mise sous tension de l'appareil pour la première fois

Réglage de l'horloge

Une fois votre appareil branché à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant prolongée, le paramètre **Horloge** s'affiche à l'écran.

 Pour naviguer dans le menu, glissez votre doigt vers le haut et le bas.



Réglez l'**horloge** en appuyant sur l'écran. Appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter pour valider le réglage.

 Le four fonctionne même si l'horloge n'est pas à l'heure. Néanmoins, la minuterie ne fonctionnera pas en mode de cuisson manuel. Au bout de quelques minutes, l'appareil bascule en mode veille.

Modification de l'horloge

Il est possible de modifier les réglages de l'horloge lorsque la minuterie n'est pas activée.

Sélection de la langue

Pour modifier la langue, ouvrez le menu principal, sélectionnez les réglages puis choisissez la langue. Pour sélectionner la langue, faites défiler vers le haut et le bas avec votre doigt ; le nom de la langue actuellement sélectionnée apparaît en plus gros. L'anglais est la langue paramétrée par défaut.



 Presser la touche  pour revenir à Menu précédent

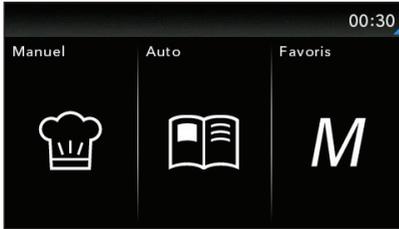
Utilisation de l'appareil

Modes de cuisson

Plusieurs modes de cuisson vous sont proposés :



Pour naviguer dans le menu, glissez votre doigt vers la gauche et la droite.



Sélectionnez le mode qui convient en appuyant sur l'image correspondante. Le nom du mode sélectionné s'affiche dans le panneau d'information en haut de l'affichage.

Mode Manuel

Utilisez ce mode pour cuire des aliments manuellement. L'utilisateur sélectionne lui-même l'ensemble des réglages.

Mode Auto

Lorsque ce mode est sélectionné, commencez par choisir le type d'aliment. L'appareil définit ensuite automatiquement la quantité (en kg), le niveau d'intensité et l'heure de fin de cuisson.

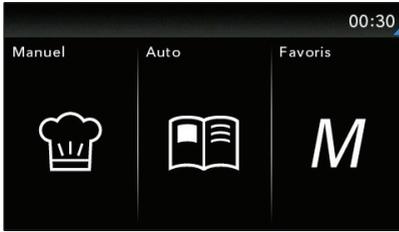
Le programme propose un vaste choix de recettes préparamétrées.

Mémoire

Ce mode comporte les programmes de réchauffage et de cuisson que vous avez enregistrés.

Utilisation de l'appareil

Mode Auto



Sélectionnez le mode Auto.



Sélectionner le type d'aliment. Choisir dans les catégories suivantes : viande, produits de la pêche, légumes, soufflés et gratins, pain, pâtisseries, aliments surgelés, plats de tous les pays, en-cas, cuisson lente, conserves. Sélectionner le mode automatique désiré.



Les valeurs suivantes s'affichent :

- quantité (poids),
- intensité (niveau de cuisson),
- info : température, mode de cuisson et position de la grille
- temps de cuisson (heure de fin de cuisson en gris).



Réglages supplémentaires

Pour accéder aux réglages supplémentaires, appuyez sur le panneau d'information en haut de l'affichage.



- éclairage du four



- méthode et ingrédients de la recette sélectionnée



- cuisson en plusieurs étapes (cf. page 22)



- heure de fin de cuisson / départ différé (cf. page 27)



- minuterie (cf. page 27)

Utilisation de l'appareil

Préchauffage

En mode Auto, il est possible de préchauffer le four avant la cuisson.

En cas de sélection d'un programme impliquant un préchauffage, un message s'affiche à l'écran : « Le programme sélectionné prévoit une phase de préchauffage ».

Appuyez sur l'écran puis sur la touche Démarrer/Arrêter ; le message « Début de la phase de préchauffage » s'affiche et le préchauffage commence.

Le symbole  s'affiche dans le panneau d'information durant le préchauffage.

Une fois la température définie atteinte, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche ou attendez qu'il s'arrête de lui-même au bout d'une minute. Le message suivant s'affiche : « La phase de préchauffage est terminée, insérez votre plat ».

Une fois les aliments insérés et la porte fermée, le processus de cuisson se poursuit.

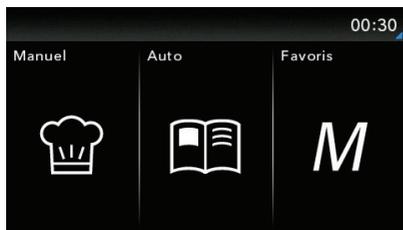


REMARQUE

Lorsqu'un préchauffage est paramétré, il n'est pas possible d'utiliser la fonction de départ différé.

Utilisation de l'appareil

Mode Manuel

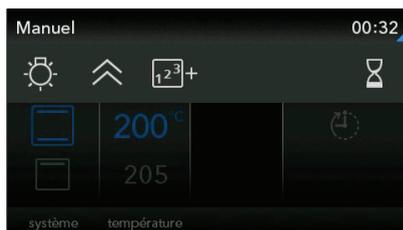


Sélectionnez le mode Manuel.



Choisissez vos propres réglages manuels :

Taper sur le symbole  pour sélectionner le temps de cuisson. (Pendant la cuisson, l'heure de fin de cuisson est affichée en gris).



Réglages supplémentaires :

Pour accéder aux réglages supplémentaires, appuyez sur le panneau d'information en haut de l'affichage.



- éclairage du four



- préchauffage



- cuisson en plusieurs étapes (cf. page 22)



- minuterie (cf. page 27)



Si vous sélectionnez une durée, des réglages supplémentaires seront proposés dans le panneau d'information.

Appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter.

Tous les réglages sélectionnés sont indiqués à l'écran.



REMARQUE

La mise en température du four ainsi que le temps de cuisson écoulé s'affichent.

Utilisation de l'appareil

Préchauffage

En mode Manuel, il est possible de préchauffer le four avant la cuisson.

Vous trouverez cette option dans le menu du panneau d'information en haut de l'affichage.

Une fois la température sélectionnée, appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter ; le message « Début de la phase de préchauffage » s'affiche et le préchauffage commence.

