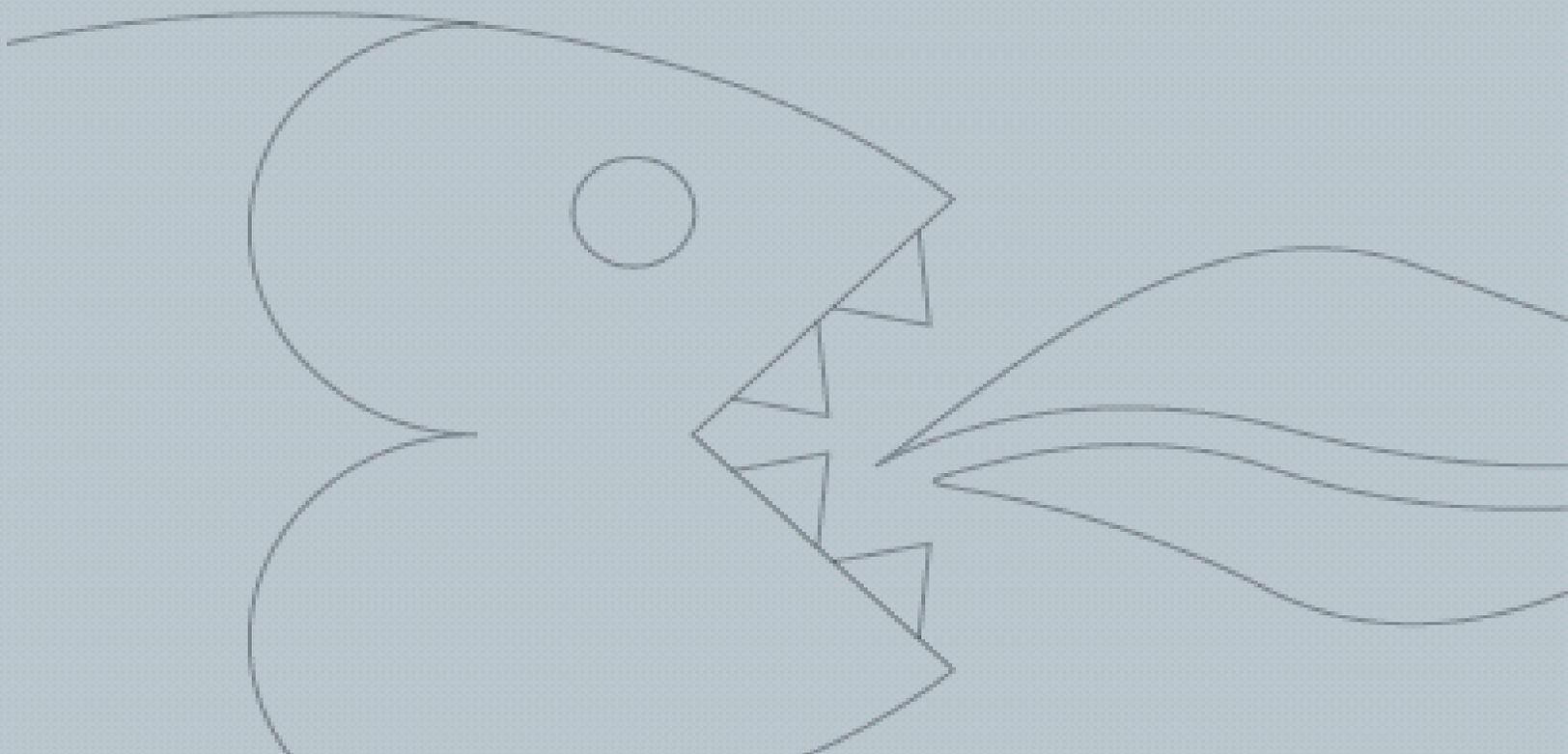


**Four multifonctions
pyrolyse à encastrer 60 cm
POPS1152SS
avec clavier de commande**

Instruction manual

Manuel d'instructions



Manuel d'utilisation

Four multifonctions pyrolyse à
encastrer 60 cm

POPS1152SS

avec clavier de commande et recettes
personnalisées



REMARQUE : Le présent manuel d'utilisation contient des informations importantes, parmi lesquelles des points concernant la sécurité et l'installation, qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre appareil. Conservez-le en lieu sûr afin de pouvoir facilement vous y reporter par la suite, vous ou toute personne non familiarisée avec le fonctionnement de l'appareil.

Table des matières

Remarque concernant l'environnement	4
Informations de sécurité importantes	5 – 7
Spécifications	8 - 10
Encombrement du produit et dimensions de l'ouverture	8
Spécifications du produit	8
Accessoires standards	8
Accessoire en option	8
Caractéristiques électriques	9
Ventilateur de refroidissement	9
Panneau de commande	10
Première utilisation de votre four	10-14
Choix de la langue d'utilisation	10
Réglage de l'heure	11
Avant la première utilisation	11
Réglage de la fonction Minuteur	12
Réglage de la fonction Durée	13
Réglage de la fonction Heure de début et de fin	14
Choix d'un mode et d'une température de cuisson	15-22
Sélection du mode de cuisson	15
Modes de cuisson	15-17
Guide de cuisson	17-18
Guide d'utilisation du grill	18
Positions des grilles	18
Conseils de cuisson	18-19
Avertissements	19
Mémorisation des modes de cuisson et des programmes à durée définie	20
Cuisson avec la sonde de cuisson	20-22
Options du menu	22-24
Recettes	22-23
Réglages	23
Guide	23
Verrouillage du clavier	24
Éclairage du four	24
Utilisation du tournebroche	24
Nettoyage et maintenance	25-28
Nettoyage par pyrolyse	26
Remplacement de la lampe du four	27
Démontage de la porte du four pour la nettoyer	27-28
Installation	28-31
Branchements électriques	28-29
Installation du four dans le meuble de cuisine	30
Positionnement de l'appareil	30
Exigences relatives à la ventilation	31
Mon appareil ne fonctionne pas correctement	32-33
Pour contacter le fabricant	34

Remarque concernant l'environnement

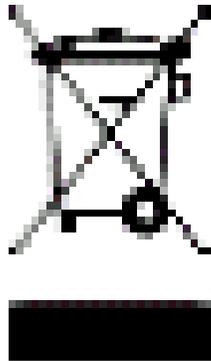
Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à une élimination correcte de ce produit, vous contribuez à éviter les conséquences néfastes potentielles pour l'environnement et pour la santé humaine qui pourraient résulter d'un traitement inadéquat des déchets de ce produit.



Le symbole  figurant sur le produit ou sur les documents qui l'accompagnent indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Au contraire, il doit être déposé au point de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination doit se faire en conformité avec la réglementation environnementale locale applicable à l'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le secrétariat de votre mairie, le service de collecte des ordures ménagères ou le point de vente où vous avez acheté le produit.



- o Les matériaux d'emballage utilisés par Baumatic sont écologiques et recyclables.
- o Jetez tous les matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement.



Votre sécurité revêt la plus haute importance aux yeux de Baumatic. Lisez attentivement cette notice **avant** toute tentative d'installation ou d'utilisation de l'appareil. Si vous avez des doutes concernant certaines des informations qu'elle contient, appelez le service d'assistance de Baumatic.

Généralités

- Cet appareil a été conçu pour un usage ménager domestique et il peut être intégré dans un meuble de cuisine ou un module d'encastrement standard.
- **IMPORTANT** : *En fonctionnement, le meuble ou module voisin et tous les matériaux utilisés au niveau de l'installation **doivent** pouvoir résister à une température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce où l'appareil est installé.*
- Certains types de meubles de cuisine revêtus de vinyle ou stratifiés sont particulièrement sensibles à la détérioration ou à la décoloration due à la chaleur même à des températures inférieures aux valeurs indiquées ci-dessus.
- Tout dommage résultant du non-respect de cette limite de température au niveau de l'installation ou de la pose de matériaux de meubles adjacents à moins de 4 mm de l'appareil **relèvera de la seule responsabilité de son propriétaire.**
- Pour une utilisation dans des **caravanes ou des camping-cars**, reportez-vous aux informations correspondantes fournies avec les instructions d'installation de cet appareil.
- L'utilisation de cet appareil pour tout autre usage ou dans tout autre environnement sans l'accord exprès de Baumatic Ltd rendra invalide toute demande en garantie ou responsabilité.
- Votre nouvel appareil est garanti contre les vices électriques ou mécaniques, sous réserve des exclusions stipulées dans les conditions générales de garantie de Baumatic. Ce qui précède n'affecte en rien vos droits légaux.
- **Les réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens SAV de Baumatic ou par un technicien agréé.**

Avertissements et consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme à l'ensemble de la réglementation européenne actuelle en matière de sécurité. Néanmoins, Baumatic insiste sur le fait que cette conformité ne change rien au fait que les surfaces de l'appareil **chauffent à l'utilisation et retiennent la chaleur après le fonctionnement.**

Sécurité des enfants

- Baumatic conseille vivement d'éviter la présence de bébés et de jeunes enfants à proximité de l'appareil et de les empêcher **à tout moment** de le toucher.
- S'il est nécessaire que des jeunes membres de la famille se trouvent dans la cuisine, veillez à les surveiller de près à tout instant.

