

Panasonic®

Mode d'emploi / Instructions d'installation

Four électrique encastrable

Modèle n° HL-CK655S
HL-CK655B



HL-CK655S

POUR UN USAGE DOMESTIQUE

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

Merci fait l'achat cet appareil Panasonic.

Table des matières

Mode d'emploi	4-36
Consignes de sécurité	4-6
Élimination des déchets	7
Conseils éco-énergétiques	7
Avant d'utiliser votre four	8
Caractéristiques et fonctions	9-10
Modes de fonctionnement	11-12
Utilisation de l'appareil	13-17
Accessoires	17-18
Préparation des aliments	19-28
- Pâtisserie	19-22
- Rôtir	23-24
- Griller et faire dorer	25-27
- Décongélation	28
Entretien et nettoyage	29-34
Recherche de pannes	35-36
Instructions d'installation	37-40
Caractéristiques techniques	41

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.

Élimination des déchets



Information concernant
l'élimination à l'intention
des utilisateurs
d'équipements
électroniques
(foyers privés)

Ce symbole figurant sur les produits et/ou les documents d'accompagnement signifie que les appareils électriques et électroniques usagés ne devraient pas être associés aux ordures ménagères en général.

Afin d'en assurer le traitement approprié, la récupération et le recyclage, veuillez déposer ces produits dans des points de collecte désignés à cet effet (service gratuit).

Alternativement, dans certains pays il est possible de restituer les produits aux distributeurs locaux lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent.

L'élimination conforme du produit contribue à économiser des ressources précieuses et à empêcher tous effets négatifs potentiels

sur la santé humaine et sur l'environnement - qui résulteraient autrement du traitement inapproprié des déchets.

Veuillez contacter l'autorité locale dont vous dépendez : elle vous fournira toutes informations concernant le point de collecte désigné le plus proche.

Des pénalités peuvent être appliquées en cas d'élimination non conforme des déchets, conformément à la législation nationale.

Informations concernant
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 les autorités locales dont vous dépendez ou votre distributeur. Ils vous informeront de la méthode d'élimination appropriée.

Conseils éco-énergétiques

- Certains aliments ne nécessitent pas que le four soit préchauffé. Ne préchauffez pas le four si ce n'est pas nécessaire ou indiqué dans une recette.
- N'utilisez pas le gril à pleine capacité, si une demi-capacité suffit.
- Dans la mesure du possible, cuisinez différents aliments en même temps. De cette façon, le four fonctionnera moins longtemps.
- Planifiez à l'avance. Si vous voulez cuisiner des aliments qui se conservent (entremets, gâteaux, pâtisseries, etc.), profitez de la chaleur qui reste après la préparation d'un repas - de sorte que vous ne devrez chauffer le four qu'une fois. Ce sera aussi un gain de temps.
- Enlevez du four tous les accessoires qui ne sont pas indispensables pour une cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte en cours de cuisson.
- N'utilisez pas l'éclairage de la cuve si ce n'est pas nécessaire.

Avant d'utiliser votre four

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en bon état et accessible pendant tout le cycle de vie de l'appareil. Il est important de lire avec soin toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

Examinez votre four

Assurez-vous que l'on vous a remis un appareil en bon état. Débarrassez-le de tous ses emballages puis examinez-le : aurait-il été cabossé, le loquet de la porte serait-il cassé, y aurait-il des fentes sur la porte ? Si vous découvrez le moindre dommage, avisez immédiatement votre distributeur. N'installez pas un four endommagé.



ATTENTION

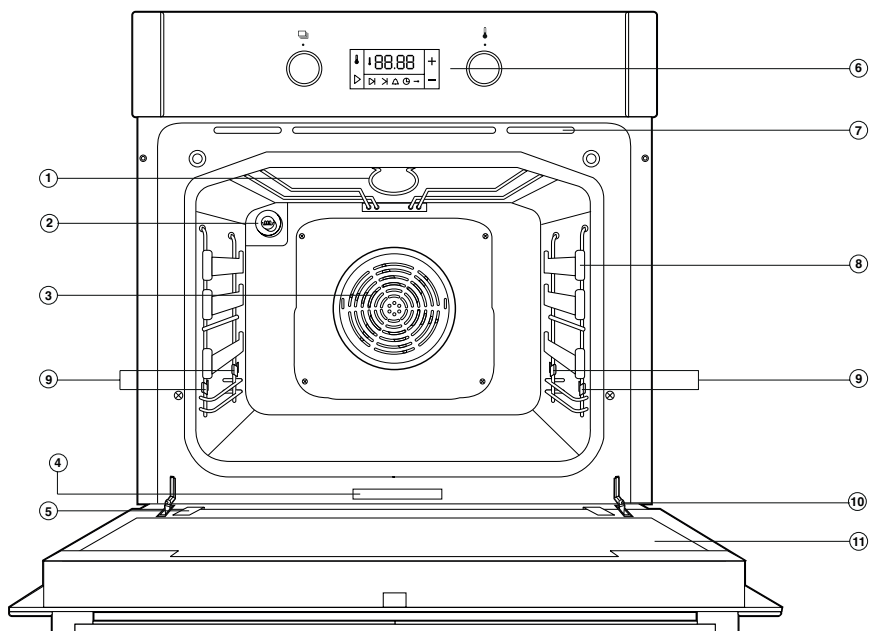
Enlevez tous les emballages, intérieurs et extérieurs. Vérifiez que vous avez bien enlevé tous les emballages intérieurs avant d'allumer le four.

- Si vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner la Convection à 250 °C pendant 5 minutes. Vous remarquerez une odeur spécifique d' « appareil neuf ». Assurez-vous que la pièce soit ventilée.
- Quand le four aura refroidi, essuyez-en l'intérieur et tous les accessoires à l'eau tiède avec un détergent classique. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

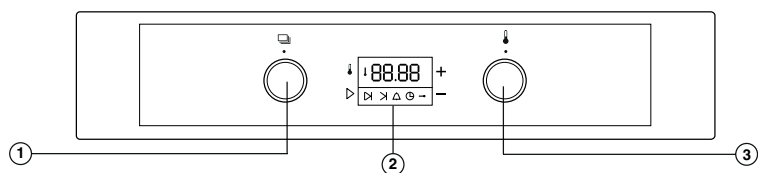
Plaque signalétique

La plaque signalétique portant les informations de base concernant l'appareil est fixée à l'intérieur de celui-ci. Vous pouvez l'apercevoir lorsque vous en ouvrez la porte. (voir page 10). Ne l'enlevez pas.

Caractéristiques et fonctions



- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| 1. Éléments du gril | 6. Tableau de contrôle |
| 2. Éclairage du four | 7. Points d'aération |
| 3. Ventilateur du four | 8. Guides télescopiques |
| 4. Plaque signalétique | 9. Braquettes entre étagères |
| 5. Déverrouillage de la porte vitrée | 10. Charnière de porte |
| | 11. Vitre de la porte |



- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Marche/Arrêt et sélecteur | 3 Sélecteur plus / sélecteur moins. |
| 2 Programmateur (voir page 13) | |

L'illustration a pour seule finalité de vous servir de point de référence.

Caractéristiques et fonctions

Sélecteurs de fonctionnement

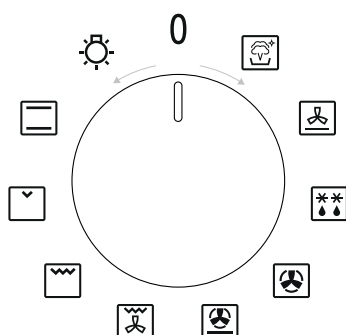
Le fonctionnement du four est activé au moyen d'une fonction et des sélecteurs plus/moins.

- Appuyez légèrement sur le sélecteur, de façon à le faire apparaître en relief sur le panneau de contrôle. Après utilisation réappuyez, de façon à le remettre dans la position encastrée d'origine, à niveau avec le panneau de contrôle.