Le symbole  s'affiche dans le panneau d'information durant le préchauffage.

Une fois la température définie atteinte, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche ou attendez qu'il s'arrête de lui-même au bout d'une minute. Le message suivant s'affiche : « La phase de préchauffage est terminée, insérez votre plat ».

Une fois les aliments insérés et la porte fermée, le processus de cuisson se poursuit.



REMARQUE

Lorsqu'un préchauffage est paramétré, il n'est pas possible d'utiliser la fonction de départ différé.

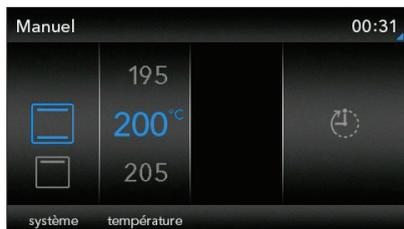
Utilisation de l'appareil

Modes de fonctionnement

FONCTIONNEMENT	DESCRIPTION	PRÉRÉGLAGE TEMP (°C)
	CHALEUR SOLE-VOÛTE Les résistances en haut et en bas du four irradient uniformément à l'intérieur du four. Il est possible de cuire des pâtisseries, des gâteaux et de la viande à une certaine hauteur.	200
	CHALEUR VOÛTE Seule la résistance supérieure dégage de la chaleur. Utilisez cette résistance pour dorer la partie supérieure de l'aliment.	150
	CHALEUR SOLE La chaleur provient de la résistance placée au bas du four. Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour cuire plus intensément la partie inférieure de l'aliment (par ex. pâte à gâteau avec des fruits).	160
	DEMI GRIL La résistance interne est activée. Ce mode permet de griller des petits toasts ou des petits morceaux de pain.	240
	GRIL ENTIER La résistance interne plus les deux résistances externes sont activées simultanément. Ce mode de fonctionnement permet de cuire les petits morceaux de viande, par exemple des steaks, des côtelettes et des saucisses.	240
	GRIL VENTILÉ La résistance supérieure et le ventilateur sont activés simultanément. Ce mode permet de griller et de dorer des morceaux de volaille, des côtes ou des gratins à une certaine hauteur.	170
	CONVECTION ET CHALEUR SOLE La résistance à l'arrière, le ventilateur et la résistance inférieure fonctionnent de concert. Ce mode permet de cuire des pizzas, des pâtisseries, des gâteaux aux fruits ou des gâteaux au fromage blanc.	200
	CONVECTION La résistance à l'arrière et le ventilateur fonctionnent de concert pour faire circuler l'air chaud en permanence. Ce mode permet de rôtir de la viande et de cuire sur plusieurs niveaux en même temps. La température de cuisson doit être inférieure à la normale.	180
	CUISSON ÉCO Avec ce mode, la consommation d'électricité pendant le processus de cuisson est optimisée. Après environ 12 minutes, la température baissera automatiquement de 50°C. Ce réglage sera maintenu aussi longtemps que la porte restera fermée. Il est utile pour la cuisson de petites quantités d'aliments sur une seule grille. La température effective n'est pas affichée. L'ouverture de la porte après environ 30 minutes en mode Éco fera revenir la température au réglage d'origine.	180
	CHALEUR SOLE ET VENTILATEUR La chaleur sole et le ventilateur fonctionnent de concert. Permet de cuire la pâte tout en préservant les fruits et les légumes. Placez la plaque de cuisson à la 1ère position en partant du bas.	180
	MODE RÔTI AUTO En mode rôti auto, la résistance supérieure fonctionne de concert avec la résistance du gril et la résistance à l'arrière. Il permet de rôtir tout type de viande.	180

Utilisation de l'appareil

Départ différé



Réglage du départ différé

Il est possible de définir la durée du processus de cuisson (temps de cuisson) ainsi que l'heure de fin du processus de cuisson (heure de fin). Vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.

Exemple :

Heure actuelle : 12:00

Temps de cuisson : 2 heures

Fin de cuisson : 18:00

Commencez par définir le temps de cuisson (durée de la cuisson), par ex. 2 heures. Sélectionnez ensuite l'**heure de fin de cuisson** (que vous trouverez dans le panneau d'information) puis réglez l'heure (18:00). Appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter pour lancer le processus de cuisson. La minuterie attendra le début du processus de cuisson. La remarque suivante s'affiche à l'écran : « Programme différé. Il débutera à 16:00. »

Pour annuler le départ différé et la minuterie, réglez l'heure sur « 0 ».



REMARQUE

Après expiration de la durée programmée, le four cessera automatiquement de fonctionner (fin de cuisson). Un signal acoustique indiquera que l'on peut éteindre en pressant une touche quelconque. Après une minute, le signal acoustique s'interrompra automatiquement.

Au bout de quelques minutes, l'appareil bascule en mode veille. L'heure actuelle s'affiche.



REMARQUE

Il n'est pas possible d'utiliser le départ différé en mode Auto si un préchauffage est nécessaire.

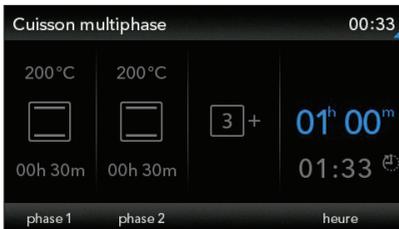
Utilisation de l'appareil

Cuisson multiphase

Ce mode vous permet de combiner trois réglages différents à la suite dans le cadre d'un même processus de cuisson.



Pour sélectionner Cuisson en plusieurs étapes, presser sur **1 2 3 +** dans le menu Panneau d'information.



Appuyez sur la partie correspondante de l'écran pour sélectionner la 2ème ou la 3ème étape. Pour modifier les réglages, appuyez sur l'étape qui convient puis sélectionnez le réglage de votre choix. Pour valider, appuyez sur la coche dans le panneau d'information.

Pour supprimer une étape, sélectionnez l'étape à supprimer puis appuyez sur la croix dans le panneau d'information.

Une fois les étapes définies, appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter pour allumer le four. Le four se met en marche immédiatement, selon les réglages définis pour l'étape 1. (Phase sélectionnée surlignée en bleu.)

À la fin du temps de cuisson paramétré, l'étape 2 puis l'étape 3 s'exécutent.



REMARQUE

En cours de fonctionnement, il est possible de modifier n'importe quelle étape qui n'a pas encore commencé.