Consignes générales de sécurité

- **Ne posez pas** d'objets lourds sur la porte du four et ne vous appuyez pas dessus lorsqu'elle est ouverte, au risque d'endommager ses charnières.
- **Ne laissez pas** de l'huile ou de la graisse chauffée sans surveillance, elle pourrait prendre feu.
- **Ne posez pas** de plats ou de plaques ni de doublage en film d'aluminium directement sur la base de la cavité du four.
- **Évitez** tout contact des prises ou des câbles électriques avec des zones à haute température de l'appareil.
- **N'utilisez pas** l'appareil pour chauffer la pièce dans laquelle il se trouve ou pour sécher des vêtements.
- **N'installez pas** l'appareil au voisinage de rideaux ou de tissus d'ameublement.
- **N'essayez pas** de soulever ou déplacer les appareils de cuisson en vous servant de la porte ou de la poignée du four, au risque d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures pour la personne qui le soulève.

Nettoyage

- Le four doit être nettoyé régulièrement.
- Usez d'un maximum de précautions lors de l'utilisation de cet appareil et de l'exécution de la procédure de nettoyage.
- **IMPORTANT** : *L'appareil doit impérativement être débranché du secteur avant de procéder à son nettoyage.*

Installation



L'appareil doit être correctement installé par une personne adéquatement qualifiée, en respectant strictement les instructions du fabricant.

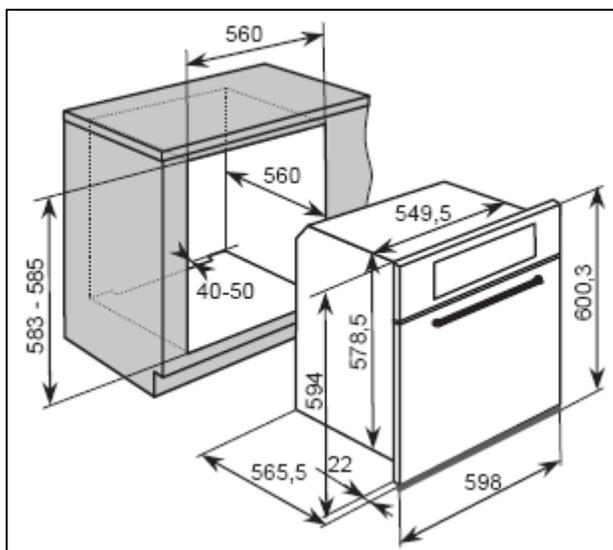
- ***Baumatic décline toute responsabilité en cas de blessures aux personnes ou de dommages aux biens résultant d'une utilisation ou d'une installation incorrecte de l'appareil.***
- Le fonctionnement de l'appareil génère de la chaleur, de la vapeur et de l'humidité : veillez à éviter de vous blesser et assurez une ventilation suffisante de la pièce. S'il est prévu d'utiliser l'appareil pendant des durées prolongées, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire.
- Consultez votre installateur qualifié si vous avez des doutes en ce qui concerne le degré de ventilation qu'il vous faut.

Déclaration de conformité

- Dans les parties destinées à être en contact avec des aliments, cet appareil est conforme aux exigences de la directive CE 89/109, transposée en droit italien par le décret législatif n° 108 du 25/01/1992.
- **CE** : Appareil conforme aux Directives européennes 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE et leurs révisions successives, ainsi qu'à la Directive « RoHS » 2002/95/CE.*
- Le constructeur déclare que le four est fabriqué en utilisant des matériaux certifiés et stipule que l'appareil doit être installé conformément aux normes actuellement en vigueur. Cet appareil est réservé à un usage domestique uniquement par une personne expérimentée.

- * La Directive « RoHS » concerne la « limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques ». Elle interdit la mise sur le marché européen de nouveaux équipements électriques et électroniques contenant du plomb, du cadmium, du mercure, du chrome hexavalent et deux agents ignifuges à base de brome, les polybromobiphényles (PBB) et les polybromodiphényléthers (PBDE), au-delà des limites autorisées.

Spécifications



Dimensions du produit

Hauteur : 600,3 mm
 Largeur : 598 mm
 Profondeur : 565,5 mm

Dimensions de l'ouverture

Hauteur : 583 – 585 mm
 Largeur : 560 mm
 Profondeur : 560 mm

Spécifications du produit

- **11 modes de cuisson**
- **Classe de performance énergétique : A**
- **Capacité du four : 63 litres**
- **Commande par clavier**
- **Fonction Nettoyage par pyrolyse**
- **29 recettes pré-enregistrées**
- **10 recettes personnelles**
- Programmateur complet avec DEL pour l'affichage de la température et des fonctions
- Thermostat à commande électronique
- Cavity émaillée facile à nettoyer
- Ventilateur de refroidissement
- Éclairage du four
- Montage encastrable
- Porte quadruple vitrage démontable
- Catalyseur

- Verrouillage automatique de sécurité de la porte (en mode pyrolyse)
- Revêtement résistant aux marques
- Porte en verre miroir

Accessoires standards

- 2 grilles de sécurité
- Plaque émaillée
- Tournebroche avec poignée amovible et support

Accessoire en option

- Pierre à pizza BPS2

Caractéristiques électriques

Tension nominale : 230 V AC 50 Hz

Prise d'alimentation : 20 A (prise bipolaire avec interrupteur et fusible, distance entre contacts 3 mm)

Puissance d'entrée nominale maxi : 3,25 kW

Câble secteur : 3 x 1,5 mm²

Lampe d'éclairage : 25 W/500 °C type miniature à visser

Afin de pouvoir les indiquer par la suite, notez les informations ci-dessous, qui figurent sur la plaque signalétique de l'appareil, ainsi que la date d'achat, qui figure sur votre facture d'achat. La plaque signalétique de votre four se trouve sur le côté droit du châssis et elle est accessible en ouvrant la porte du four.