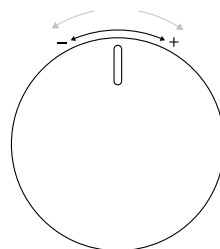


Le sélecteur encastré ne peut être remis dans sa position originale encastrée que quand il est en « Arrêt ».

Marche/Arrêt et sélecteur de fonction.



Sélecteur plus / moins.



Réglage de température au moyen du sélecteur plus / moins.

La température et d'autres réglages peuvent aussi être ajustés au moyen du sélecteur plus / moins. C'est une alternative à la méthode utilisant les touches + / -.

- Faire tourner le sélecteur plus / moins dans le sens des aiguilles d'une montre, ou dans le sens contraire. La température réglée s'affiche, et le symbole « °C » clignote.
- La température varie par tranches de 5°C.
- La température de même que tous les réglages du minuteur peuvent être effacés au moyen du sélecteur de température : baissez la température à 30 °C, puis tournez de nouveau le sélecteur vers la gauche. Le four est alors remis en mode Horloge.

Bouton de la porte de four

Le bouton arrête le chauffage du four et le ventilateur si la porte est ouverte pendant que le four fonctionne. Si la porte est refermée, le chauffage reprend.

Ventilateur de refroidissement

L'appareil comporte un ventilateur de refroidissement intégré qui refroidit le logement de l'appareil et le panneau de contrôle.

Fonctionnement prolongé du ventilateur de refroidissement

Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner un petit moment pour refroidir l'appareil.

Modes de fonctionnement



Éclairage du four

Il y a un éclairage intérieur : sur la partie supérieure de la paroi du fond. L'éclairage du four peut être sélectionné indépendamment. Pour tous les autres modes de fonctionnement, l'éclairage du four s'allume automatiquement si le mode de fonctionnement est sélectionné.



Chaleur sole-voûte

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



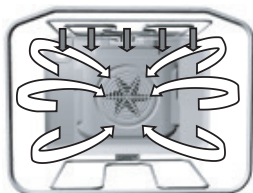
Gril - entier

Les barres de chauffe intérieure et extérieure sont activées simultanément. Ce mode de fonctionnement convient à la cuisson de morceaux de viande de petite taille, comme des steaks, des côtelettes et des saucisses.



Demi gril

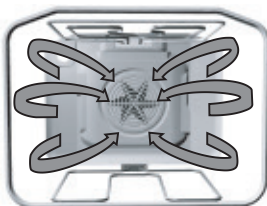
La barre de chauffe intérieure est activée. Ce mode convient pour griller des quantités modérées de sandwiches toastés ou de pain.



Gril ventilé

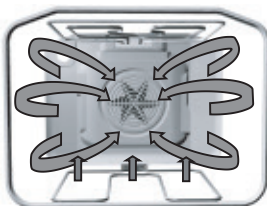
La barre de chauffe supérieure et le ventilateur sont activés simultanément. Cela convient pour griller ou faire dorer des morceaux de volaille, des côtes ou des gratins sur une même position de grille.

Modes de fonctionnement



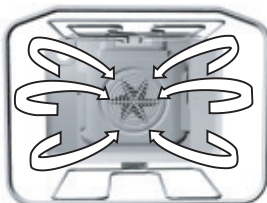
Convection

La barre de chauffe du fond et le ventilateur fonctionnent simultanément, de sorte que l'air chaud circule en permanence. Ce mode convient pour rôtir des viandes et pour la pâtisserie, sur plusieurs grilles à la fois. La température de cuisson devra être inférieure à celle du fonctionnement conventionnel.



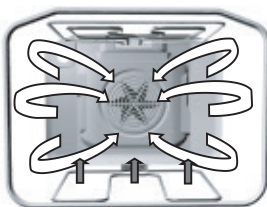
Convection et chaleur sole

La barre de chauffe du fond, le ventilateur et la barre de chauffe inférieure fonctionnent simultanément. Ceci convient pour la pizza, les pâtisseries, les gâteaux aux fruits ou les cheesecakes cuits au four.



Décongélation

La circulation d'air est assurée sans qu'il y ait de barre de chauffe en fonctionnement. Seul le ventilateur fonctionne. Ce mode est utilisé pour la décongélation.



Chaleur sole et ventilateur

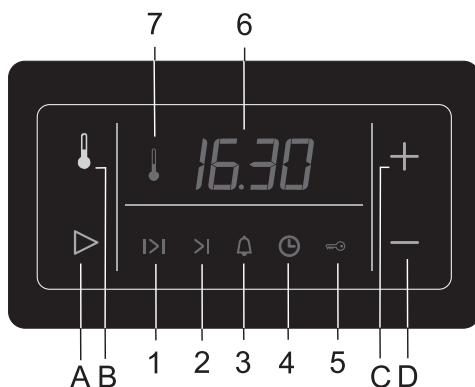
La barre de chauffe inférieure et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est utilisé pour faire cuire de la pâte à pain sucrée et mettre en conserve des fruits et des légumes. Utiliser la première position de grille à partir du bas et des plats de cuisson préférablement peu profonds.



Chaleur sole / Nettoyage à vapeur

La barre de chauffe inférieure est activée. Sélectionnez ce mode si vous souhaitez faire cuire davantage le fond d'un plat (par ex. une pâtisserie haute avec des fruits). Réglez la température au moyen du sélecteur de température. La barre de chauffe inférieure peut aussi être utilisée pour nettoyer le four. Reportez-vous au paragraphe « Entretien et nettoyage », page 29.

Utilisation de l'appareil



Touches fonction :

- A Touche de sélection de fonction et de confirmation
- B Touche de réglage de température
- C Touche plus
- D Touche moins

Affichage :

- 1 Sélecteur de durée/cuisson
- 2 Heure de fin de programme
- 3 Minuteur de cuisine
- 4 Horloge
- 5 Verrouillage enfants
- 6 Affichage heure/température
- 7 Symbole de fonctionnement du chauffage

- Quand l'appareil est relié à l'alimentation électrique ou après une panne de courant, le mot "GLAS" commence par s'afficher, puis l'affichage clignote. Pour que le four puisse fonctionner, il faut régler le temps au moyen de + et de - .

Réglage de l'horloge

- Maintenez enfoncée la touche ▷ jusqu'à ce que le ⌚ soit sélectionné.
- Appuyez sur les touches + et - pour régler l'heure du jour.
- Pour confirmer le réglage, appuyez de nouveau sur la touche ▷ ; si la touche ▷ n'est pas enfoncée, l'heure se réglera automatiquement après quelques secondes.
- C'est une horloge qui fonctionne 24 heures sur 24.

Sélection des fonctions du minuteur

- Sélectionnez le type de fonction dont on a besoin en appuyant sur la touche ▷. La fonction sélectionnée clignote pendant cinq secondes, pendant lesquelles vous pouvez régler la valeur. Une fois réglée, la fonction clignote doucement et l'heure s'affiche. N.B. Les symboles sélectionnés sont éclairés. Le réglage le plus récent apparaît sur l'affichage. Chaque fois que l'on appuie sur une touche, un « bip » est émis.
- Si l'une des touches de réglage de valeur + ou - est pressée et maintenue dans cette position, la vitesse de changement de valeur est accrue.
- En cas de panne de courant durant moins de deux minutes, tous les réglages sont conservés.

⚠ Pour améliorer la réactivité des touches, touchez-les avec une surface plus grande du bout du doigt.

La température et d'autres réglages peuvent aussi être ajustés au moyen du sélecteur plus / moins.

Réglage des fonctions du minuteur







Le minuteur du programme électronique peut aussi être utilisé pour régler les fonctions température et minuteur. Les deux réglages sont indiqués sur le même affichage. Pour effectuer ce réglage, utilisez la touche appropriée ▷ ou ⌚ .