Lancement du processus de cuisson

Pour lancer le processus de cuisson, appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter.

Pour modifier certains réglages pendant le fonctionnement, appuyez sur l'affichage.

Appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter pour mettre fin au processus de cuisson. L'avertissement suivant et le menu ci-après s'affichent : « Programme suspendu. Voulez-vous l'arrêter ? »



Fin de la cuisson



À la fin du processus de cuisson, un menu s'affiche.



Fin

Sélectionnez le symbole pour mettre fin au processus de cuisson. L'affichage revient au menu principal.



Ajouter à la mémoire – enregistrer

Cette option vous permet d'enregistrer les réglages sélectionnés dans la mémoire du four pour les réutiliser ultérieurement. (cf. page 24)



Prolonger le temps de cuisson

Il est possible de prolonger le temps de cuisson.

Utilisation de l'appareil

Stockage en mémoire



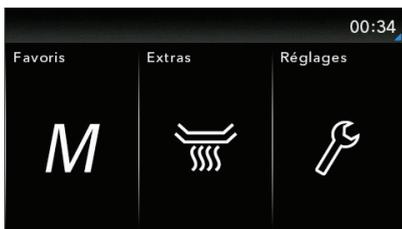
En fin de cuisson, il est possible de sauvegarder vos réglages pour les réutiliser plus tard. Sélectionnez le symbole et indiquez un nom. Si nécessaire, supprimez un caractère grâce à la touche Retour arrière juste en dessous de l'heure à l'écran.

Appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter pour enregistrer les réglages.

 Pour rappeler les programmes de réchauffage et de cuisson enregistrés, sélectionnez Mémoire dans le menu principal. (cf. page 15)

Options et fonctions supplémentaires

 Pour naviguer dans le menu, glissez votre doigt vers la gauche et la droite.



Appuyez sur le menu **Options** pour le sélectionner. Le menu **Options** s'affiche.



Nettoyage par pyrolyse

Cette fonction permet de nettoyer automatiquement la cavité/l'intérieur du four. Elle se sert d'une température élevée pour brûler les résidus et les autres saletés. À la fin du programme de nettoyage automatique, une fois le four refroidi, essuyez simplement la cavité du four avec un chiffon humide. (cf. page 43)



Maintien au chaud

Ce mode permet de maintenir un plat cuit chaud. Sélectionnez le symbole et réglez la température entre 30 et 100 °C. Définissez le temps de maintien au chaud puis appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter pour lancer le processus.



Décongélation

Dans ce mode, seul le ventilateur fonctionne, sans les résistances. Utilisez cette fonction pour décongeler lentement des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pains, petits pains et fruits). Sélectionnez le symbole, paramétrez le temps de décongélation puis appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter pour lancer le processus. Durant le temps de décongélation, il faut retourner, agiter et séparer les aliments.

Utilisation de l'appareil



Préchauffage rapide

Utilisez la fonction de préchauffage pour chauffer le four à la température de votre choix le plus rapidement possible. Ce mode ne convient pas à la cuisson. Une fois le four à la bonne température, le processus de préchauffage est terminé et le four est prêt à cuire les aliments dans le mode de cuisson sélectionné.



Chauffe-assiettes

Utilisez cette fonction pour chauffer votre service (assiettes, tasses, etc.) avant de dresser les plats. Sélectionnez le symbole pour régler la température entre 30 et 80 °C. Vous pouvez également sélectionner un temps de maintien au chaud.



Sélectionnez Démarrer/Arrêter pour mettre fin au processus de cuisson. Le menu principal s'affiche à l'écran.



Verrouillage enfant

Pour activer le verrouillage enfant, maintenez la touche **Verrouillage** (symbole de la clé) enfoncée. Le message suivant s'affiche à l'écran : « L'appareil est verrouillé. » Maintenez à nouveau la touche enfoncée pour désactiver le verrouillage enfant.

En cas d'activation du verrouillage enfant au cours du fonctionnement du four, le four fonctionne normalement ; néanmoins, il n'est pas possible de modifier les réglages.

En cas d'activation du verrouillage enfant, vous ne pouvez pas modifier les systèmes (modes de cuisson) ni les fonctions supplémentaires. Vous pouvez néanmoins arrêter complètement le processus de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. Le verrouillage enfant reste actif une fois le four éteint. Pour sélectionner un autre mode de fonctionnement, il faut d'abord désactiver le verrouillage enfant.



Éclairage du four

Ce mode se sélectionne dans le panneau d'information. Le four est automatiquement éclairé à l'ouverture de la porte ou en début de cuisson. À la fin du processus de cuisson, le four reste éclairé pendant une minute supplémentaire.



Minuterie

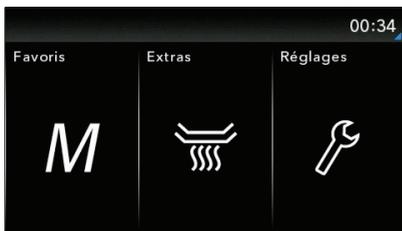
Ce mode se sélectionne dans le panneau d'information. La minuterie s'utilise indépendamment du four pendant une durée maximum de 9 heures 59 minutes. À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit ; pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'arrête de lui-même.

Utilisation de l'appareil

Réglages généraux

 Pour naviguer dans le menu, glissez votre doigt vers la gauche et la droite.

Appuyez sur le menu Réglages pour le sélectionner.



Langue

Sélectionnez la langue (cf. page 14).

Heure

Réglez l'heure lorsque vous mettez l'appareil en marche pour la première fois ou après l'avoir débranché de l'alimentation secteur pendant une période prolongée (plus d'une semaine). Vous pouvez également régler le mode d'affichage de l'horloge (*numérique ou analogique*). Cf. page 14.

Affichage

Dans ce menu, vous pouvez régler les éléments suivants :

Luminosité de l'affichage

Mode Nuit – *définissez les heures d'atténuation de l'affichage.*

Son

Il est possible de régler le volume du signal sonore lorsque la fonction minuterie n'est pas activée (seule l'heure est affichée). Dans ce menu, vous pouvez choisir le volume et la durée de l'alarme. Il est possible de couper totalement le son.

Autres réglages

Coupure de l'éclairage du four - automatique / manuelle

Basculement en mode veille - automatique / manuel

Réinitialisation sur les réglages usine



AVERTISSEMENT

Tous les réglages optionnels de l'utilisateur sont conservés en cas de coupure de courant ou d'extinction de l'appareil.