Référence du modèle

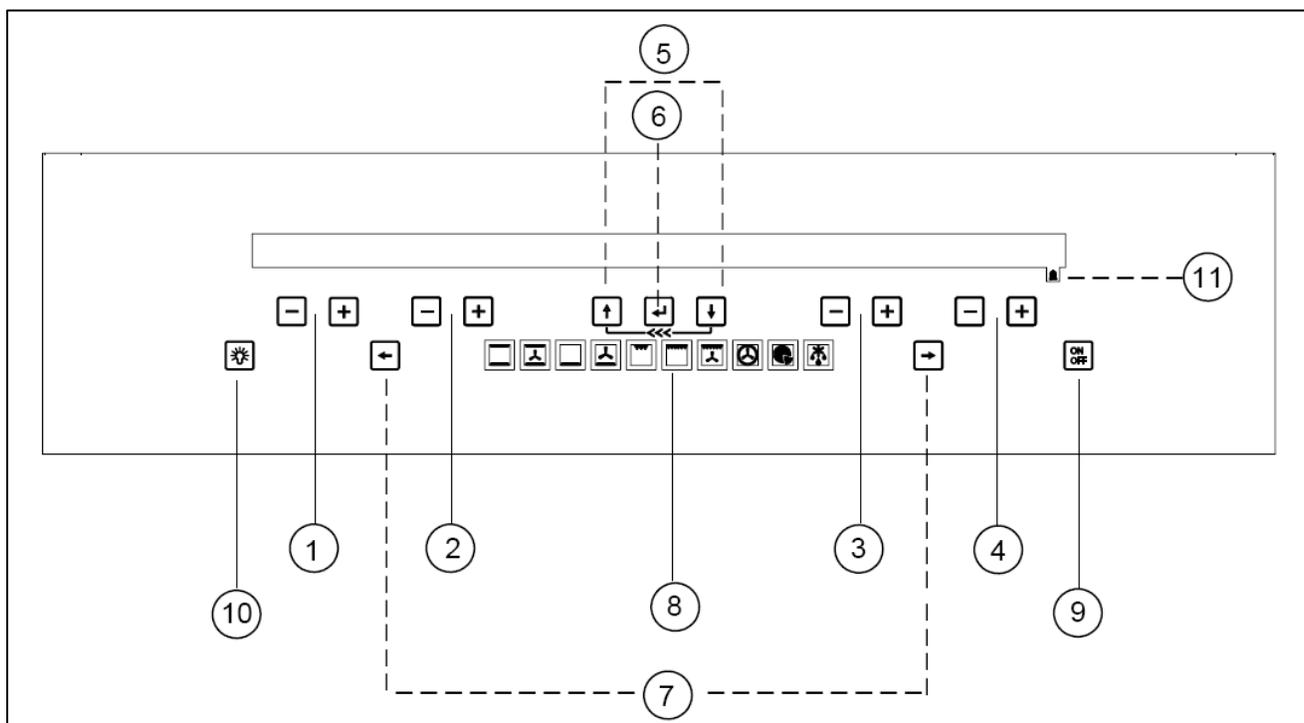
Numéro de série

Date d'achat

Ventilateur de refroidissement

- Un ventilateur de refroidissement tangentiel est monté dans cet appareil afin de stabiliser la température interne du four et d'abaisser la température de surface externe.
- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner pendant un certain temps après que vous avez fini de cuire votre plat et éteint le four. Ce temps est fonction de la durée pendant laquelle le four est resté allumé et de sa température de fonctionnement.

Panneau de commande



1. Touches de fonction Thermostat
2. Touches de fonction Thermosonde
3. Touches de sélection des temps de cuisson programmés
4. Touches de sélection Horloge/Langue
5. Touches de sélection des réglages du four
6. Touche de confirmation
7. Touches de sélection du mode de cuisson
8. Symboles des modes de cuisson
9. Touche ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) du four
10. Touche MARCHE/ARRÊT de l'éclairage du four
11. Symbole de la minuterie

Choix de la langue d'utilisation

- Lors de la première mise sous tension de votre four, l'affichage s'allume et le message « WAIT » (PATIENTER) apparaît. **NE TOUCHEZ** à **AUCUN AUTRE BOUTON** jusqu'à ce que le menu de sélection de la langue apparaisse.
- Sélectionnez la langue dans laquelle vous voulez utiliser le four à l'aide des touches de sélection de la langue **(4)**.
- Lorsque l'affichage indique la langue que vous avez choisie, appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour valider votre choix.

Réglage de l'heure

- Utilisez les touches de sélection de l'horloge **(4)** pour régler l'heure. Maintenez ces touches enfoncées pour que l'horloge défile plus rapidement.
- Lorsque l'affichage indique l'heure exacte, appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour valider votre choix.
- Lorsque vous avez réglé l'heure, appuyez à nouveau sur la touche ON/OFF **(9)** puis relâchez-la. L'affichage indique **← → SÉLECTION DU MODE DE CUISSON** et **↑ ↓ MENU**.

Avant la première utilisation

- Pour éliminer les éventuels résidus laissés lors des opérations de fabrication, sélectionnez le mode chaleur tournante ou classique et réglez le thermostat à la température maximale.
- Il est tout à fait normal de sentir une odeur lors de ce processus.
- Veillez à laisser les fenêtres de la pièce ouvertes tout au long de l'opération.
- Il est déconseillé de rester dans la pièce lors de la pyrolyse.
- Laissez le four réglé au maximum pendant 30 à 40 minutes.

Réglage de la fonction Minuteur

Vous pouvez régler le minuteur avec ou sans mode de cuisson sélectionné au préalable. Vous pouvez définir une durée à l'aide du minuteur et une alarme retentira lorsque cette durée sera écoulée.

- Appuyez sur la touche ON/OFF **(9)** puis relâchez-la.
- Utilisez les touches de sélection de l'horloge **(4)** pour activer le symbole de la minuterie **(11)**. Le message « Minuterie » apparaît sur l'affichage.
- Utilisez les touches de sélection des temps de cuisson programmés **(3)** pour régler la durée de compte à rebours entre 00h01min et 23h59min.
- Confirmez la durée de la minuterie en appuyant sur la touche de confirmation **(6)**.
- Pendant toute la durée du compte à rebours, l'affichage continue d'indiquer le symbole de la minuterie **(11)**.
- Lorsque la durée est écoulée, le four émet un signal sonore pendant 5 minutes. Pour éteindre ce signal, appuyez sur n'importe quelle touche, sauf la touche ON/OFF du four **(9)**.
- ***IMPORTANT*** : *Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, le four continue de chauffer même si le signal sonore est éteint. Vous devez alors éteindre le four manuellement à l'aide de la touche ON/OFF.*
- Si vous souhaitez annuler le réglage de la minuterie pendant que le compte à rebours est en cours, appuyez en même temps sur toutes les touches de sélection de l'horloge **(4)**.

Réglage de la fonction Durée

Cette fonction vous permet de régler une durée de compte à rebours similaire à la fonction Minuteur. La différence est que le four cesse de chauffer lorsque la durée réglée est écoulée.

- Appuyez sur la touche ON/OFF **(9)** puis relâchez-la.
- Sélectionnez un mode de cuisson à l'aide des touches de sélection du mode de cuisson **(7)**.
- Lorsque l'affichage indique le mode de cuisson que vous avez choisi, appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour valider votre choix.
- Chaque mode de cuisson est associé à une température prédéfinie, mais il est possible d'ajuster cette température prédéfinie à l'aide des touches de fonction Thermostat **(1)**.
- Utilisez les touches de sélection des temps de cuisson programmés **(3)** pour régler la durée pendant laquelle vous voulez que le four cuise vos aliments. Appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour valider votre choix.
- Un message vous demandant si vous voulez préchauffer le four apparaît sur l'affichage. Vous pouvez accepter ou refuser le préchauffage en utilisant les touches de sélection Horloge/Langue **(4)**. Appuyez ensuite sur la touche de confirmation **(6)** pour valider votre choix.
- Si le préchauffage est confirmé, le four commence à chauffer et le temps de préchauffage sera déduit de la durée de cuisson que vous avez réglée précédemment.
- Le four attend pendant 5 secondes que vous confirmiez ou non le préchauffage ; si aucune réponse n'est donnée, le four lance automatiquement le mode de cuisson qui a été sélectionné.
- Pendant une cuisson dont la durée a été définie, l'affichage indique un compte à rebours en minutes et en secondes. Le symbole de la minuterie **(11)** reste allumé.
- Lorsque la durée est écoulée, le four émet un signal sonore pendant 5 minutes. Pour éteindre ce signal, appuyez sur n'importe quelle touche, sauf la touche ON/OFF du four **(9)**.

Réglage de la fonction Heure de début et de fin

Cette fonction vous permet de programmer une heure ultérieure à laquelle le four va se mettre en marche et l'heure à laquelle il va s'arrêter.

- Appuyez sur la touche ON/OFF **(9)** puis relâchez-la.
- Sélectionnez un mode de cuisson à l'aide des touches de sélection du mode de cuisson **(7)**.
- Lorsque l'affichage indique le mode de cuisson que vous avez choisi, appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour valider votre choix.
- Chaque mode de cuisson est associé à une température prédéfinie, mais il est possible d'ajuster cette température prédéfinie à l'aide des touches de fonction Thermostat **(1)**.
- Utilisez les touches de sélection des temps de cuisson programmés **(3)** pour régler la durée pendant laquelle vous voulez que le four cuise vos aliments.
- Après avoir sélectionné le temps de cuisson, utilisez les touches de sélection des réglages du four **(5)** pour faire apparaître la mention « Fin de cuisson » sur l'affichage. Appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour valider votre choix.
- Utilisez les touches de sélection des temps de cuisson programmés **(3)** pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête. Appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour valider votre choix.
- Un message indiquant la durée restante avant que le four ne s'allume apparaît sur l'affichage toutes les 15 secondes.
- Si vous voulez modifier vos réglages, utilisez les touches de sélection des temps de cuisson programmés **(3)**.
- Si vous souhaitez annuler le temps de cuisson programmé, appuyez en même temps sur toutes les touches de sélection des réglages du four **(5)**.
- Lorsque la durée est écoulée, le four émet un signal sonore pendant 5 minutes. Pour éteindre ce signal, appuyez sur n'importe quelle touche, sauf la touche ON/OFF du four **(9)**.

- **IMPORTANT** : Vous ne pouvez pas utiliser la fonction Heure de début et de fin avec la fonction Décongélation.