Utilisation de l'appareil


Réglage manuel du four

- Sélectionnez le mode de fonctionnement au moyen du sélecteur de fonction (voir page 9).
- Réglez la température prescrite au moyen du sélecteur plus/moins (voir page 9). Après chaque utilisation, remettez le sélecteur en position Arrêt ou la température sur 0 °C au moyen des touches + et - ou du sélecteur plus/moins.

Utilisation de la touche de réglage de température

- Appuyez sur la touche . La température pré-réglée de 180 °C s'affiche, et le symbole « °C » clignote quelques secondes. Le fonctionnement du four est lancé.
- Aussi longtemps que le symbole « °C » clignote, les touches + et - peuvent être utilisées pour régler la température prescrite. Le décompte se fait par intervalles, de 30 à 275 °C, par étapes de 5 °C. Chaque fois qu'une touche est enfoncée, la température est modifiée de 5 °C.
- La hausse effective de la température du four est indiquée sur l'affichage, par étapes de 5°C. Tant que la température du four est inférieure à 30 °C, « --- °C » est affiché. Le symbole  s'affiche également, indiquant le fonctionnement des barres de chauffe.
- Quand la température réglée est atteinte, le symbole  disparaît, et un bref bip retentit.
- Pendant la cuisson,  température est maintenue par l'activation périodique des barres de chauffe. Lors de cette activation, le symbole  apparaît.
- En cours de cuisson, la température peut être modifiée à tout moment si l'on appuie sur la touche  et que l'on modifie la valeur au moyen des touches + et -.







REMARQUE - ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR :

Si uniquement l'éclairage intérieur du four est sélectionné sur le sélecteur, la lumière ne s'allume que si l'on appuie sur la touche  ou si l'on utilise le sélecteur plus/moins. La température ambiante à l'intérieur du four est indiquée sur l'affichage.

Utilisation du minuteur

Réglage de la durée / du temps de cuisson

Ce mode vous permet de régler une fonction pour une durée spécifique. Un maximum de 10 heures peut être réglé.

- Appuyez sur la touche  pour sélectionner le symbole . Utilisez les touches +, - et  pour régler la durée / le temps de cuisson.
- Utilisez les sélecteurs du four pour régler le mode de fonctionnement et la température. Une fois le temps réglé écoulé, le four cesse automatiquement de fonctionner. Un bip intermittent résonne. Pour l'interrompre il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Sinon, le bip s'arrête au bout d'une minute.
- Pour éditer l'heure réglée, appuyez sur . Utilisez les touches + et - pour modifier le réglage.
- Le symbole  et le signe (-.-) clignent. Si vous souhaitez reprendre la cuisson, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour régler un nouveau temps de cuisson. Pour revenir à l'horloge, appuyez sur les touches + et - et maintenez-les enfoncées.

Utilisation de l'appareil

Réglage de l'heure de fin de programme

Ce mode vous permet de régler l'heure à laquelle le four doit cesser de fonctionner. Un maximum de 10 heures.

- Assurez-vous que l'heure actuelle de la journée est correctement réglée.
- Utilisez la touche ▷ pour sélectionner >|. L'heure actuelle de la journée est indiquée sur l'affichage. Appuyez sur les touches + et - pour régler l'heure de fin de programme.
- Utilisez les sélecteurs du four pour régler le mode de fonctionnement et la température. Une fois le temps réglé écoulé, le four cesse automatiquement de fonctionner. Un bip intermittent résonne. Pour l'interrompre, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Sinon, le bip s'arrête au bout d'une minute.
- Le symbole >| et le signe (-.-) clignotent. Si vous souhaitez reprendre la cuisson, appuyez sur la touche ▷ et maintenez-la enfoncée pour régler un nouveau temps de cuisson. Pour revenir à l'horloge, appuyez sur les touches + et - et maintenez-les enfoncées.

Réglage reporté du démarrage

Avec ce mode de fonctionnement, deux réglages doivent être effectués : durée / temps de cuisson et heure de fin de cuisson.

L'heure de fin de cuisson peut être retardée d'un maximum de 24 heures par rapport à l'heure actuelle de la journée.

- Assurez-vous que l'heure actuelle de la journée est correctement réglée.
- Réglez d'abord la durée / le temps de cuisson : Appuyez sur la touche ▷ pour sélectionner le symbole >|. Utilisez les touches + et - pour régler la durée / le temps de cuisson.
- Puis, réglez l'heure de fin du programme : Au moyen de la touche ▷, sélectionnez le symbole >|. Appuyez sur les touches + et - pour régler l'heure de fin de programme. (L'heure actuelle de la journée et le temps de fonctionnement du four sont automatiquement indiqués sur l'affichage).
- Utilisez la fonction Sélecteur pour sélectionner le mode de fonctionnement et la touche ⏸ pour sélectionner la température indiquée.
- Les deux symboles >| et >| sont éclairés. Lorsque la cuisson commence, seul le symbole >| est affiché.
- Une fois le temps réglé écoulé, le four cesse automatiquement de fonctionner. Un bip intermittent résonne. Pour l'interrompre il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Sinon, le bip s'arrête au bout d'une minute.
- Le symbole >| et le signe (-.-) clignotent. Si vous souhaitez reprendre la cuisson, appuyez sur la touche ▷ et maintenez-la enfoncée pour régler un nouveau temps de cuisson. Pour revenir à l'horloge, appuyez sur les touches + et - et maintenez-les enfoncées.


Utilisation de l'appareil

Réglage du minuteur de cuisine

Le four comporte un minuteur de cuisine qui fait résonner un signal lorsque le temps pré-réglé est écoulé.

- Appuyez sur la touche ▷ pour sélectionner le symbole ⏰. Puis, au moyen des touches + et -, réglez l'heure avant que le signal résonne. Le temps maximum est de 10 heures.
- Un bip intermittent résonne lorsque le temps réglé est écoulé. Pour l'interrompre il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Sinon, le bip s'arrête au bout d'une minute. Le symbole ⏰ disparaît alors.

N.B. La dernière minute du compte à rebours du minuteur est affichée par intervalles d'une seconde.

 **Pour des raisons de sécurité, le four s'arrête automatiquement après une certaine durée :**

- 10 heures, si la température de cuisson est supérieure à 120 °C, et
- après 24 heures, si la température est réglée en dessous de 120 °C.

Réglage du volume du bip

Le volume du signal peut être réglé si aucune fonction du minuteur n'est activée (seule l'heure actuelle de la journée est affichée).

- Appuyez sur la touche — et maintenez-la enfoncée environ trois secondes. Un indicateur de volume apparaît alors, et l'échantillon sonore correspondant résonne. « oooo » indique le volume maximum, et « o » le volume minimum. Utilisez la touche — pour sélectionner celui des quatre niveaux de volume souhaité.
- Confirmez le niveau de volume sélectionné en appuyant sur la touche ▷. Si la touche ▷ n'est pas enfoncée, le réglage sera confirmé et stocké automatiquement après quelques secondes.

Réglage du verrouillage Enfants

Activation : Appuyez sur la touche ▷ pour sélectionner le symbole ⚡. Utilisez les touches +... ou... - pour activer le verrouillage Enfants. L'affichage indique alors « MARCHE ». Pour confirmer le réglage, appuyez sur la touche ▷. Le ⚡ symbole est éclairé lorsqu'il est activé.

Désactivation : Appuyez sur la touche ▷ pour sélectionner le verrouillage Enfants, puis appuyez sur les touches + ou - pour le désactiver. « ARRÊT » est alors affiché. Pour confirmer le réglage, appuyez sur la touche ▷.

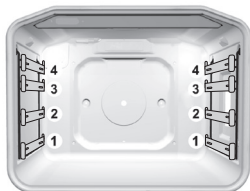
- Si le verrouillage Enfants est activé alors qu'aucun sélecteur ni aucune fonction Température ne sont réglés (seule l'heure actuelle de la journée est alors affichée), alors le four ne fonctionne pas et aucune modification d'aucun réglage n'est autorisée.
- Si le verrouillage Enfants est activé après que l'une des fonctions Sélecteur ou Température a été réglée, le four fonctionne normalement. Cependant, aucune modification des réglages du minuteur n'est possible.