Tableaux de cuisson

Si l'aliment de votre choix ne figure pas dans le tableau de cuisson, consultez les informations relatives à un type d'aliment similaire. Les informations indiquées correspondent à une cuisson sur un seul niveau.

Une plage de température est proposée. Commencez par le réglage le plus bas puis augmentez la température si vous trouvez que la cuisson de l'aliment n'est pas suffisante.

Les temps de cuisson sont des estimations générales qui peuvent varier selon les conditions.

Le symbole * signifie qu'il faut préchauffer le four avec le mode de cuisson sélectionné.

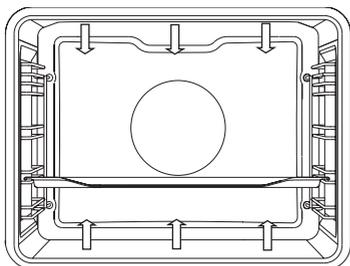
Utilisez des plaques de cuisson foncées recouvertes d'émail ou de silicone noir car elles conduisent mieux la chaleur.

En cas d'utilisation de papier cuisson, vérifiez qu'il est bien résistant aux températures élevées.

La cuisson de grosses pièces de viande ou de pâtisserie génère une quantité importante de vapeur à l'intérieur du four, ce qui peut être à l'origine d'une condensation sur la porte du four. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil. À la fin du processus de cuisson, essuyez la porte et sa partie vitrée.

Tableaux de cuisson

CHALEUR SOLE-VOÛTE



Les résistances en haut et en bas du four irradient uniformément à l'intérieur du four. Il est possible de cuire des pâtisseries, des gâteaux et de la viande à une certaine hauteur.

Viande rôtie :

Il est recommandé d'utiliser des plats en terre cuite pyrex® recouverts d'émail ou des plats en fonte.

Type d'aliment	Poids (g)	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE				
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
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	120-140
Rosbif, bien cuit	1000	2	200-210	40-60
Roulade de veau	1500	2	180-200	90-120
Agneau rôti	1500	2	190-200	100-120
Râble de lapin	1500	2	190-200	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	2	190-200	100-120
POISSON				
Poisson braisé	1000	2	210	50-60

Tableaux de cuisson

Cuisson

Utilisez une plaque de cuisson de couleur foncée sur un seul niveau. La pâtisserie dorera moins bien sur une plaque de cuisson de couleur claire. Placez toujours la plaque de cuisson sur la grille. En cas d'utilisation de la plaque de cuisson fournie avec le four, retirez la grille. Le temps de cuisson est plus court en cas de préchauffage du four.

Type d'aliment	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
PÂTISSERIE			
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 complet *	3	180-190	45-55
Pain de seigle *	3	180-190	45-55
Pain d'épeautre *	3	180-190	45-55
Pain aux noix	2	180	45-55
Génoise *	3	160-170	25-30
Gâteau au fromage blanc	2	170-180	65-75
Petits gâteaux	3	170-180	25-30
Petites pâtisseries à base de levure	3	200-210	25-30
Pirojki au chou	3	200-210	25-30
Gâteau aux fruits	3	140-190	90
Meringue	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.

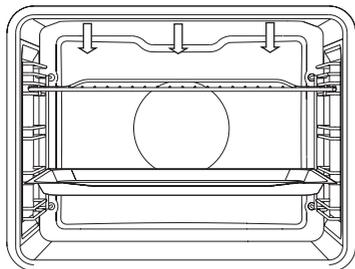


AVERTISSEMENT

Ne placez pas le lèche-frite à la 1ère position.

Tableaux de cuisson

GRIL ENTIER / DEMI GRIL



Gril complet

La résistance interne plus les deux résistances externes sont activées simultanément. Ce mode de fonctionnement permet de cuire les petits morceaux de viande, par exemple des steaks, des côtelettes, des saucisses, etc.

Demi-gril

La résistance interne est activée. Ce mode permet de griller des petits toasts ou des petits morceaux de pain.

Préchauffez le gril pendant cinq minutes.

Ne laissez jamais une cuisson au gril sans surveillance.

Le gril permet une cuisson croustillante et sans matières grasses des saucisses, des petits morceaux de viande et de poisson (steaks, escalopes, darnes ou filets de saumon, etc.) ou du pain grillé.

Si vous grillez vos aliments directement sur la grille, graissez-la avec de l'huile pour éviter que la viande ne se colle dessus et placez-la à 4ème position. Insérez le lèchefrite en dessous de la grille. Retournez les aliments en cours de cuisson.

Après avoir utilisé le gril, nettoyez le four et ses accessoires.

DEMI GRIL

Type d'aliment	Poids (g)	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g / morceau	4	240	18-21
Filet de porc	180 g / morceau	4	240	18-22
Côtelettes	180 g / morceau	4	240	20-22
Saucisses grillées	100 g / morceau	4	240	11-14
PAIN GRILLÉ				
Pain grillé	-	4	240	3-4
Sandwichs ouverts	-	4	240	5-7

Tableaux de cuisson

Gril entier

Type d'aliment	Poids (g)	Niveau de cuisson (depuis le bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g / morceau	4	240	14-16
Bifteck, bien cuit	180 g / morceau	4	240	18-21
Filet de porc	180 g / morceau	4	240	19-23
Côtelettes	180 g / morceau	4	240	20-24
Escalope de veau	180 g / tranche	4	240	19-22
Saucisses grillées	100 g / morceau	4	240	11-14
POISSON				
Darnes/filets de saumon	600	3	240	19-22
PAIN GRILLÉ				
6 tranches de pain blanc	-	4	240	1,5-3
4 tranches de pain aux céréales	-	4	240	2-3
Sandwichs ouverts	-	4	240	3,5-7

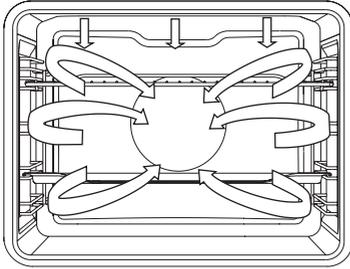


AVERTISSEMENT

Maintenez toujours la porte du four fermée lorsque vous utilisez le gril. Le gril, la grille et les autres accessoires du four deviennent très chauds en cours d'utilisation. Portez des maniques et utilisez une pince à viande.

