

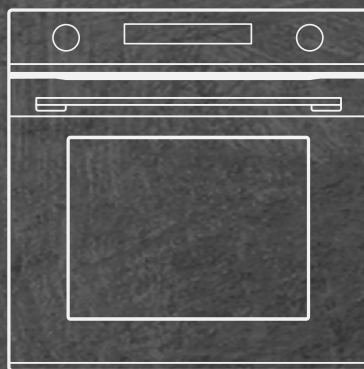
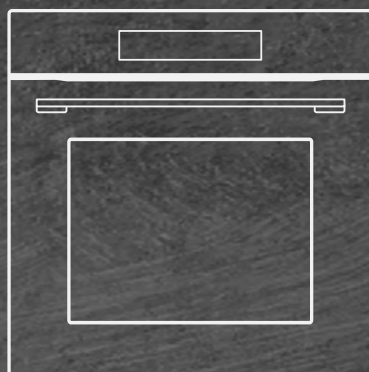


FR

FOUR ENCASTRABLE

**7NP30TOBL/
7NP30E0IX**

MANUEL D'UTILISATION



Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre four, et les garder soigneusement.

Si vous suivez ces instructions, votre four vous donnera de nombreuses années de bons services.

01 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous remercions d'avoir acheté un four encastrable Midea. Avant de le déballer, il faut commencer par lire attentivement son manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Nous recommandons vivement de conserver le guide d'utilisation et d'installation pour toute référence future ou pour les propriétaires ultérieurs.

1. Les moyens de débranchement doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Un élément de coupure incorporé dans le câblage fixe doit être fournie.
2. L'isolation du câblage fixe doit être protégée, par exemple, par une gaine isolante ayant une température nominale appropriée.
3. L'élément de coupure intégré au câblage fixe est conforme à la norme AS/NZS 3000
4. L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
5. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
6. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont surveillées et instruites sur l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques liés.

7. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, des personnes inexpérimentées et disposant de connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées et instruites quant à l'utilisation de l'appareil.
8. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
9. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface ce qui peut fendre le verre. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
10. Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
11. Tout reste de liquide doit être retiré avant le nettoyage.
12. Lors du nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude . Le four doit être éteint avant de retirer la protection. Après le nettoyage, la protection doit être remise en place conformément aux instructions .
13. Il faut vérifier si l'appareil est endommagé après l'avoir déballé. Ne raccordez pas l'appareil s'il a été endommagé. Seul un professionnel agréé peut raccorder des appareils sans prise. Les dommages causés par un raccordement incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

14. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
15. Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur. L'appareil ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments et de boissons. L'appareil doit être surveillé pendant son fonctionnement.
16. Veuillez à toujours insérer les accessoires dans la cavité dans le bon sens.
17. Les informations ci-dessus correspondent aux exigences de la norme CEI 60335-1 / EN 60335-1 / CEI 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

▲ AVERTISSEMENT

▲ Risque d'électrocution !

1. Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations et les cordons d'alimentation endommagés ne doivent être effectués que par l'un de nos techniciens après-vente formés. Si l'appareil tombe en panne, il faut le débrancher ou couper le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.
2. L'isolation des câbles des appareils électriques peut fondre au contact des parties chaudes. Il ne faut jamais mettre des câbles d'appareils électriques en contact avec des parties chaudes.
3. Il ne faut pas utiliser de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur pouvant entraîner un choc électrique.
4. Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Un appareil défectueux ne doit jamais être allumé. Il faut plutôt débrancher l'appareil ou couper le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.

▲ **Risque d'incendie !**

1. Les objets inflammables stockés dans la cavité peuvent prendre feu. Il ne faut jamais stocker d'objets combustibles dans la cavité. Il ne faut jamais ouvrir la porte de l'appareil s'il y a de la fumée à l'intérieur. Il faut plutôt éteindre et débrancher l'appareil ou couper le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
2. Un appel d'air est créé lorsque la porte de l'appareil est ouverte. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec l'élément chauffant et prendre feu. Il ne faut pas placer du papier sulfurisé sur les accessoires pendant le préchauffage. Il faut toujours alourdir le papier sulfurisé avec un plat ou un moule à cake. Il ne faut couvrir que la surface nécessaire avec du papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

▲ **Risque de blessure !**

1. Le verre rayé de la porte de l'appareil peut se fissurer. N'utilisez pas de grattoir à vitre, de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ou de détergents.
2. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture/fermeture de la porte et vous risquez d'être coincé. Gardez vos mains éloignées des charnières.

▲ **Risque de brûlures !**

1. L'appareil devient très chaud. Il ne faut jamais toucher les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants.
2. Il faut laisser toujours l'appareil refroidir au préalable.
3. Les enfants doivent être maintenus à une distance de sécurité.
4. N'oubliez pas qu'accessoires et vaisselle deviennent également très chauds. Il faut toujours utiliser des

gants de cuisine pour retirer les accessoires ou ustensiles de la cavité.

5. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans l'emplacement de cuisson lorsqu'il est chaud. Il ne faut jamais préparer d'aliments contenant de grandes quantités de boissons à forte teneur en alcool. Utilisez plutôt de petites quantités de boissons à forte teneur en alcool. Il faut ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

▲ **Risque de brûlure !**

1. Les parties accessibles deviennent chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez jamais les parties chaudes. Les enfants doivent être maintenus à une distance de sécurité.
2. À l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur chaude peut se dégager. Selon sa température, la vapeur peut ne pas être visible. Lors de l'ouverture de la porte, il ne faut pas se tenir trop près de l'appareil. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. Gardez les enfants à distance.
3. De la vapeur chaude peut être créée à partir de l'eau dans une cavité chaude. Ne versez jamais d'eau dans une cavité chaude.