Annuler les réglages du minuteur

- Tous les réglages du minuteur peuvent être annulés à tout moment si l'on appuie sur les touches + et - simultanément et si elles sont maintenues enfoncées trois secondes. Les programmes réglés sont automatiquement interrompus et le minuteur revient à l'affichage de l'heure actuelle de la journée.
- Une autre façon d'annuler un réglage consiste à régler la valeur du minuteur sur « 0.00 ».

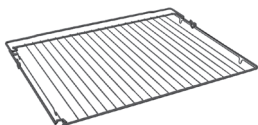
Utilisation de l'appareil

Niveau des grilles



- Les accessoires (grille métallique, plaque de cuisson peu profonde et plaque de cuisson profonde) peuvent être introduits dans le four à quatre niveaux différents.
- Veuillez noter que l'on mentionne toujours les niveaux des grilles au moyen de nombres consécutif à partir du plus bas (les niveaux des grilles sont décrits dans les tableaux de cuisson).
- La grille métallique et les plaques doivent toujours être introduites dans la fente de guidage formée par les profils métalliques adjacents des guides métalliques.

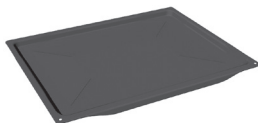
Accessoires



Grille métallique

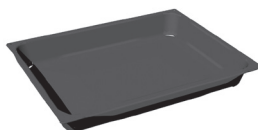
Les aliments sont placés directement sur la grille ou dans un récipient lui-même placé sur la grille métallique.

⚠ Un arrêt de sécurité est adapté sur la grille métallique et sur les guides. Pour retirer la grille métallique, soulevez-la légèrement quand elle atteint l'arrêt.



Plaque de cuisson peu profonde

Elle est utilisée pour la cuisson des pâtisseries, des petits gâteaux et des biscuits.

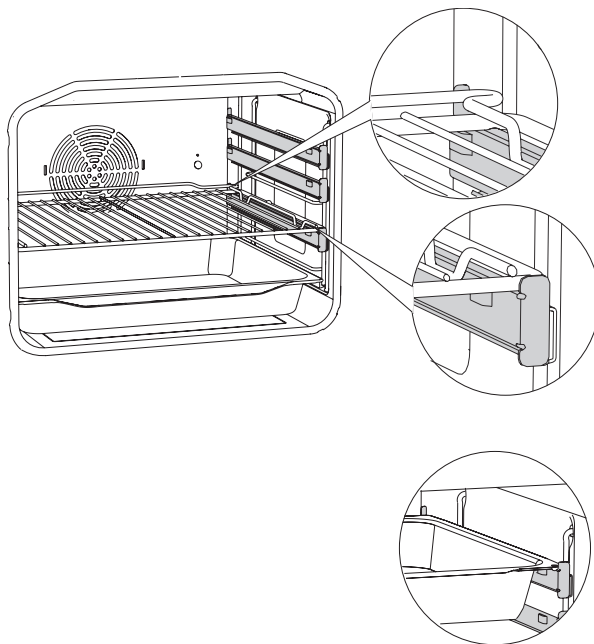


Plaque de cuisson profonde

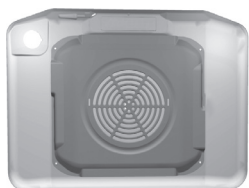
Elle est utilisée pour rôtir de la viande, et comme plateau qui recueille ce qui coule.

⚠ Le plateau de cuisson profond n'est utilisé comme plateau servant à recueillir ce qui coule que lorsque l'on utilise les fonctions Gril. La plaque profonde ne doit pas être insérée en position 4.

Accessoires



- Pour insérer la grille métallique, la plaque profonde de cuisson ou la plaque peu profonde, faites d'abord sortir les guides télescopiques du niveau désiré.
- Placez la grille métallique, la plaque de cuisson profonde ou la plaque de cuisson peu profonde sur les guides que l'on peut tirer et poussez dans le four. Ne fermez la porte du four que si les guides télescopiques ont été entièrement rentrés.



Le ventilateur de la plaque arrière du four est recouvert d'une couche catalytique, qui ne peut être mise en place ou enlevée que par un technicien de service autorisé.

Préparation des aliments

Pâtisserie

- Utilisez le mode de fonctionnement ,  ou .

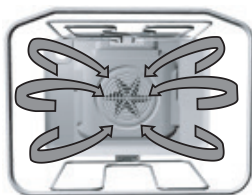
Instructions

- Respectez toujours les instructions concernant les grilles et leur position, la température ainsi que le temps de cuisson indiqué sur le tableau de cuisson au four. Les valeurs indiquées sur le tableau sont définies et vérifiées spécialement pour ce four.
- Si le tableau de cuisson au four ne mentionne pas un aliment en particulier, reportez-vous aux informations concernant un type d'aliment comparable.



Cuire / Cuire de la pâtisserie (chaleur sole-voûte)

- Cuire /Cuire de la pâtisserie uniquement sur un niveau.
- La combinaison des barres de chauffe supérieure et inférieure convient à la cuisson de différents types de pâtisserie, de pain et de viande.
- Utilisez des plaques de cuisson de couleur sombre. Les plaques de cuisson de couleur claire réfléchissent la chaleur, entraînant une moindre qualité de cuisson (doré). Placez toujours vos récipients de cuisson sur la grille métallique. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille métallique.
- Le préchauffage raccourcit le temps de cuisson. Placez le plat dans le four uniquement quand la température sélectionnée a été atteinte, c'est-à-dire quand le symbole de fonctionnement des barres de chauffe disparaît la première fois.



Cuisson / pâtisserie en mode convection

Cuisson / pâtisserie avec le mode convection est utile si vous souhaitez utiliser plusieurs grilles simultanément. Le préchauffage est recommandé. Ce mode convient également pour les gros gâteaux de type génoise et les gâteaux aux fruits (dans ce cas, n'utilisez qu'un seul niveau).

- La température est normalement inférieure à celle de la cuisson avec une chaleur combinée des deux barres supérieure/inférieure) (voir tableau de cuisson).
- Si vous pâtissez avec plusieurs plaques de cuisson à la fois, le temps de cuisson de chaque plaque peut varier. Il est possible que vous deviez enlever l'une des plaques avant les autres (normalement, celle du dessus).
- Si vous utilisez plusieurs plaques de cuisson simultanément, il peut y avoir dans le four une importante quantité de vapeur résultant de la condensation qui se fait sur la porte du four.

Préparation des aliments

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 chaleur seule 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.

Remarques concernant le tableau de cuisson

- Deux valeurs sont indiquées pour la température : plus élevée et plus basse. Tout d'abord, réglez la température plus basse. Si la pâtisserie n'est pas suffisamment dorée, augmentez la température.
- Les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif.
- La valeur imprimée en gras dans le tableau de températures indique le mode de fonctionnement le plus adapté à un type d'aliment en particulier.
- Préchauffez toujours le four.
- Si vous utilisez du papier de cuisson, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

Préparation des aliments


Tableau de cuisson : combinaison des chaleur sole-voûte ou mode Convection - ne cuire que sur un seul niveau