Tableaux de cuisson

GRIL VENTILÉ



4

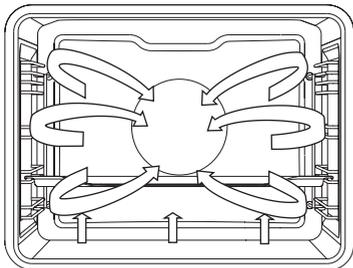
2

La résistance supérieure et le ventilateur sont activés simultanément. Ce mode permet de griller et de dorer des morceaux de volaille, des côtes ou des gratins à une certaine hauteur.

Type d'aliment	Poids (g)	Position de la grille (en partant du bas)	Température	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE				
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
POISSON				
Truite*	200	2	170-180	45-50

Tableaux de cuisson

CONVECTION ET CHALEUR SOLE

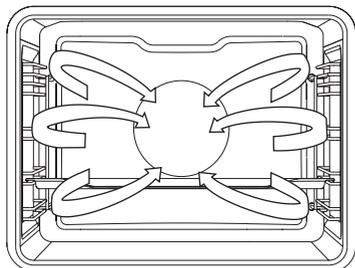


La résistance à l'arrière, le ventilateur et la résistance inférieure fonctionnent de concert. Ce mode permet de cuire des pizzas, des pâtisseries, des gâteaux aux fruits ou des gâteaux au fromage blanc.

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

Tableaux de cuisson

CONVECTION



La résistance à l'arrière et le ventilateur fonctionnent de concert pour faire circuler l'air chaud en permanence. Ce mode permet de rôtir de la viande et de cuire sur plusieurs niveaux en même temps. La température de cuisson doit être inférieure à la normale.

Viande rôtie

Il est recommandé d'utiliser un plat en terre cuite pyrex® recouvert d'émail ou un plat en fonte.

Arrosez régulièrement la viande en cours de cuisson pour éviter qu'elle ne brûle. Retournez la viande en cours de cuisson. Couvrez le rôti pour retenir l'humidité.

Type d'aliment	Poids (g)	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE				
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
Filet de poulet	1000	2	180-190	70-85
Poulet farci	1500	2	170-180	100-120

Tableaux de cuisson

Cuisson

Un préchauffage est recommandé.

Il est possible de cuire simultanément les biscuits et les petits gâteaux sur deux plaques de cuisson sur deux niveaux (2ème et 3ème positions). Placez la grille à la 3ème position. Placez votre plaque de cuisson directement sur la grille. Pour le niveau inférieur, utilisez la plaque de cuisson du four et placez-la à la 2ème position.

Notez que le temps de cuisson peut varier. Les biscuits sur la plaque de cuisson supérieure peuvent cuire plus vite que ceux sur la plaque inférieure. Pour que les biscuits soient bien tous dorés, veillez à ce qu'ils 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 fruits	2	150-160	45-65
Gâteau aux prunes	2	150-160	35-60
Bûche	2	160-170	15-25
Gâteau aux fruits	2	160-170	50-70
Hallah (brioche tressée)	2	160-170	35-50
Strudel aux pommes	2	170-180	40-60
Petites brioches fourrées (Buchtel)	2	170-180	30-35
Pizza	2	190-210	25-45
Biscuits	3	150-160	15-25
Biscuits, plats	3	150-160	15-28
Cookies	3	170-180	20-35
Pâte phyllo	3	170-180	20-30
Pâte à choux	3	180-190	25-45
PÂTES – SURGELÉES			
Strudel aux pommes et au fromage blanc	3	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Produits surgelés à base de pommes de terre	3	170-180	20-35
Croquettes cuites au four	3	170-180	20-35

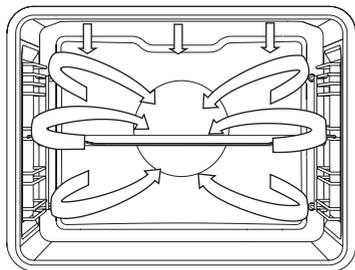


AVERTISSEMENT

Ne placez pas le lèche-frite à la 1ère position.

Tableaux de cuisson

CUISSON ÉCO



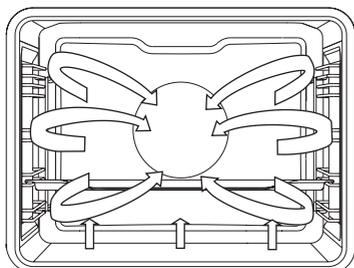
La résistance à l'arrière et le ventilateur fonctionnent. Le ventilateur installé dans la paroi arrière de la cavité du four permet de faire circuler l'air chaud en permanence.



AVERTISSEMENT

Ne placez pas le lèche-frite à la 1ère position.

CHALEUR SOLE ET VENTILATEUR



La résistance inférieure et le ventilateur fonctionnent de concert. Permet de cuire la pâte tout en préservant les fruits et les légumes. Placez la plaque de cuisson à la 1ère position en partant du bas.

Type d'aliment	Position de la grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
FRUITS			
Fraises	2	180	20-30
Fruits à noyau	2	180	25-40
Coulis de fruits	2	180	25-40
LÉGUMES			
Cornichons	2	180	25-40
Haricots/Carottes	2	180	25-40

Tableaux de cuisson

Stérilisation

Préparez les aliments à stériliser et les bocaux comme d'habitude. Utilisez des bocaux avec des joints en caoutchouc et un couvercle en verre. N'utilisez pas de bocaux avec des couvercles en métal ou à capsules ni des conserves métalliques. Utilisez des bocaux de la même taille, remplis des mêmes aliments et fermés hermétiquement.

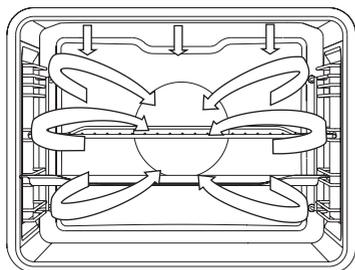
Versez 1 litre d'eau chaude dans le lèchefrite (env. 70 °C) et placez 6 bocaux de 1 litre sur la plaque. Insérez la plaque dans le four, à la 2ème position.