Choix d'un mode et d'une température de cuisson

Cette option vous permet de sélectionner les modes de cuisson prédéfinis que propose le four.

- Sélectionnez un mode de cuisson à l'aide des touches de sélection du mode de cuisson **(7)**.
- Lorsque l'affichage indique le mode de cuisson que vous avez choisi, appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour valider votre choix.
- Chaque mode de cuisson est associé à une température prédéfinie, mais il est possible d'ajuster cette température prédéfinie à l'aide des touches de fonction Thermostat **(1)**.
- Un message vous demandant si vous voulez préchauffer le four apparaît sur l'affichage. Vous pouvez accepter ou refuser le préchauffage en utilisant les touches de sélection Horloge/Langue. Appuyez ensuite sur la touche de confirmation **(6)** pour valider votre choix.
- Le four commence à chauffer si le préchauffage est confirmé.
- Lorsque le préchauffage est terminé, un message l'indiquant apparaît sur l'affichage et un signal sonore retentit.
- Appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour lancer le mode de cuisson que vous avez sélectionné précédemment.
- Le four s'éteint si vous n'avez pas appuyé sur la touche de confirmation **(6)** au bout de 5 minutes.
- Pour annuler le mode de cuisson sélectionné, appuyez en même temps sur toutes les touches de sélection des réglages du four **(5)**.
- Si vous appuyez en même temps sur toutes les touches de sélection des réglages du four **(5)** pendant que le préchauffage est en cours, cette action annule le processus de préchauffage et le mode de cuisson que vous aviez sélectionné précédemment est lancé immédiatement.

- Si vous voulez changer de mode de cuisson, utilisez les touches de sélection du mode de cuisson **(7)** puis appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour valider votre choix.

Modes de cuisson



FOUR CLASSIQUE (résistance supérieure et inférieure) :

Ce mode permet une cuisson traditionnelle, la chaleur venant de la résistance supérieure et inférieure. Il convient pour rôtir et cuire sur un seul niveau à la fois.



FOUR CLASSIQUE + VENTILATEUR : Ce mode de permet une cuisson traditionnelle, la chaleur provenant de la résistance supérieure et inférieure. Le ventilateur de circulation assure une répartition rapide et uniforme de la chaleur. Convient pour les cuissons légères et délicates, par exemple les pâtisseries.



RÉSISTANCE INFÉRIEURE SEULE : Dans ce mode de cuisson, la résistance inférieure envoie la chaleur vers le haut sur les aliments. Cette fonction convient pour les recettes nécessitant une cuisson lente ou pour réchauffer les plats.



RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR : Ce mode de cuisson utilise uniquement la résistance inférieure tandis que le ventilateur fait circuler la chaleur. Pour les plats délicats et pour chauffer des aliments précuits. Convient également pour stériliser les bocaux de conserve.



GRILL CENTRAL : Ce mode de cuisson correspond au grill normal, qui n'utilise que la partie intérieure de la résistance supérieure, la chaleur étant dirigée vers le bas sur les aliments. Convient pour griller de petites portions de bacon, de pain grillé, de viande, etc.



GRILL ÉLARGI + RÔTISSOIRE : Ce mode de cuisson correspond au grill normal, mais utilise à la fois la partie intérieure et la partie extérieure de la résistance supérieure, la chaleur étant dirigée vers le bas sur les aliments. Convient pour griller de grandes ou moyennes portions de saucisses, bacon, steak, poisson, etc.



GRILL + VENTILATEUR : Ce mode de cuisson utilise la résistance supérieure associée au ventilateur de façon à assurer une circulation rapide de la chaleur. Convient pour faire dorer rapidement et « saisir » les jus, par ex. dans les steaks, les hamburgers, certains légumes, etc.



CHALEUR TOURNANTE : Ce mode de cuisson utilise la résistance circulaire tandis que la chaleur est répartie par le ventilateur. Ceci permet une cuisson plus rapide et plus économique.

La chaleur tournante permet également de cuire en même temps des aliments sur plusieurs niveaux, tout en évitant la transmission d'odeurs et de goûts d'un plat à l'autre.



MODE PIZZA : Ce mode de cuisson utilise la résistance inférieure et le ventilateur, la chaleur étant répartie par le ventilateur, ce qui permet de reproduire les conditions d'un four à bois traditionnel en terre cuite.



MODE DÉCONGÉLATION : Le ventilateur tourne sans chaleur afin de réduire le temps de décongélation des aliments surgelés. Le temps de décongélation est fonction de la température ambiante ainsi que de la quantité et de la nature du produit. Contrôlez toujours son emballage pour connaître les consignes de décongélation.



NETTOYAGE PAR PYROLYSE : Cette fonction sert à nettoyer le four en augmentant sa température intérieure jusqu'à environ 500 °C. Une fois que le four a refroidi, les dépôts de cendres qui en résultent peuvent être essuyés à l'aide d'un chiffon doux humide.

Guide de cuisson

Type d'aliment	Température en °C	Niveau recommandé*	Temps de cuisson en minutes	
			Recommandé	Personnalisé
Gâteau en moule avec mélange battu				
Panettone ou fougasse				
Fougasse				
Cake				
Tourte (pâte brisée)				
Fond de tourte				
Fond de tourte avec ricotta				
Fond de tourte avec fruits				
Gâteau en moule avec mélange levé				
Fond de tourte				
Pain blanc (1 kg de farine)				
Petites pâtisseries				
Pâte feuilletée				
Pâte à choux				
Pâte à biscuits				
Lasagnes				
Viandes (temps de cuisson par cm d'épaisseur)				
Rôti à cuisson lente (par ex. rôti de veau)				
Rôti à cuisson rapide (par ex. rôti de bœuf)				
Pain de viande				
Volaille				

Canard 1,5 kg				
Oie 3 kg				
Poulet rôti				
Dinde 5 kg				
Gibier				
Lièvre				
Cuissot de chevreuil				
Cuissot de cerf				
Légumes				
Pommes de terre au four				
Timbale de légumes				
Poissons				
Truite				
Mulet gris				
Pizza				
Grill				
Côtelettes de porc				
Saucisses				
Poulet grillé				
Rôti de veau à la broche (600 g)				
Poulet à la broche				

Type of food	Temp. °C	Insertion* guide	Cooking time in minutes	
			Suggested	Personal
Cake in mould with beaten mixture				
Panettone or focaccia	175	2	55 - 65	
Focaccia	175	3	60 - 70	
Cake	175	3	60 - 70	
Pie in mould (short pastry)				
Pie base	200	3	8 - 10	
Pie base with ricotta cheese	200	3	25 - 35	
Pie base with fruit	200	3	25 - 35	
Cake in mould with raised mixture				
Pie base	180	3	30 - 45	
White bread (2,2 lb of flour)	200	3	25 - 35	
Small pastries				
Puff pastry	200	3	10 - 15	
Choux pastry	200	2	35 - 45	
Biscuit pastry	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Meat (cooking time per cm. of thickness)				
Slowly cooked roast (ex. roast veal)	200	2	120 - 150	
Fast cooked roast (ex. roast beef)	200	2	60 - 90	
Meatloaf	200	2	30 - 40	
Poultry				
Duck 3,3 lb	200	2	120 - 180	
Goose 6,6 lb	200	2	150 - 210	
Roast chicken	200	2	60 - 90	
Turkey 11 lb	175	2	about 240	
Game				
Hare	200	2	60 - 90	
Leg of roe	200	2	90 - 150	
Leg of deer	175	2	90 - 180	
Vegetable				
Baked potatoes	220	2	30 - 40	
Vegetable pudding	200	2	40 - 50	
Fish				
Trout	200	2	40 - 50	
Grey mullet	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
Pork chops		4	8 - 12	
Sausages		4	10 - 12	
Grilled chicken		2	25 - 35	
Roast veal on spit (1,3 lb)			50 - 60	
Chicken on spit			60 - 70	

* Les numéros figurant dans cette colonne renvoient aux positions des grilles indiquées sur l'image page suivante.

Les informations indiquées dans le guide de cuisson sont données à titre purement indicatif et doivent être ajustées afin de tenir compte du mode de cuisson que vous utilisez, de la quantité d'aliments que vous cuisez et de leur qualité.

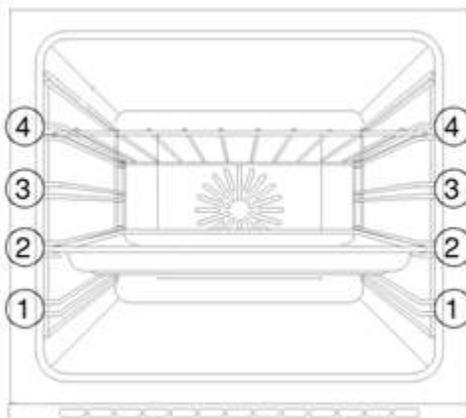
Guide d'utilisation du grill

IMPORTANT : Laissez TOUJOURS la porte du four fermée lorsque vous utilisez les fonctions grill.