Aliment	Position de grille (à partir du bas)	Température (° C) □	Position de grille (à partir du bas)	Température (° C) ☒	Temps de cuisson (minutes)
Gâteaux et desserts					
Gâteau marbré, gâteau en couronne	1	160-170	1	150-160	45-60
Gâteau cuit sur une plaque	1	160-170	1	150-160	40-50
Baba	1	160-170	2	150-160	45-60
Cheesecake cuit au four	1	170-180	2	150-160	50-60
Tarte aux fruits	1	180-190	2	160-170	30-50
Gâteau aux fruits	2	170-180	2	150-160	45-65
Gâteau roulé	2	180-190	2	160-170	15-25
Pâte à pain sucrée	2	170-180	2	160-170	20-25
Christmas cake (gâteau de Noël)	2	170-180	2	150-160	120-150
Tarte aux pommes	2	180-200	2	170-180	40-60
Beignets au four	1	170-180	2	150-160	20-30
Cookies	2	160-170	2	150-160	15-25
Nids meringués	2	110	2	100	75-115
Éclairs	2	180-190	2	180-190	15-25
Pâtisseries et pains salés					
Quiche lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza	2	210-230	2	190-210	25-45
Pain	2	190-210	2	170-180	50-60
Petits pains	2	200-220	2	180-190	30-40
Strudel salé au fromage	2	190-200	2	180-190	25-30
Vols-au-vent	2	190-200	2	170-180	15-20
Soufflés					
Soufflé au fromage	1	190-200	2	180-190	25-30
Aliments surgelés					
Tarte aux pommes	2	180-200	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	180-190	2	160-170	50-60
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Frites au four	2	200-220	2	170-180	20-35
Croquettes	2	200-220	2	170-180	20-35

Remarque : La position de grille renvoie à la grille métallique sur laquelle les plaques de cuisson ou les moules à gâteau sont placés, ainsi que les plaques de cuisson peu profondes. La plaque de cuisson profonde ne peut pas être insérée dans la position de grille n° 1. La valeur imprimée en gras dans le tableau de températures indique le mode de fonctionnement le plus adapté à un type d'aliment en particulier.



Préparation des aliments

Tableau de cuisson - Convection et chaleur sole

Aliment	Position de grille (à partir du bas)	Température (° C) 	Temps de cuisson (minutes)
Cheesecake - grand	2	150-160	50-60
Pizza	2	200-210	15-20
Quiche lorraine	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes	2	150-160	35-40
Gâteau aux fruits	2	150-160	45-55
Tarte aux pommes - Pâte à choux	2	170-180	45-65

Préparation des aliments

Rôtir

- Pour cuire de la viande, utilisez les modes de fonctionnement  ou .
- La valeur imprimée en gras représente le mode de fonctionnement le plus approprié à un type de viande ou de poisson en particulier.

Conseils concernant les ustensiles de cuisson

- La viande et le poisson peuvent être cuits dans des ustensiles émaillés, dans des ustensiles en verre résistant à la chaleur du four (pyrex), terre ou fonte.
- Les plaques de cuisson en acier inoxydable ne conviennent pas aussi bien parce qu'elles réfléchissent la chaleur.
- Si le rôti est couvert, il restera plus juteux et le four plus propre.
- Sur une plaque de cuisson non couverte, le rôti prendra plus vite une couleur dorée.

Remarques concernant la cuisson de la viande

- Le tableau de cuisson de la viande indique des températures recommandées, une position de grille et un temps de cuisson. Dès lors que les temps de cuisson dépendent étroitement du type, de la quantité, du poids et de la qualité de la viande, il est possible qu'il faille les ajuster.
- Lorsque vous cuisez de la viande, ajoutez suffisamment de liquide pour empêcher que la viande se dessèche. Avec des temps de cuisson plus longs, il faut surveiller le rôti et ajouter plus de liquide si nécessaire.
- Lorsque vous rôtissez des pièces de viande plus volumineuses, de la condensation peut s'accumuler sur la porte du four. C'est normal et n'influence pas le fonctionnement de l'appareil.

Préparation des aliments

Tableau de cuisson de la viande et du poisson - Combinaison des chaleur sole-voûte et de la convection (un seul niveau de cuisson)

Type de viande	Poids (g)	Position de grille (à partir du bas)	Température (° C) □	Position de grille (à partir du bas)	Température (° C) ☒	Temps de cuisson (min)
Bœuf						
Rôti de bœuf	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rôti de bœuf,	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rôti de bœuf	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Porc						
Rôti de porc, avec peau	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Poitrine de porc	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Poitrine de porc	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Épaulé	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Roulé de porc	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Côtelettes	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Pain de porc haché	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Veau						
Roulé de veau	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Rôti de veau	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Agneau						
Longe d'agneau	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Gigot	2000	2	190-200	2	180-190	60-120
Épaulé	2500	2	180-190	2	170-180	180-210
Collier	800	2	190-200	2	180-190	90-120
Gibier						
Épaulé de chevreuil	2500	2	190-200	2	180-190	90-100
Volaille						
Poulet, entier	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Poulet, entier	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Canard	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Poisson						
Poisson entier	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Filets de poisson	1200	2	180-200	2	170-180	20-30

Remarque : La position de grille renvoie à la plaque de cuisson profonde. Des plaques plus petites devront être placées sur la grille métallique en position de grille n° 1 ou n° 2. Ne placez pas la plaque de cuisson profonde en position de grille n° 4. La valeur imprimée en gras dans le tableau de températures indique le mode de fonctionnement le plus adapté à un type d'aliment en particulier.

Préparation des aliments

Griller et faire dorer

- Soyez très attentif/attentive lorsque vous faites griller de la viande. Utilisez toujours des gants de four lorsque vous retirez les aliments et les accessoires du four après la cuisson, car ils sont alors extrêmement chauds. Utilisez des pinces à viande pour retourner celle-ci.
- Surveillez régulièrement la viande en cours de cuisson. Ne la laissez pas sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du gril.
- La cuisson au gril est recommandée pour les pièces de viande et pour le poisson (steaks, côtelettes, filets de saumon, etc.) Griller du pain et faire dorer des gratins.

Quelques conseils concernant l'utilisation de la fonction Gril

- Lorsque vous utilisez le gril, il faut toujours conserver fermée la porte du four.
- Le tableau de cuisson de la viande au gril indique des températures recommandées, une position de grille et un temps de cuisson. Dès lors que les temps de cuisson dépendent étroitement du type, de la quantité, du poids et de la qualité de la viande, il est possible qu'il faille les ajuster.
- Il est recommandé de préchauffer le gril.
- Placez de fines tranches de viande sur la grille métallique et placez-les en position de grille n° 4.
- Insérez une plaque de cuisson, qui servira de plat d'écoulement dans ce cas, en position de grille n° 1 ou n° 2 afin de recueillir le gras et le jus de viande.
- Cuire le premier côté plus longtemps que le second.
- Lorsque vous faites griller des morceaux de viande plus importants (par ex. un poulet) ou du poisson sur la grille métallique, insérez la grille métallique en position n° 2 et le plat d'écoulement en position n° 1.
- Des tranches de viande plus fines ne seront retournées qu'une fois, tandis que des tranches plus épaisses le seront plusieurs fois.
- Après utilisation du gril, prière de bien vouloir nettoyer le four et les accessoires.

Préparation des aliments

Tableau de cuisson - Gril entier et gril ventilé









Type d'aliment	Poids (g)	Position de grille (à partir du bas)	Température (° C)	Température (° C)	Temps de cuisson (min.)
Viande					
4 steaks de bœuf, saignants	180 g/portion	4	Niveau	-	14-16
4 steaks de bœuf, cuisson moyenne	"	4		-	16-20
4 steaks de bœuf, bien cuits	"	4		-	18-21
4 côtelettes de porc	"	4		-	19-23
4 escalopes de porc	"	4		-	20-24
4 steaks de veau	"	4		-	19-22
6 côtelettes d'agneau	100 g/portion	4		-	15-19
8 saucisses à griller	100 g/portion	4		-	11-14
1/2 poulet	600 g	2	-	180-190	25 (côté 1) 25 (côté 2)
Poisson					
Filets de saumon	600	3		-	19-22
4 truites entières	200 g/portion	2	-	170-180	45-50
Pain grillé					
6 tranches de pain blanc	/	4		-	5 (côté 1) 3 (côté 2)
4 tranches de pain complet	/	4		-	2-3
Sandwich toasté	/	4		-	5 (côté 1) 7 (côté 2)
Viande/volaille					
Canard	2000	2	210	150-170	80-100
Poulet	1500	2	210-220	160-170	60-85
Rôti de porc	1500	2	-	150-160	90-120
Épaule de porc	1500	2	-	150-160	120-160
Rôti de porc	1000	2	-	150-160	120-140
Rosbif	1500	2	-	170-180	40-80
Gratin*					
Chouleur	750	2	-	210-230	15-25
Pommes de terre	750	2	-	210-230	25-30

Remarque : la position de grille renvoie à la grille métallique sur laquelle vous placez la viande. Au paragraphe Viande/Volaille, la position de grille renvoie à la plaque de cuisson profonde, tandis que pour le poulet c'est la grille métallique. Si vous faites rôti de la viande lentement sur une plaque, assurez-vous qu'il y ait assez de liquide dans la plaque pour empêcher la viande de brûler. Lorsque vous grillez de la viande sur la grille métallique, insérez la plaque profonde en position de grille n° 1 ou 2. Elle pourra servir à recueillir la graisse (voir les conseils concernant la cuisson au gril de la viande).