Durant la stérilisation, observez les aliments et 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 ce que des bulles se forment dans le premier bocal	Température au début du frémissement, à l'apparition des bulles	Temps de repos dans le four (min)
FRUITS				
Fraises	6 × 1 L	40-55	éteindre	25
Fruits à noyau	6 × 1 L	40-55	éteindre	30
Coulis de fruits	6 × 1 L	40-55	éteindre	35
LÉGUMES				
Cornichons	6 × 1 L	40-55	éteindre	30
Haricots, carottes	6 × 1 L	40-55	120 °C, 60 min	30

Tableaux de cuisson

MODE RÔTI AUTO



En mode Rôtissoire auto, la résistance supérieure fonctionne de concert avec la résistance du grill et la résistance à l'arrière. Il permet de rôtir tout type de viande.

Si vous grillez vos aliments directement sur la grille, graissez-la avec de l'huile pour éviter que la viande ne se colle dessus et placez-la à 3ème position. Insérez le lèche-frite à la 2ème position. Lorsque vous faites rôtir de la viande sur une plaque de cuisson, insérez-la à la 2ème position.

Type d'aliment	Poids (kg)	Position de la grille (en partant du bas)	Température	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE				
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
Chevreuil	1000	3	170-190	55-65
Poisson	1000	3	160-180	35-55

Entretien et nettoyage

N'employez pas de nettoyeur vapeur ni de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'appareil.

Surfaces extérieures

Nettoyez les surfaces avec un produit nettoyant non-abrasif et un chiffon doux. Versez le produit nettoyant sur le chiffon et essuyez les traces de saleté ; rincez ensuite avec de l'eau. N'employez pas de produits nettoyants abrasifs, des objets tranchants ou de la paille de fer, sous peine de rayer l'appareil.

Poignée de la porte

Nettoyez la poignée de la porte avec un produit nettoyant non-abrasif. Versez le produit nettoyant sur un chiffon humide et nettoyez la surface ; rincez ensuite la surface avec de l'eau. N'appliquez pas directement le produit nettoyant sur la surface en aluminium. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni d'éponges grattantes.

Panneaux de façade en acier inoxydable

Nettoyez la surface avec un produit nettoyant doux et une éponge lisse qui ne risque pas de rayer le matériau. N'employez pas de produits nettoyants abrasifs ou à base de solvants.



AVERTISSEMENT

Avant tout nettoyage ou entretien de l'appareil, débranchez-le de l'alimentation secteur et attendez qu'il refroidisse.

Il est interdit aux enfants de nettoyer l'appareil ou de l'entretenir.

Les surfaces ne doivent jamais être en contact avec du spray nettoyant pour four, sous peine d'occasionner des dégâts définitifs.

Entretien et nettoyage

Traitement des taches tenaces :

Laissez le four refroidir avant toute opération de nettoyage.

- Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la combustion de restes alimentaires.
- Pour éliminer facilement les traces de graisse, nettoyez régulièrement le four avec un produit nettoyant doux.
- En cas de taches tenaces, employez un produit nettoyant pour four classique. Rincez ensuite minutieusement le four à l'eau claire pour éliminer tous les résidus.
- N'employez jamais de produits de nettoyage abrasifs comme de la paille de fer, des éponges grattantes, des détachants, etc.
- Les pièces traitées avec du vernis ou du zinc ainsi que les pièces en acier inoxydable et en aluminium ne doivent jamais être en contact avec du spray nettoyant pour four, sous peine de les décolorer et de les dégrader. Cette règle s'applique à la sonde du thermostat et aux résistances de la partie supérieure du four.
- Observez les instructions fournies par le fabricant du produit de nettoyage.

Conseil pratique

- Lorsque vous cuisez des gros morceaux de viande ou de poulet qui rendent beaucoup de graisse, recouvrez-les d'une feuille d'aluminium pour éviter les projections de graisse sur les parois intérieures du four.
- Lorsque vous grillez de la viande sur la grille, placez un lèche-frite en dessous.

Accessoires

Lavez les accessoires (plaques de cuisson, grille, etc.) à l'eau chaude avec du produit nettoyant doux.

Pyrolyse : nettoyage automatique du four

Dans le cadre d'une utilisation normale du four, il est conseillé d'utiliser la fonction pyrolyse une fois par mois. Essayez le four avec un chiffon humide. Les restes d'aliments et de graisse vont se consumer durant la pyrolyse.

Avant de lancer le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les guides et accessoires.



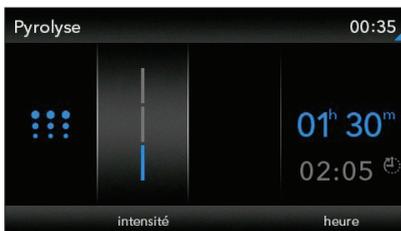
AVERTISSEMENT

Si le four est installé sous une table de cuisson, les brûleurs ou les plaques électriques doivent rester éteintes durant tout le cycle de nettoyage automatique.

Au cours du cycle de nettoyage par pyrolyse, de l'air chaud peut s'évacuer par l'ouverture d'aération au-dessus de la porte.



Sélectionnez Pyro dans le menu Options.



Choisissez l'intensité de nettoyage qui convient.

Niveau 1 : env. 90 min

Niveau 2 : env. 120 min

Niveau 3 : env. 150 min

Entretien et nettoyage

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

N'ouvrez pas le four pendant le programme de nettoyage automatique. Vous pourriez mettre fin au programme.

Le four peut dégager des odeurs désagréables au cours de l'opération de nettoyage.

Après l'opération de nettoyage : « Porte verrouillée. Four en cours de refroidissement. » s'affiche à l'écran.

Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide. Essuyez la porte du four et les surfaces autour. Ne frottez pas le joint de la porte.



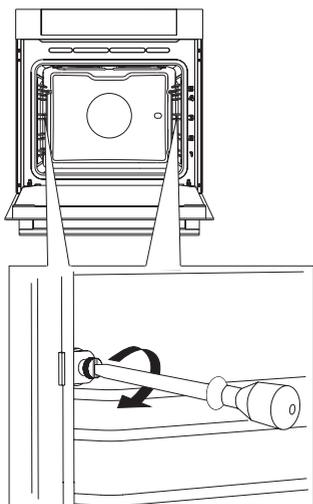
AVERTISSEMENT

En cours d'utilisation de la fonction de nettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent s'échauffer plus que d'habitude ; tenir les enfants éloignés.