Plats à griller	Temps de cuisson en minutes	
	Partie supérieure	Partie inférieure
Viande en fines tranches		
Viande en tranches d'épaisseur moyenne		
Poisson écaillé coupé en fines tranches		
Poisson (par ex. truite, saumon)		
Saucisses		
Pain grillé		

Dishes for grilling	Cooking times in minutes	
	Top side	Under side
Slices of thin meat	6	4
Slices of meat of medium thickness	8	5
Slices of thin descaled fish	10	8
Fish (e.g. trout, salmon)	15	12
Sausages	12	10
Toast	5	2

Positions des grilles



Conseils de cuisson

- Reportez-vous aux informations figurant sur l'emballage des aliments pour connaître les températures et les temps de cuisson conseillés. Lorsque vous serez familiarisé avec le fonctionnement de votre four, vous pourrez faire varier ces valeurs en fonction de vos préférences personnelles.
- Si vous utilisez le mode chaleur tournante, respectez les indications figurant sur l'emballage des aliments pour ce mode de cuisson particulier.

- Veillez à décongeler complètement les aliments surgelés avant de les cuire, sauf si l'emballage porte la mention « à cuisiner sans décongélation ».
- Vous devez préchauffer le four et attendre que le préchauffage soit terminé pour y introduire les aliments. Vous pouvez choisir de ne pas préchauffer lorsque vous utilisez le mode chaleur tournante mais, dans ce cas, il convient de prolonger d'environ dix minutes le temps de cuisson indiqué sur l'emballage de l'aliment.
- Avant la cuisson, veillez à retirer du four les accessoires qui ne sont pas utilisés.
- Placez les plaques de cuisson au centre du four et laissez des espaces entre elles pour permettre à l'air de circuler.
- Essayez d'ouvrir la porte le moins possible pour voir les plats.
- L'éclairage du four reste allumé pendant la cuisson.

Avertissements

- Laissez la porte du four fermée ***quel que soit*** le mode de cuisson utilisé, **y compris** les fonctions grill.
- N'utilisez pas de film d'aluminium pour recouvrir la plaque émaillée et ne chauffez pas non plus d'aliments enveloppés de film d'aluminium sous le grill. Le haut pouvoir réfléchissant du film risque d'endommager la résistance du grill.
- De même, ne recouvrez jamais la sole du four avec du film d'aluminium.
- Pendant la cuisson, ne posez jamais de casseroles ni de plats directement sur la sole du four. Ils doivent toujours être posés sur les grilles fournies.
- En fonctionnement, la résistance chauffante du grill et d'autres composants internes du four atteignent des températures extrêmement élevées : évitez de les toucher accidentellement lorsque vous manipulez les aliments que vous êtes en train de griller.
- ***Important*** : *Usez de précautions à l'ouverture de la porte pour éviter tout contact avec les parties brûlantes du four et avec la vapeur.*

- **Attention** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes à l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus éloignés du four lorsque celui-ci est en marche.
- Utilisez **TOUJOURS** une manique pour sortir la plaque émaillée.

Mémorisation des modes de cuisson et des programmes à durée définie

Votre four peut mémoriser les modes de cuisson, les températures et les durées que vous avez utilisés précédemment.

- Après avoir défini un mode de cuisson et une température, il est possible de mémoriser ce réglage. Si vous avez utilisé la fonction Durée ou la fonction Heure de début et de fin de cuisson, vous pouvez également mémoriser ces paramètres.
- Utilisez les touches de sélection des réglages du four **(5)** pour faire défiler les options, jusqu'à ce que vous atteigniez l'option « Mémorisation d'un cycle de cuisson ». Donnez ensuite un numéro au programme de cuisson dont vous voulez que le four se souvienne.
- Vous pouvez mémoriser jusqu'à dix programmes de cuisson, qui apparaîtront sur l'affichage en programme 1, programme 2, etc.
- Pour rappeler un programme mémorisé, utilisez les touches de sélection des réglages du four **(5)** pour faire défiler les options, jusqu'à ce que « Recettes » s'affiche. Appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour sélectionner cette option.
- Utilisez ensuite les touches de sélection des réglages du four **(5)** jusqu'à ce que « Recettes personnelles » s'affiche. Appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour sélectionner cette option. Vous pouvez alors rappeler ou supprimer des programmes que vous aviez mis en mémoire auparavant.

Cuisson avec la sonde de cuisson

Vous pouvez cuire vos plats favoris en utilisant la sonde de cuisson. Le capteur de la sonde détecte la température interne de l'aliment pendant la cuisson. Il indique que la température à cœur programmée a été atteinte et que la cuisson de la viande est satisfaisante.

- Introduisez la sonde dans le trou situé dans le coin supérieur gauche du four.

- Le capteur de température doit être introduit dans l'aliment que vous vous apprêtez à cuire. Il détecte la température interne de l'aliment pendant la cuisson.
- **IMPORTANT : Il est indispensable d'enfoncer le capteur de température complètement au centre de l'aliment à cuire.**
- Lorsque vous allumez le four avec la sonde branchée sur le four, l'affichage indique un symbole en forme de barre et la température de la sonde (prédéfinie sur 70 °C). Si cette information n'apparaît pas, la sonde n'est pas branchée correctement.
- Introduisez l'embout de la sonde au centre de l'aliment, à l'endroit le plus épais. Dans le cas d'une volaille, ne le placez pas dans la zone centrale car celle-ci est creuse. Placez-le entre l'abdomen et la cuisse.
- Le capteur de température ne doit pas entrer en contact avec des os ni être inséré dans un tissu gras.
- Fermez la porte du four.
- Utilisez les touches de sélection du mode de cuisson **(7)** pour sélectionner un mode de cuisson parmi ceux qui vous sont proposés.
- Utilisez les touches de fonction Thermostat **(1)** pour sélectionner la température du four.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser les touches de fonction Thermosonde **(2)** pour modifier la température à cœur de la sonde. Servez-vous du tableau ci-dessous comme guide pour le choix de la température de réglage de la sonde de cuisson.

Températures à cœur recommandées		
Bœuf	Rosbif / filet de bœuf saignant	
	à point	
	bien cuit	
	Rôti de bœuf	
	Filet de bœuf bouilli 90 °C/195 °F	
Porc	Rôti de porc	
	Longe de porc	
	Pain de viande	
Veau	Rôti de veau	
	Poitrine de veau farcie	
	Selle de veau à point	
Gibier	Cuissot de gibier	
	Râble de lièvre / selle de gibier	

Volaille	Poulet	
	Oie	
	Dinde, canard	
	Magret de canard	
Agneau	Gigot d'agneau à point	
	Agneau bien cuit	
Mouton	Gigot de mouton à point	
	Selle d'agneau bien cuite	
Pain		

Recommended core temperature values		
Beef	Roast beef / fillet of beef rare	45-50 °C
	medium-rare	55-65 °C
	well-done	70-80 °C
	Beef roast	80-85 °C
	Boiled fillet of beef 90 °C/195 °F	90 °C
Pork	Roast pork	80-85 °C
	Back of pork	65-70 °C
	Meat loaf	85 °C
Veal	Roast veal	75-80 °C
	Breast of veal, stuffed	75-80 °C
	Back of veal medium-rare	65-70 °C
Venison	Leg of venison	75-80 °C
	Back of hare / venison	65-70 °C
Poultry	Chicken	85 °C
	Goose	85-90 °C
	Turkey, duck	80-85 °C
	Duck breast	70 °C
Lamb	Leg of lamb medium-rare	55-65 °C
	Lamb well-done	75-80 °C
Mutton	Leg of mutton medium-rare	75-80 °C
	Back of lamb well-done	80 °C
Bread		90 °C

- Lorsque la température que vous avez réglée à l'aide des touches de fonction Thermosonde **(2)** est atteinte, un signal sonore retentit.
- À ce moment, il est possible de prolonger le temps de cuisson ; vous devrez cependant augmenter la température à cœur de la sonde à l'aide des touches de fonction Thermosonde **(2)**.
- En utilisant une manique, retirez avec précaution la sonde de l'aliment que vous êtes en train de cuisiner et vérifiez si la cuisson vous convient.