* **Recommandation :** Les légumes doivent être préalablement cuits en partie puis recouverts de sauce béchamel et de fromage râpé. Utilisez un petit plat de cuisson en verre et placez-le sur la grille métallique.

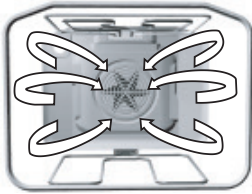
Préparation des aliments


Tableau de cuisson - Demi gril et gril ventilé

Type d'aliment	Poids (g)	Position de grille (à partir du bas)	Température (° C) 	Température (° C) 	Temps de cuisson (min.)
Viande et saucisses					
2 steaks de bœuf, bien cuits	180 g/ portion	4	Niveau 	-	18-21
2 côtelettes		4		-	20-22
2 steaks de porc	180 g/ portion	4			18-22
4 saucisses à griller	100 g/ portion	4		-	11-14
4 sandwiches toastés		4		-	5-7
Toasts - Faire dorer		4			3-4
3 truites entières - sur la grille métallique	200 g/ portion	2	-	160-170	40-50
Poulet - sur la grille métallique	1 500 g	2	-	160-170	60-80
Épaule de porc - plaque profonde	1 500 g	2	-	150-160	120-160

Préparation des aliments

Décongélation



- L'air en circulation dans le four peut accélérer le processus de décongélation des aliments. À cette fin, réglez le mode de fonctionnement du four : 

⚠ Si le bouton de réglage de la température est activé accidentellement, le témoin lumineux du four s'éclaire, mais les barres de chauffe ne sont pas activées.

- Aliments qui peuvent être décongelés : gâteaux à la crème ou garnis de crème au beurre, autres gâteaux et pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés.
- Pour des raisons d'hygiène, la viande et la volaille ne doivent pas être décongelées au four.
Si possible, retournez la viande à plusieurs reprises de façon à vous assurer qu'elle soit également décongelée.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur ni de nettoyeur à pression élevée pour le nettoyage de l'appareil. Avant de commencer le nettoyage de l'appareil, déconnectez-le du secteur et laissez-le refroidir.

Surfaces extérieures

Nettoyez les surfaces avec des détergents non abrasifs et un chiffon doux. Appliquez le détergent sur le chiffon et essuyez la saleté, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le détergent directement sur les surfaces. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, d'objets pointus ni de laine de verre car l'appareil serait rayé.

Poignée de la porte

La poignée de la porte peut être nettoyée avec des détergents non abrasifs. Appliquez le détergent sur un chiffon humide pour nettoyer la surface, puis rincez-la à l'eau. Ne pas appliquer le produit nettoyant directement sur la surface en aluminium. N'utilisez ni produits de nettoyage ni éponges abrasifs.

Panneaux avant en acier inoxydable

Nettoyez la surface avec un produit de nettoyage léger et une éponge souple qui ne raiera pas le matériau. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou à base de solvants.

Surfaces enduites (laque ou plastique)

Nettoyez les sélecteurs avec un chiffon souple et un détergent liquide. Il est également possible d'utiliser des nettoyeurs de marque. Dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.



ATTENTION

Avant d'exécuter des tâches de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez qu'il refroidisse.

Les enfants ne devront pas exécuter de tâches de nettoyage ou d'entretien.

Les surfaces ne devront pas être en contact avec des produits de nettoyage pour four en vaporisateur, car il pourrait s'en suivre un dommage définitif.


Entretien et nettoyage

Nettoyage

Four

- Le four peut être nettoyé de manière conventionnelle (avec des détergents, un vaporisateur de produit nettoyant pour four), mais uniquement pour les tâches tenaces.

Fonction Nettoyage à vapeur

- Pour le nettoyage régulier de votre four, la procédure suivante est recommandée : faire tourner le sélecteur de mode de fonctionnement jusqu'à la position souhaitée . Réglez le sélecteur de température sur 70 °C. Versez 0,6 litre d'eau dans la plaque de cuisson profonde et insérez-la en position de grille n° 1. Trente minutes plus tard, les résidus d'aliments déposés sur l'émail auront ramolli, et vous pourrez les essuyer avec un chiffon humide.

Tâches persistantes :

On n'entreprendra de processus de nettoyage que sur un four froid.

- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation, de façon à empêcher que la saleté brûle dans le four.
- La façon la plus facile de nettoyer la graisse consiste à utiliser de la mousse de savon tiède dans un four encore tiède.
- Si la saleté est tenace, utilisez des nettoyants conventionnels pour four. Rincez le four à fond avec de l'eau propre afin d'éliminer les résidus de nettoyage.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs comme la laine de verre, des éponges à vaisselle abrasives, des détachants, etc.
- Les surfaces recouvertes de laque, d'acier inoxydable et de zinc, ainsi que les parties en aluminium devraient ne jamais entrer en contact avec les produits de nettoyage de four contenus dans des vaporisateurs car ceux-ci peuvent endommager l'appareil et décolorer les surfaces. Il en va de même pour le thermostat et les barres de chauffe accessibles de la partie supérieure.
- Si vous achetez et utilisez des détergents, observez les instructions fournies par les fabricants d'agents de nettoyage.

Couche catalytique

- L'émail catalytique est meuble et sensible au stress mécanique. En conséquence, l'utilisation de nettoyants abrasifs et d'objets pointus n'est pas recommandé.
- L'émail catalytique poreux accélère la désintégration de la graisse et des projections. Les tâches plus petites laissées après la cuisson se désintègrent normalement. En général, les tâches se désintègrent si la température dépasse 220 °C.

Entretien et nettoyage

Conseil pratique

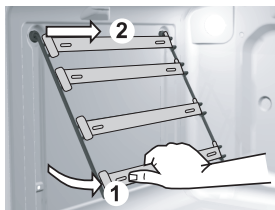
- Lors de la cuisson de pièces volumineuses et grasses de viande ou de volaille, nous vous recommandons de les recouvrir de papier d'aluminium de façon à empêcher que la graisse soit projetée sur les parois intérieures du four.
- Si vous faites griller de la viande sur la grille métallique, placez dessous un récipient qui recueillera la graisse.

Accessoires

Lavez les accessoires (plaques de cuisson, grille métallique, etc.) à l'eau chaude avec un détergent conventionnel.

Revêtement émaillé spécial

Le four, l'intérieur de la porte et les plaques de cuisson sont enduits d'un émail spécial qui présente une surface lisse et résistante. Cette couche spéciale facilite le nettoyage à la température de la pièce.



Enlevez les rails de guidage

Pour faciliter le nettoyage des parois intérieures du four, vous pouvez enlever les rails de guidage.

- Les guides rails sont maintenus en place par deux clips. Pour enlever les guides rails, tenez-les par l'extrémité inférieure et tirez vers le centre du four (fig. 1). Assurez-vous que les guides ont été dégagés des deux clips, puis faites-les tourner vers l'intérieur (fig. 2) pour les dégager des parois latérales du four.
- N'utilisez que des produits de nettoyage conventionnels.
- Après avoir nettoyé, reposez les guides rails et remettez les clips en place.