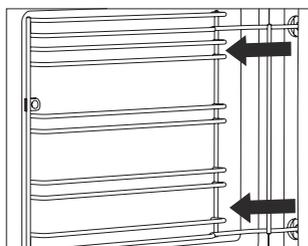
Nettoyage des accessoires à l'intérieur du four

Vous pouvez également utiliser le programme de nettoyage par pyrolyse pour nettoyer occasionnellement la plaque de cuisson et le lèche-frite. Après utilisation, nettoyez-les à l'eau chaude avec du produit nettoyant, puis essuyez-les avec un chiffon avant de les placer dans les barres de guidage à la 2ème ou 3ème position. N'utilisez pas les guides télescopiques pendant le nettoyage par pyrolyse.

Retrait des guides



1 Desserrez la vis.



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

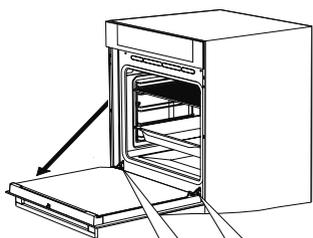


REMARQUE

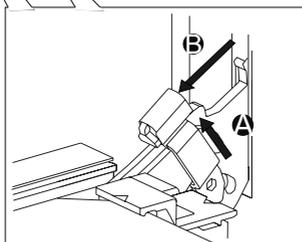
Après le nettoyage, remettez les guides et serrez les vis.

Entretien et nettoyage

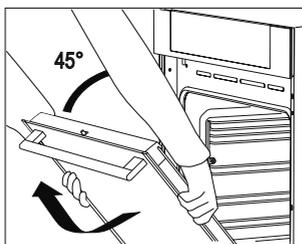
Retrait et insertion de la porte du four



1 Commencez par ouvrir entièrement la porte.



2 Soulevez légèrement les fixations des charnières puis tirez la porte vers vous.



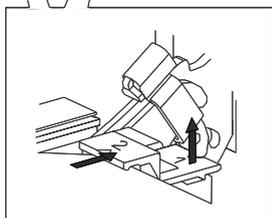
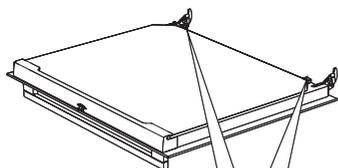
3 Refermez doucement la porte à un angle de 45 degrés (par rapport à la position entièrement fermée) ; puis soulevez la porte pour la retirer.

💡 Pour remettre la porte, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez que les encoches sur les charnières sont bien alignées sur les retenues des charnières.

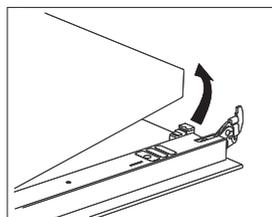
Entretien et nettoyage

Retrait et insertion de la partie vitrée de la porte du four

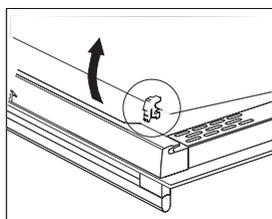
Il est possible de nettoyer l'intérieur de la partie vitrée de la porte, à condition de la retirer d'abord. Retirez la porte du four (cf. page 46).



1 Soulevez légèrement les supports du côté gauche et droit de la porte (1 sur le schéma) pour les retirer de la partie vitrée (2 sur le schéma).



2 Tenez la partie vitrée de la porte par le bord inférieur. Soulevez-la légèrement pour la détacher du support, puis retirez-la.



3 Pour retirer la troisième partie vitrée, soulevez-la et enlevez-la. Retirez également les joints en caoutchouc de la partie vitrée.



REMARQUE

Pour remettre la partie vitrée, procédez dans l'ordre inverse.

Entretien et nettoyage

Remplacement de l'ampoule

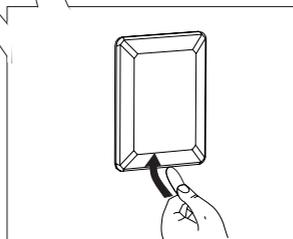
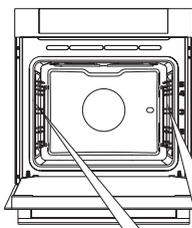
L'ampoule est un consommable qui n'est par conséquent pas couvert par la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez les plaques, la grille et les guides.



AVERTISSEMENT

Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez que l'appareil est bien débranché de l'alimentation secteur afin d'éviter une électrocution.

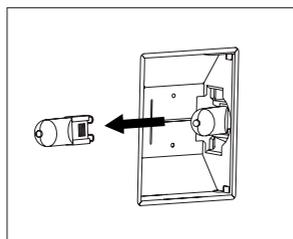
(Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W)



 Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et attendez qu'il refroidisse.

1 À l'aide d'un tournevis plat, débloquez le couvercle de l'ampoule et retirez-le.

REMARQUE : attention à ne pas endommager l'émail.



2 Retirez l'ampoule halogène.

Dépannage

Symptôme	Cause possible
L'écran ne réagit pas ; l'affichage est figé.	Débranchez l'appareil de la prise secteur pendant quelques minutes, puis rebranchez-le et allumez-le.
Le disjoncteur de votre domicile se déclenche souvent.	Appelez un technicien SAV.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Pour changer l'ampoule, reportez-vous à la page 48.
Le code d'erreur suivant s'affiche : ERRXX ... * XX correspond au numéro/ code de l'erreur.	<ul style="list-style-type: none"> • Dysfonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur pendant quelques minutes. Puis rebranchez-le et réglez l'heure. • Si l'erreur persiste, appelez un technicien SAV.
Le loquet de porte mécanique est bloqué en position verrouillée (soit la porte ouverte, soit la porte fermée).	<ul style="list-style-type: none"> • Une coupure de courant est vraisemblablement à l'origine de ce problème. Ne touchez pas l'appareil pendant environ 1 minute. Le problème doit se résoudre de lui-même et le loquet doit reprendre sa position initiale. • Si le problème ne se résout pas de lui-même, appelez un technicien SAV.

Si les problèmes persistent malgré les conseils ci-dessus, appelez un technicien SAV agréé. La garantie ne couvre pas les réparations ni les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie liées à un branchement incorrect ou une mauvaise utilisation de l'appareil. Dans ce cas, les frais de réparation sont facturés à l'utilisateur.