- **IMPORTANT : Avant de servir un plat, vous devez vous assurer qu'il est tout à fait cuit.**
- Pour nettoyer la sonde, il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide.

Options du menu

- Pour accéder aux options du menu, appuyez sur la touche ON/OFF **(9)** du four puis relâchez-la au bout d'une seconde.
- Utilisez les touches de sélection des réglages du four **(5)** pour accéder aux options du menu : Recettes, Réglages, Guide et Quitter. Vous pouvez faire défiler les différentes options à l'aide des touches de sélection des réglages du four **(5)** ; pour revenir en arrière, appuyez en même temps sur les deux touches.
- Appuyez sur la touche de confirmation **(6)** pour sélectionner l'option du menu que vous avez choisie.
- Pour quitter les options du menu, utilisez les touches de sélection des réglages du four **(5)** jusqu'à ce que « Quitter » apparaisse sur l'affichage, puis appuyez sur la touche de confirmation **(6)**.

Recettes

- Sélectionnez l'option de menu Recettes à l'aide de la touche de confirmation **(6)**. Si vous utilisez les touches de sélection des réglages du four **(5)**, une liste des différents types d'aliments apparaît sur l'affichage : viandes, pain/pizza, poissons, desserts, timbales, recettes personnelles et quitter.
- Une timbale est un plat à plusieurs couches cuit dans un moule aux bords élevés, puis retourné sur une assiette pour le servir.
- Sélectionnez le type d'aliment voulu en appuyant sur la touche de confirmation **(6)**.
- Chaque type d'aliment est associé à un ensemble de suggestions de recettes, que vous pouvez faire défiler en appuyant sur les touches de sélection des réglages du four **(5)**. Lorsque vous arrivez à la recette souhaitée, appuyez à nouveau sur la touche de confirmation **(6)** pour la sélectionner.
- La sélection de la recette active le four en définissant une durée et une température prédéterminées. Il est possible de modifier le temps de cuisson en utilisant les touches de sélection des temps

de cuisson programmés **(3)**, ainsi que la température à l'aide des touches de fonction Thermostat **(1)**.

Réglages

- Sélectionnez l'option du menu Réglages à l'aide de la touche de confirmation **(6)**, puis utilisez les touches de sélection des réglages du four **(5)** pour faire défiler les différentes options.
- Appuyez à nouveau sur la touche de confirmation **(6)** pour sélectionner l'option que vous avez choisie.

Langue : vous permet de modifier la langue de l'affichage du four.

Réglage de l'horloge : propose trois options différentes :

Affichage de l'horloge (sélection OUI/NON)

Réglage de l'heure

Mode Nuit (si cette option est validée, l'affichage apparaît avec une intensité lumineuse moindre entre 22h00 et 7h00)

Verrouillage du clavier : vous avez le choix entre verrouillage automatique ou manuel.

Signal sonore : vous avez le choix entre volume faible, moyen ou fort.

Éclairage : vous pouvez choisir d'éteindre la lumière dans le four automatiquement ou manuellement.

Restaurer les réglages par défaut : vous permet de restaurer tous les réglages (langue, heure et programme) par défaut.

Guide

Sélectionnez l'option du menu Guide à l'aide de la touche de confirmation **(6)**. L'appareil affiche une série de suggestions de cuisson et de conseils d'utilisation du four.

Verrouillage du clavier

- Si vous avez activé le verrouillage automatique du clavier à partir des options du menu, le clavier se verrouille en l'absence d'action dans un délai d'une minute.

- Pour déverrouiller le clavier, appuyez en même temps sur la touche moins des touches de fonction Thermostat **(1)** et sur la touche plus des touches de sélection Horloge/Langue **(4)**.
- Si la fonction de verrouillage automatique n'est pas activée, appuyez sur ces mêmes touches pour verrouiller et déverrouiller le clavier.

Éclairage du four

- Vous pouvez choisir si la lumière du four doit s'éteindre automatiquement ou si vous devez le faire manuellement via le menu Réglages.
- Allumez la lumière du four à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT de l'éclairage du four **(10)**. En mode automatique, l'éclairage du four s'éteint au bout de 5 minutes. En mode manuel, vous devez éteindre l'éclairage manuellement à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT de l'éclairage du four **(10)**.

Utilisation du tournebroche

- Insérez la tige de la broche dans le système d'entraînement. Insérez ensuite la partie rainurée dans le berceau.
- Tournez la poignée en plastique dans le sens anti-horaire, puis glissez le support dans les rails du four.
- **IMPORTANT** : Assurez-vous que la tige s'enclenche bien dans le trou correspondant à l'intérieur de la cavité du four.
- Le support de la broche doit TOUJOURS être placé au milieu du four.

Nettoyage et maintenance



Les opérations de nettoyage des parties extérieures doivent se faire uniquement lorsque le four est froid et que l'appareil est débranché du secteur.

- L'appareil doit être nettoyé à fond avant sa première utilisation. Le processus de nettoyage par pyrolyse décrit page 26 doit être effectué AU MOINS une fois par mois ou plus souvent si des aliments se sont renversés ou ont provoqué des éclaboussures dans le four.
- **Ne nettoyez jamais** les surfaces du four à la vapeur.
- Les taches qui peuvent apparaître sur la sole du four sont dues la plupart du temps aux éclaboussures ou aux débordements des aliments lors de la cuisson. Ceci peut se produire lorsque les aliments sont cuits à une température excessivement élevée ou placés dans un ustensile de cuisson trop petit.
- Veillez à choisir une température de cuisson appropriée pour l'aliment que vous cuisinez. Veillez également à le placer dans un plat de taille adéquate et utilisez la plaque émaillée si nécessaire.
- Nettoyez les parties extérieures de l'appareil à l'eau tiède savonneuse au moyen d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs.
- Nous vous conseillons d'appliquer régulièrement un produit de nettoyage et polissage spécial inox pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable de cet appareil.
- Si vous utilisez un produit spécial fours pour le nettoyage, vérifiez auprès de son fabricant qu'il peut être utilisé sans problème sur votre appareil.
- **Aucun dommage subi par l'appareil à cause d'un produit nettoyant ne sera réparé gratuitement par Baumatic, même si la période de garantie n'est pas encore expirée.**
- N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs.

Nettoyage par pyrolyse

- ***IMPORTANT : Tous les accessoires doivent être sortis du four avant de lancer la fonction de nettoyage par pyrolyse.***
- ***Le four ne doit pas être laissé sans surveillance lorsque le cycle de nettoyage par pyrolyse est en cours.***
- ***Les résidus d'aliments de grande taille doivent être enlevés avant de lancer le nettoyage.***

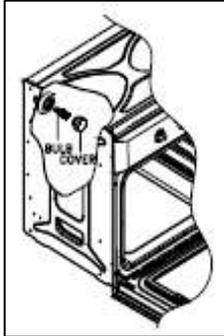


- Allumez le four et sélectionnez le mode de cuisson .
- Le four sélectionne automatiquement une température de 500 °C et une durée de 90 minutes.
- La porte du four se verrouille automatiquement lorsque la température à l'intérieur atteint 300 °C. Un symbole de clé apparaît à côté du symbole du mode de cuisson.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four reste allumé.
- À la fin du cycle de nettoyage par pyrolyse, un signal sonore retentit et le four arrête de chauffer.
- Lorsque la durée programmée est écoulée, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température redescende en dessous de 500°C.
- Lorsque le four atteint une température tiède, utilisez un chiffon doux humide pour essuyer les dépôts de cendres. Pour obtenir des résultats de nettoyage optimaux, ne laissez pas le four refroidir complètement avant d'essuyer les dépôts de cendres.

Remplacement de la lampe du four



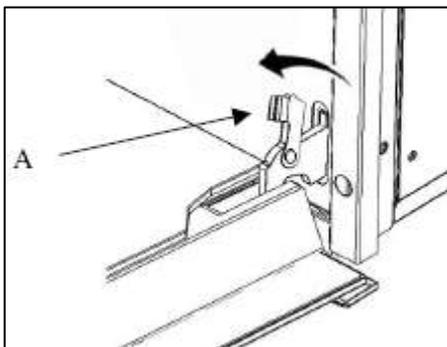
IMPORTANT : Le four doit être débranché de sa prise de courant avant toute tentative de retirer ou remplacer la lampe.