Entretien et nettoyage

ENLEVER ET REMPLACER LA PORTE DU FOUR

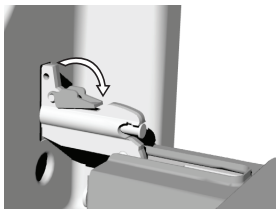


Figure 1

- Au moyen du système de fermeture de la porte en douceur, repoussez les taquets de 90° (Figure 1).

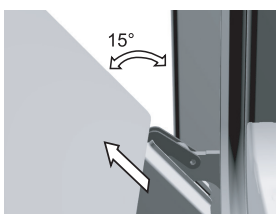


Figure 2

- Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les clips soient pressés contre les supports. À environ 15° (par rapport à la position de la porte fermée), tirez la porte légèrement vers le haut et retirez-la des deux gonds (Figure 2).
- Remplacez la porte en procédant en sens inverse. Insérez la porte à un angle de 15° dans les gonds sur le devant de l'appareil et poussez vers le bas jusqu'à ce qu'ils glissent dans leurs supports.
- Puis ouvrez la porte en grand et faites tourner les clips de fixation dans leur position initiale. Fermez doucement la porte et vérifiez. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les encoches soient correctement placées.

Attention

Assurez-vous toujours que les clips de fixation des gonds soient nettement insérés dans leurs supports lors de l'installation de la porte. Dans le cas contraire, le gond principal, actionné par un puissant ressort, pourrait être relâché lors de l'installation ou de l'enlèvement de la porte. Il y aurait alors un risque d'accident.

Entretien et nettoyage

ENLEVER LA PORTE VITRÉE INTÉRIURE

La porte vitrée peut aussi être nettoyée de l'intérieur. Il faut d'abord l'enlever (voir le paragraphe sur l'enlèvement et le remplacement de la porte du four).

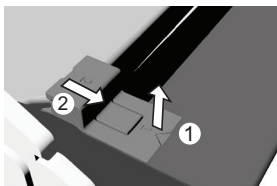


Figure 1

- Soulevez légèrement les supports sur la gauche et sur la droite de la porte (marque 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (marque 2 sur le support) (voir Figure 1). remplaçant la porte du four.

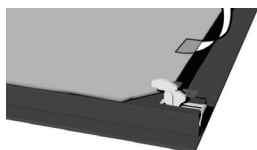


Figure 2

- Tenez la porte vitrée par le bord inférieur, soulevez-la légèrement de sorte qu'elle ne soit plus fixée au support et enlevez-la (Figure 2).



Figure 3

- Pour enlever la troisième vitre intérieure, la soulever et l'enlever. Enlevez aussi les caoutchoucs qui sont sur la vitre (Figure 3).

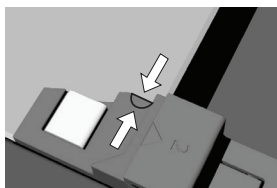


Figure 4

- Pour remettre la porte en place, observez l'ordre inverse. **Remarque : Pour remettre la vitre en place, assurez-vous que les marques (croissant) sur la porte et sur la vitre soient alignées (Figure 4).**

Entretien et nettoyage

Remplacement de l'éclairage du four



Le socle de la lampe du four et la prise sont sous tension. Il y a un risque d'électrocution !

Avant de remplacer l'ampoule électrique du four, déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique du secteur en enlevant les fusibles ou en inversant la position de l'interrupteur qui contrôle l'alimentation du secteur.

Ampoule électrique du four

L'ampoule du four est considérée comme pièce de rechange. Elle n'est pas couverte par la garantie. Remplacez l'ampoule par une autre, conforme aux spécifications suivantes : douille 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Dévissez le cache en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, remplacez l'ampoule et remettez le cache en place.

Les ampoules usagées utilisées dans cet appareil sont des lampes spéciales, sélectionnées pour être utilisées dans les appareils ménagers exclusivement. Elles ne conviennent pas à l'éclairage des pièces.

Recherche de pannes

Pendant la période de garantie, les réparations, quelles qu'elles soient, ne peuvent être exécutées que par des techniciens de service autorisés par le fabricant de l'appareil.

Avant la réparation, l'appareil doit être déconnecté de l'alimentation principale : il suffit d'enlever le fusible ou le cordon d'alimentation secteur de la prise du mur.

Les bricolages et réparations non autorisés peuvent causer un risque d'électrocution et de court-circuit. N'essayez pas de bricoler vous-même. Consultez un spécialiste ou un technicien de service autorisé.

En cas de défauts ou de problèmes mineurs concernant le fonctionnement de l'appareil, reportez-vous aux instructions suivantes afin de déterminer si vous pouvez éliminer par vous-même la cause de la panne.

Important

La visite d'un technicien de service autorisé pendant la période de garantie sera facturée si la cause de la panne est une utilisation inadéquate. Conservez ces instructions en lieu sûr et accessible. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, remettez-le accompagné des instructions.

Ci-après, quelques conseils qui vous permettront de régler de petits problèmes.

Les touches ne répondent pas, l'affichage est figé.	<ul style="list-style-type: none">• Déconnectez la cuisinière de l'alimentation secteur pendant quelques minutes (enlevez le fusible ou faites basculer l'interrupteur), puis reconnectez-la et allumez le four.
Le fusible du secteur saute tout le temps	<ul style="list-style-type: none">• Appelez un technicien de service autorisé !
L'éclairage de l'intérieur du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• Reportez-vous à la « Note - Éclairage intérieur », page 14.• Remplacez l'ampoule électrique du four (voir page 34).
Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none">• La température et le mode de fonctionnement ont-ils été correctement sélectionnés ?• La porte du four est-elle fermée ?
Le gâteau n'est pas complètement cuit	<ul style="list-style-type: none">• Avez-vous suivi les instructions et conseils du chapitre Pâtisserie ? (Reportez-vous aux pages 19-20).• Avez-vous suivi les instructions du tableau de cuisson ? (Reportez-vous aux pages 21-22).
Le sélecteur de programme indique des chiffres d'erreur	<ul style="list-style-type: none">• En cas de fonctionnement défectueux du sélecteur de programme, déconnectez le four de l'alimentation du secteur pendant quelques minutes (enlevez le fusible ou faites basculer l'interrupteur contrôlant le secteur), puis reconnectez-le et réglez l'heure.

Recherche de pannes

L'affichage du sélecteur de programme clignote	<ul style="list-style-type: none">• Il y a eu une interruption de l'alimentation électrique, ou bien votre cuisinière n'était connectée qu'au secteurs. Tous les temps fixés ont été effacés.• Réglez l'heure de la journée afin de permettre le fonctionnement de l'appareil.• Après la fin du fonctionnement contrôlé par le sélecteur de programme (fonctionnement automatique), le four s'éteint, l'heure de la journée s'affiche et un signal sonore (bip) est émis. Retirez le plat du four, procédez en sens inverse avec le sélecteur de mode de fonctionnement, de façon à revenir à la position de départ. Sélectionnez la fonction « mode manuel » si vous souhaitez pouvoir utiliser le four de manière conventionnelle (sans utiliser le sélecteur de programme).
La lumière de l'indicateur de température n'est pas allumée...	<ul style="list-style-type: none">• Le fusible principal de votre réseau domestique a-t-il sauté ?• Les sélecteurs de température et de fonction sont-ils correctement réglés ?

Si les problèmes persistent après que vous avez suivi les indications ci-dessus, appelez un technicien de service autorisé. La réparation, serait-ce au titre de la garantie, consécutive à la connexion ou à l'utilisation incorrectes de l'appareil ne seront pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur couvrira lui-même le coût de la réparation.

Pendant la période de garantie, les réparations, quelles qu'elles soient, ne peuvent être exécutées que 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. N'essayez pas de bricoler vous-même. Consultez un technicien de service autorisé.

Instructions d'installation

Installation et branchement

Veillez observer à la lettre les précautions de sécurité ci-dessous.