Durant la période de garantie, toutes les réparations doivent être exclusivement effectuées par des techniciens SAV agréés par le fabricant de l'appareil.

Une modification ou une réparation non-agrèée peut provoquer une électrocution et un court-circuit ; ne tentez pas de le faire vous-même. Consultez un technicien SAV agréé.

Instructions d'installation

Installation et branchement

Veillez 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

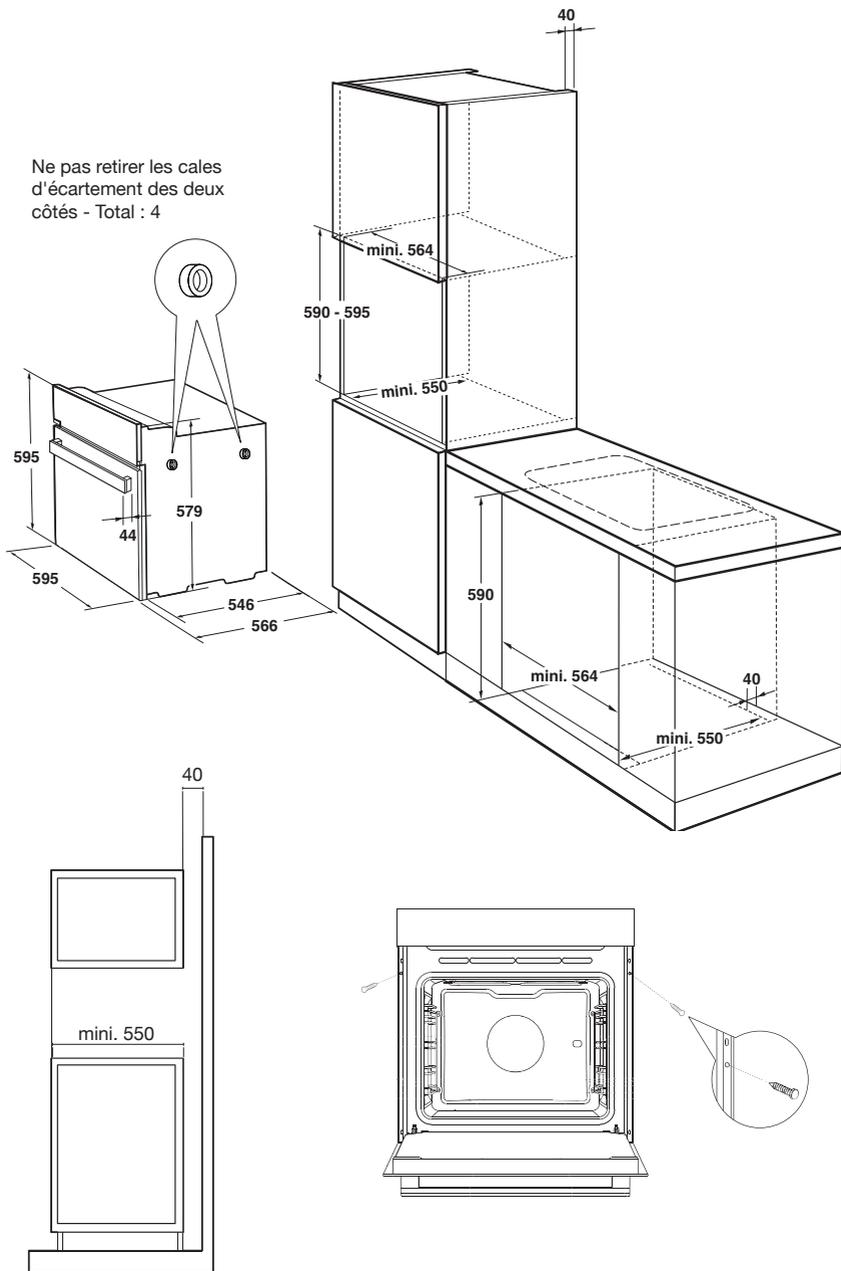
- En cas d'installation de l'appareil avec un autre appareil compatible, il convient de le placer sur une étagère fixe dans le logement pouvant supporter le poids des deux appareils.
- S'il est encastré directement au-dessus d'un tiroir chauffe-plats, il n'est pas nécessaire d'installer une étagère entre 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

Branchement électrique

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil. Ces données doivent être identiques si l'on veut éviter d'endommager l'appareil.
- Vérifiez que l'alimentation domestique est bien pourvue d'une mise à la terre adéquate.
- Une fois installé, il doit être facile d'isoler l'appareil de l'alimentation électrique en débranchant la prise ou en actionnant un disjoncteur.
- Branchez l'appareil avec le câble d'alimentation fourni uniquement.
- N'utilisez PAS de multiprise ni de rallonge. Vous risqueriez de provoquer un incendie en cas de surcharge.
- La prise où est raccordé le four doit être reliée au tableau électrique principal de l'habitation.

Installation

- Le plaquage ou autre finition du meuble dans lequel l'appareil est encastré doit être à base de colle thermo-résistante (100 °C) sous peine d'être déformé par les températures élevées.
- Le logement de l'appareil ne doit pas être pourvu d'un fond à l'arrière.
- Il convient de laisser un jeu d'au moins 40 mm entre le mur et l'arrière de l'appareil pour une bonne circulation de l'air.
- Avec un niveau à bulle, mettez de niveau le meuble où est encastré l'appareil.
- Le meuble de cuisine où est encastré l'appareil ne doit en aucun cas bouger ; il peut par ex. être fixé aux meubles de cuisine adjacents.
- Placez l'appareil dans l'alignement des meubles et vissez-le.
- Lors de la fixation de l'appareil, veillez à ne pas trop serrer les vis sous peine d'endommager le meuble ou le revêtement en émail de l'appareil.
- Ne couvrez pas les fentes de ventilation ni les points d'entrée d'air. Afin de veiller à ce qu'ils restent dégagés, observez également les consignes d'installation des autres appareils installés avec ce four.



REMARQUE

- Veillez à ne pas coincer ni plier le câble de branchement.
- À la fin de l'installation, le câble de branchement ne doit pas être en contact avec l'arrière ou le bas de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Fabricant	Panasonic
Identification du modèle	HL-PF685SEPG HL-PF685BEPG
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 ~ 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 critères de la norme EN 60350-1:2013
(Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction - 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

E000343X0UP

M0515-00515

Printed in Slovenia