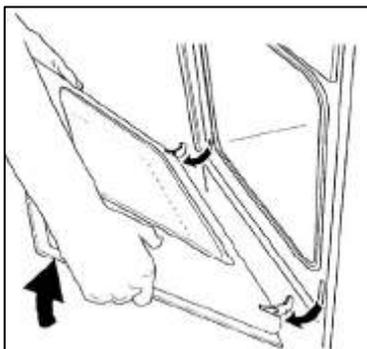
- Retirez toutes les grilles et la plaque émaillée.
- Retirez la protection qui recouvre l'ampoule en la tournant dans le sens anti-horaire.
- Dévissez l'ampoule en tournant dans le sens horaire et ôtez-la de son support.
- Remplacez l'ampoule par un modèle miniature à culot à visser type E14, 25 W/300 °C.
- **N'utilisez aucun autre type d'ampoule.**
- Remettez la protection de la lampe en place.

Démontage de la porte du four pour la nettoyer

- Ouvrez entièrement la porte du four.
- Repérez les charnières de la porte.

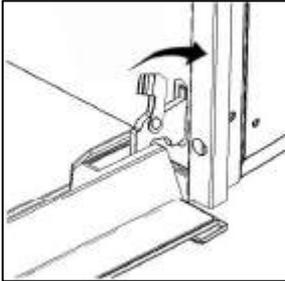


- Soulevez les crochets **(A)** sur les deux charnières.



- Saisissez les côtés de la porte par le milieu et inclinez légèrement la porte vers la cavité du four. Les charnières se désengagent de leurs orifices lorsque vous tirez vers vous la partie inférieure de la porte.

- **IMPORTANT** : Assurez-vous que la porte est soutenue à tout moment et posez-la sur un matériau rembourré pendant son nettoyage.
- La porte du four et la vitre doivent être nettoyées uniquement en utilisant un chiffon humide et une petite quantité de détergent. Il est **IMPÉRATIF** que le chiffon n'ait jamais été en contact avec un agent nettoyant ou un produit chimique quel qu'il soit auparavant.



- Pour remettre la porte en place, glissez les charnières dans leur logement et ouvrez complètement la porte.
- **IMPORTANT** : Les crochets **(A)** doivent être refermés dans leur position d'origine avant de refermer la porte.



- **Attention à ne pas déloger le système de fermeture des charnières lorsque vous enlevez la porte, car le mécanisme de charnière possède un ressort puissant.**

- **Ne plongez jamais la porte dans l'eau.**

INSTALLATION



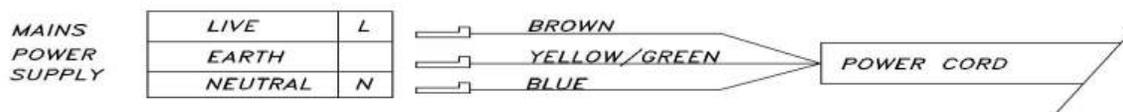
L'installation doit être faite par une personne dûment qualifiée, conformément à la version en vigueur des normes et règles suivantes :

- Réglementations et normes de sécurité britanniques ou les normes européennes équivalentes.
- **Dispositions réglementaires relatives à la construction** (publiée par le ministère de l'Environnement).
- **Normes de construction** (publiées par les services écossais de l'aménagement du territoire).
- **Règles de câblage IEE.**
- **Règles EAW (utilisation de l'électricité au travail).**

Avant de brancher l'appareil, contrôlez que la tension secteur disponible chez vous correspond à la tension d'alimentation spécifiée sur la plaque signalétique.

ATTENTION : CET APPAREIL DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE MIS À LA TERRE.

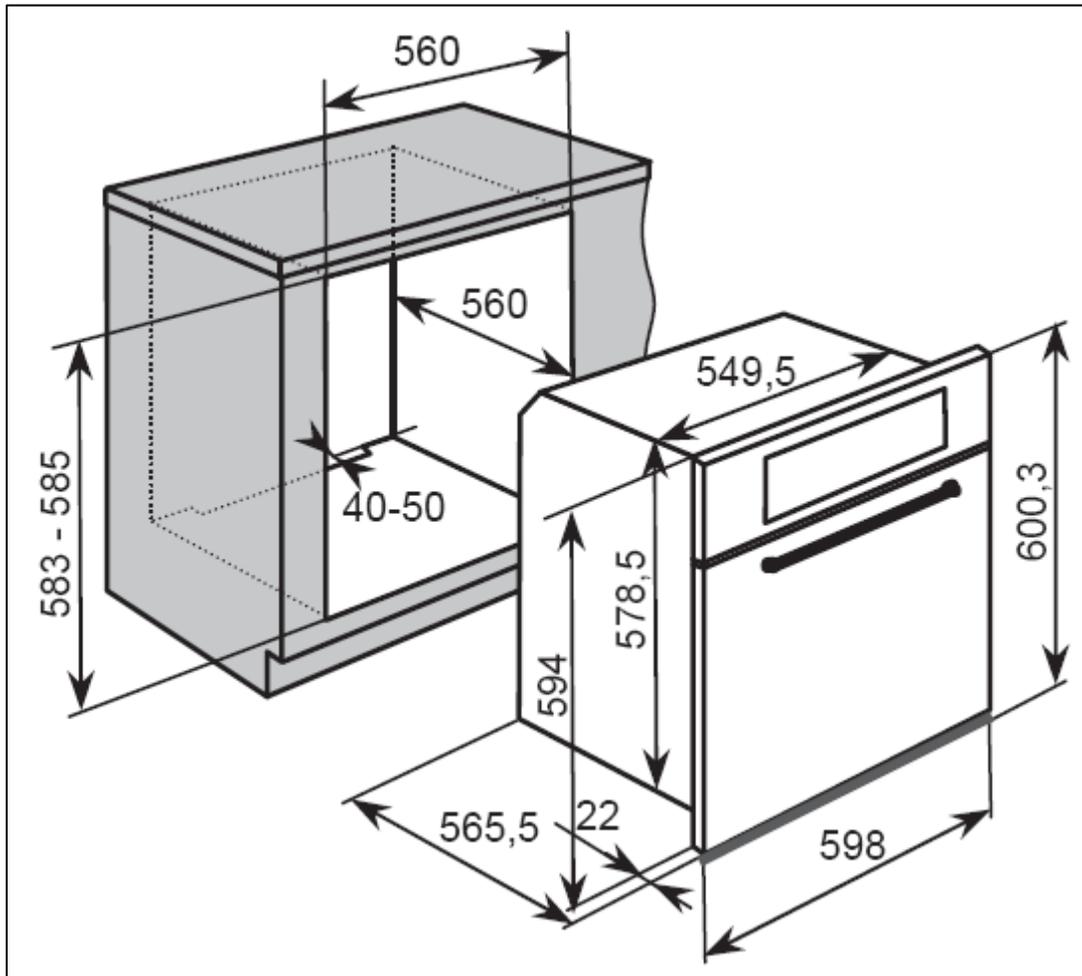
- Cet appareil doit être raccordé à une prise à ergots bipolaire 16 A avec interrupteur et fusible, ayant une distance entre contacts de 3 mm et placée à un endroit facile d'accès près de l'appareil. Cette prise doit rester accessible même lorsque le four se trouve dans son meuble d'encastrement.



Alimentation secteur	Phase	L	Marron	Câble d'alimentation
	Terre		Jaune/Vert	
	Neutre	N	Bleu	

- Pour raccorder le câble d'alimentation du four, dévissez et enlevez le cache du bornier pour pouvoir accéder aux contacts. Effectuez les connexions et immobilisez le câble au moyen du serre-câble fourni puis remettez immédiatement le cache du bornier en place.
- Si vous devez changer le câble d'alimentation, le conducteur de terre (jaune/vert) doit toujours être 10 mm plus long que les conducteurs de phase et de neutre.
- Veillez à ce que la température du câble d'alimentation secteur ne dépasse pas 50 °C.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un câble de rechange approprié, disponible auprès du service Pièces détachées de Baumatic.