IMPORTANT

- Déballez l'appareil, enlever tous les matériaux de conditionnement et assurez-vous qu'il n'y ait pas de dommage. Si l'appareil est endommagé, NE l'installez PAS et notifiez votre distributeur aussitôt.
- Installez l'appareil conformément aux Instructions d'installation. Dans le cas contraire, la performance de l'appareil pourrait s'en ressentir.
- Après l'installation, effectuez un essai et expliquez au client comment faire fonctionner l'appareil.
- Une installation correcte relève de la responsabilité de l'installateur. Aucun dysfonctionnement ou accident résultant d'un défaut d'observation des Instructions d'installation n'est couvert par la garantie.
- La plaque signalétique portant les informations de base concernant l'appareil est fixée à l'intérieur de celui-ci. Vous pouvez l'apercevoir lorsque vous en ouvrez la porte. Ne l'enlevez pas.

Consignes de sécurité

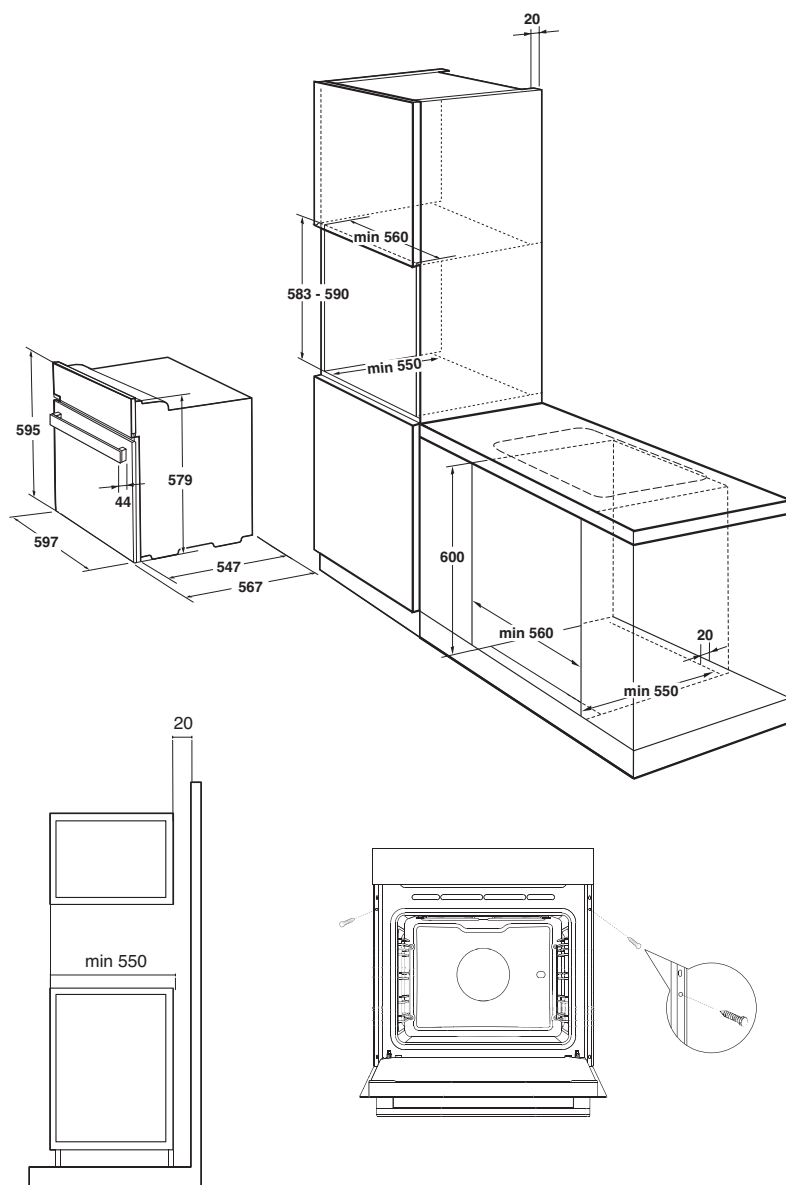
- Si l'appareil est installé en combinaison avec un autre appareil adapté, il doit être posé au-dessus d'une étagère fixe dans le logement qui doit pouvoir supporter le poids des deux appareils.
- S'il est encastré directement au-dessus d'un tiroir chauffant, il n'est pas nécessaire de poser une étagère intermédiaire entre les deux.
- L'appareil doit être installé dans une position permettant de l'ouvrir complètement, de sorte que l'on voie nettement l'intérieur. Il s'agit d'éviter les brûlures et autres blessures.

Consignes de sécurité

- Pour que l'appareil fonctionne correctement, il est important que sa base soit à niveau. Il convient donc d'utiliser un niveau à bulle.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'une fois encastré. Il s'agit d'être sûr que toutes les parties électriques soient couvertes et que les parties découvertes ne soient pas exposées.
- Assurez-vous que l'appareil ne soit pas alimenté en courant avant que l'installation soit complètement terminée.
- Le fabricant ne sera pas considéré comme responsable de quelconques dommages résultant d'une installation incorrecte ou inadéquate.

Dimensions

(mesures : mm)



Installation de l'appareil

Connexion électrique

- Avant de connecter l'appareil, vérifiez que le voltage du secteur corresponde à celui indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil. Ces données doivent correspondre afin d'éviter le risque d'endommagement de l'appareil.
- Vérifiez que l'alimentation électrique domestique garantisse une mise à la terre adéquate.
- Une fois l'installation terminée, il devrait être facile d'isoler l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la prise ou en activant un coupe-circuit.
- L'appareil ne doit être connecté qu'avec le câble d'alimentation fourni.
- N'utilisez PAS d'adaptateurs multi-prises ni de rallonges. En cas de surcharge, il y a un risque d'incendie.
- La prise à laquelle le four est relié doit être connectée au circuit principal (MCB).

Installation

- Le vernis ou tout autre produit de finition du meuble dans lequel l'appareil doit être encastré devra être traité avec une colle résistante à la chaleur (100 °C). Dans le cas contraire, de fortes températures pourraient provoquer des déformations.
- Il ne doit pas y avoir de mur de soutien de l'appareil.
- Il doit y avoir un écart d'au moins 20 mm entre le mur et l'arrière de l'appareil, de sorte que l'ont ait une circulation d'air adéquate.
- Mettre à niveau le meuble dans lequel l'appareil a été intégré au moyen d'un niveau à bulle.
- L'élément de mobilier de cuisine dans lequel l'appareil est encastré doit être protégé contre tout risque de déplacement, par ex. fixé aux éléments de mobilier voisins.
- Alignez l'appareil avec les autres éléments et vissez-le à sa place.
- Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous que les vis ne soient pas serrées trop fort car cela pourrait endommager le mobilier ou le revêtement émaillé de l'appareil.
- Les fentes de ventilation et les points d'entrée d'air ne doivent pas être couverts. Afin de s'assurer qu'ils restent découverts, vous devrez également observer les instructions d'installation de tout appareil installé en même temps que ce four.



REMARQUE

- Assurez-vous que le fil de sortie connecteur ne soit ni coincé ni tordu.
- Après l'installation, le fil du connecteur ne doit être en contact ni avec le derrière ni avec la base de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Fabricant	Panasonic
Identification du modèle	HL-CK655SEPG HL-CK655BEPG
Type de four	Encastré
Masse de l'appareil	34,0 kg
Nombre de cuves	1
Source de chaleur par cavité	Électrique
Volume de la cuve	65 l
Consommation d'énergie en fonction d'une charge standard	0,91 kWh /cycle
Consommation d'énergie fondée en fonction d'une charge standard - Convection à air pulsé (électricité)	0,85 kWh /cycle
Indice d'efficacité énergétique par cuve	103.7
Source d'alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consommation électrique	3300 W
Dimensions extérieures (env.)	597 mm (l) 567 mm (D) 595 mm (H)
Dimensions intérieures (env.)	469 mm (l) 404 mm (D) 341 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

E000343V0UP

M0515-00515

Printed in Slovenia