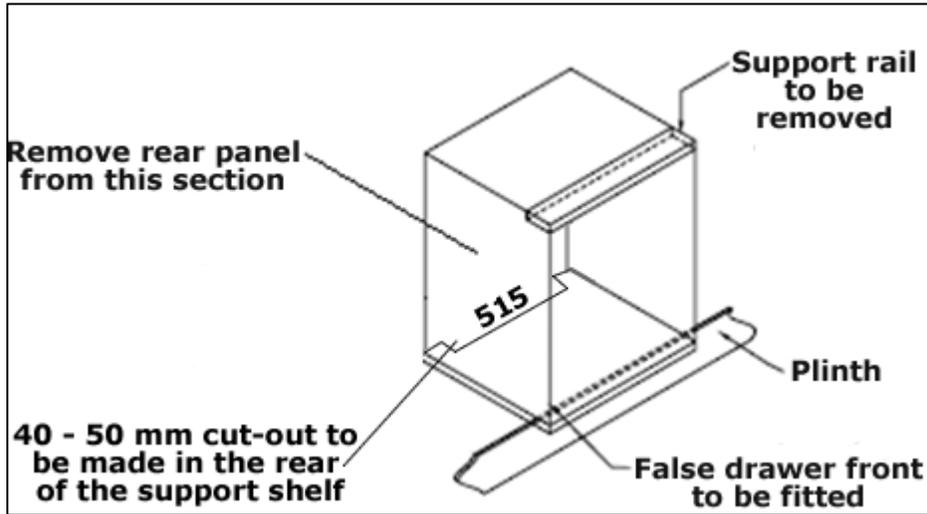
Installation du four dans le meuble de cuisine



Positionnement de l'appareil

- Vérifiez que l'ouverture dans laquelle le four doit être monté correspond aux dimensions du dessin ci-dessus.
- L'appareil doit être installé dans un meuble d'encastrement pour four doté des découpes de ventilation indiquées dans la section « Exigences relatives à la ventilation », page suivante.
- Assurez-vous que le panneau de fond du meuble d'encastrement a été retiré.

Exigences relatives à la ventilation



Remove rear panel from this section

Support rail to be removed

40-50mm cut-out to be made in the rear of the support shelf

Plinth

False drawer front to be fitted

Retirer le panneau de fond de cette partie du meuble

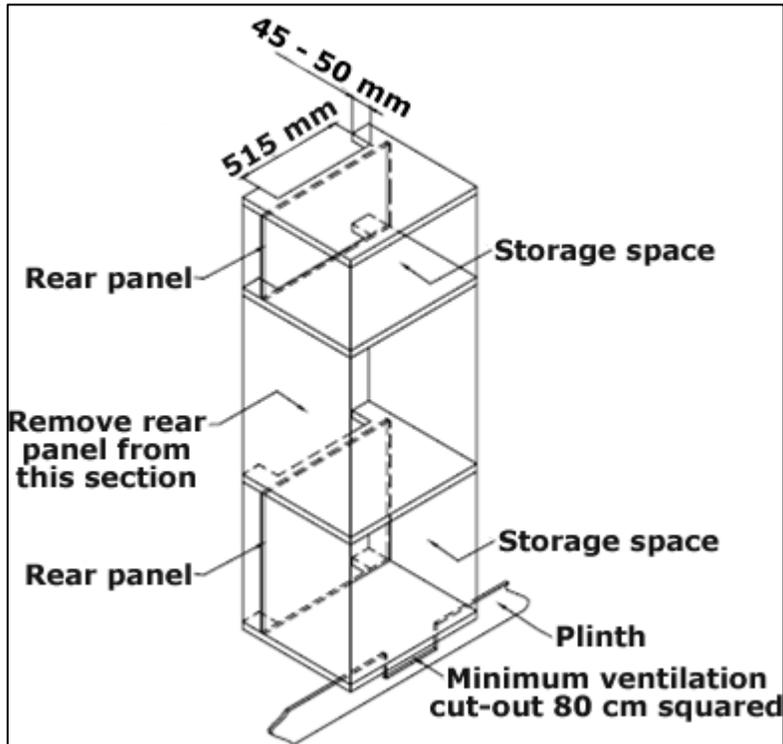
Enlever ce rail de support

Effectuer une découpe de 40-50 mm dans le fond de l'étagère de support

Plinthe

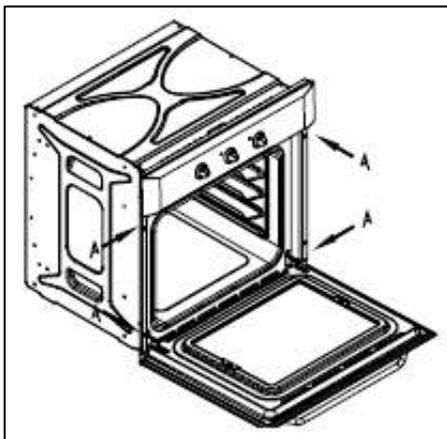
Installer ici la façade de tiroir factice

(La figure illustre les exigences à respecter en termes de ventilation et de découpe pour installer l'appareil dans un meuble de cuisine standard).



(La figure illustre les exigences à respecter en termes de ventilation et de découpe pour installer l'appareil dans un module en hauteur).

Rear panel	Panneau de fond
Storage space	Espace de rangement
Remove rear panel from this section	Retirer le panneau de fond de cette partie du meuble
Plinth	Plinthe
Minimum ventilation cut-out 80 cm squared	Découpe de ventilation 80 cm ² minimum



- Vérifiez que le four est solidement fixé dans le meuble d'encastrement. La fixation du four dans ce meuble s'effectue au moyen de quatre vis. Elles doivent être vissées à travers le châssis du four et dans le meuble d'encastrement.

Mon appareil ne fonctionne pas correctement

- ***Le four ne s'allume pas.***
 - * Vérifiez que vous avez sélectionné un mode et une température de cuisson.
- ***Le four et le grill semblent ne pas être alimentés en courant.***
 - * Vérifiez que l'appareil a été correctement raccordé à l'alimentation secteur.
 - * Vérifiez que les fusibles d'alimentation sont en état de marche.
 - * Vérifiez que les instructions de réglage de l'heure et de sélection du mode de fonctionnement manuel de l'appareil ont été respectées.

- ***Le grill fonctionne mais pas le four principal.***
- * Vérifiez que vous avez programmé le bon mode de cuisson.
- ***Le grill et la résistance supérieure du four ne fonctionnent pas ou s'arrêtent pendant des durées prolongées en cours d'utilisation.***
- * Laissez refroidir le four pendant environ 2 heures. Une fois qu'il a refroidi, vérifiez si l'appareil fonctionne à nouveau correctement.
- ***Mes aliments ne cuisent pas correctement.***
- * Veillez à programmer la bonne température et le bon mode de cuisson pour les aliments que vous êtes en train de cuire. Il peut être judicieux d'ajuster votre température de cuisson de plus ou moins 10 °C afin d'obtenir les meilleurs résultats.
- ***Mes aliments ne cuisent pas de manière homogène.***
- * Contrôlez que le four a été correctement installé et qu'il est de niveau.
- * Assurez-vous d'utiliser les bonnes températures et les bonnes hauteurs des plaques de cuisson.
- ***L'éclairage du four ne fonctionne pas.***
- * Reportez-vous à la page 27 et suivez les instructions de la section « Remplacement de la lampe du four ».
- ***J'ai de la condensation dans mon four.***
- * Vapeur et condensation sont des sous-produits naturels de la cuisson d'aliments à forte teneur en eau tels que les surgelés, le poulet, etc.
- * De la condensation peut se former dans la cavité du four et entre les vitres de la porte. Ceci n'indique pas nécessairement que le four ne fonctionne pas correctement.
- * Ne laissez pas l'aliment refroidir dans l'appareil après cuisson et une fois que le four est éteint.
- * Si possible, utilisez un récipient couvert lors de la cuisson afin de réduire la quantité de condensation formée.



IMPORTANT : Si votre appareil ne vous paraît pas fonctionner correctement, vous devez le débrancher de sa prise de courant puis contacter votre revendeur ou la société Eberhardt Frères :

EBERHARDT FRERES
18, rue des Frères Eberts - B.P. 83
67024 STRASBOURG Cedex 1
Tel : 03 88 65 71 71
Email : sav.conso@eberhardt.fr

N'ESSAYEZ PAS DE LE RÉPARER VOUS-MÊME.

Rappelez-vous que si vous faites intervenir un technicien pendant la période de garantie et que celui-ci constate que le problème ne résulte pas d'un défaut de l'appareil, les frais d'intervention pourront vous être facturés.

L'appareil doit être accessible pour que le technicien effectue les réparations éventuellement nécessaires. Si le four est installé d'une manière qui amène le technicien à craindre une détérioration de l'appareil ou de votre cuisine, il n'effectuera pas la réparation.

Ceci englobe des situations dans lesquelles les appareils ont été encastrés dans du carrelage, scellés avec du mastic, obturés avec des éléments en bois, par exemple des plinthes, placés en façade de l'appareil, ou dans lesquelles l'installation a été faite par une méthode autre que celle spécifiée par Baumatic.

Reportez-vous aux conditions de garantie figurant sur le bon de garantie qui vous a été remis avec l'appareil.

IMPORTANT : Baumatic met en œuvre une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit d'adapter et modifier ses produits sans préavis.



Baumatic®

www.baumatic.com