▲ **Risques liés au magnétisme !**

Des aimants permanents sont utilisés dans le panneau de commande ou éléments de commande. Ils peuvent affecter les implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline.

Les porteurs d'implants électroniques doivent rester à au moins 10 cm du panneau de commande.

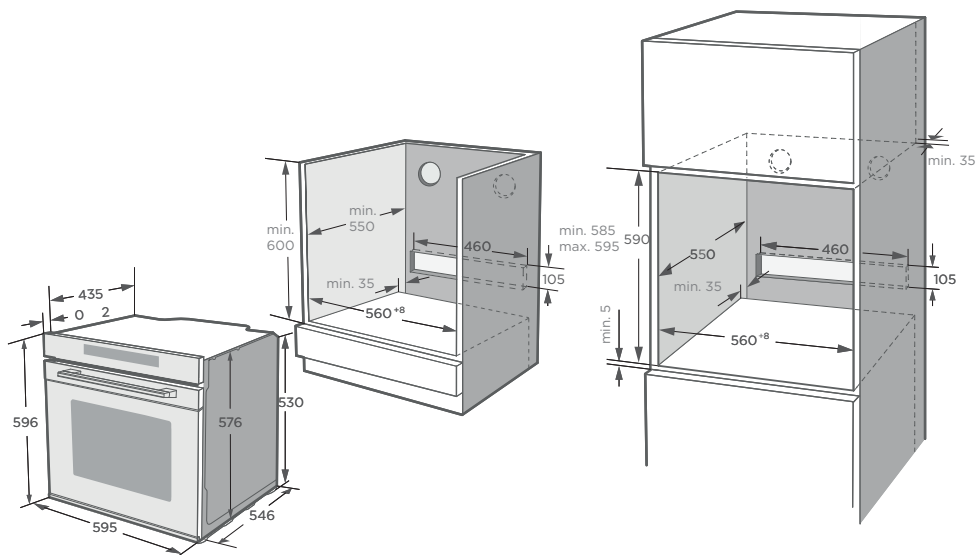
▲ **CAUSES DE DOMMAGES**

1. Accessoires, papier d'aluminium, papier sulfurisé ou ustensiles au fond de la cavité : ne placez pas ces

accessoires au fond de la cavité. Ne couvrez pas le fond de la cavité avec du papier d'aluminium ou de papier sulfurisé. Ne placez pas d'ustensiles au fond de la cavité si avez paramétré une température supérieure à 50 °C. Cela entraîne une accumulation de chaleur. Et l'émail sera endommagé.

2. Feuille d'aluminium : Il ne faut pas que la feuille d'aluminium dans la cavité entre en contact avec la vitre de la porte. Cela pourrait causer une décoloration permanente de la vitre de la porte.
3. Plats en plastique : N'utilisez pas de plats, matériau, couvercles ou d'accessoires contenant du plastique. Le capteur du four risque d'être endommagé.
4. De l'eau dans une cavité chaude : ne versez pas d'eau dans la cavité lorsqu'elle est chaude. Cela génère de la vapeur. Tout changement de température risque d'endommager l'émail.
5. Humidité dans la cavité : À la longue, l'humidité dans la cavité risque d'entraîner une corrosion. Il faut toujours laisser l'appareil sécher après utilisation. Il ne faut pas conserver d'aliments humides dans une cavité fermée pendant de longues périodes. Il ne faut pas stocker de la nourriture dans la cavité.
6. Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Après un fonctionnement à haute température, il faut laisser l'appareil refroidir avec la porte fermée. Ne coincez aucun objet dans la porte de l'appareil. Même si la porte reste entrouverte, cela risque d'endommager les meubles à proximité avec le temps. Il ne faut laisser l'appareil sécher avec la porte ouverte pendant le fonctionnement qu'en cas de présence de beaucoup d'humidité.

7. Jus de fruits : lors de la cuisson de tartes aux fruits particulièrement juteuses, il ne faut pas trop remplir le plat de cuisson. Le jus de fruit débordant du plat de cuisson risque de laisser des taches impossibles à enlever. Si possible, utilisez un plat plus profond.
8. Joint extrêmement sale : Si le joint de la porte du four est très sale, la porte ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les faces des unités adjacentes pourraient être endommagées. Le joint doit être maintenu propre.
9. Porte de l'appareil comme siège, étagère ou plan de travail : La porte de l'appareil n'est pas un siège et aucun objet ne doit être placé ni accroché dessus. Aucun ustensile ni accessoire ne doit être placé sur la porte de l'appareil.
10. Insertion d'accessoires : selon le modèle d'appareil, les accessoires risquent de rayer le panneau de porte lors de la fermeture de la porte. Il faut toujours placer les accessoires dans la cavité aussi loin que possible.
11. Transport de l'appareil : ne transportez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.
12. Si vous utilisez la chaleur résiduelle du four éteint pour garder les aliments au chaud, de l'humidité risque de s'accumuler à l'intérieur de la cavité. Cela peut corroder votre appareil de haute qualité par la condensation, ainsi qu'endommager votre cuisine. Évitez la condensation en ouvrant la porte ou utilisez le mode « Décongélation ».



Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, assurez-vous qu'il a été installé selon les normes professionnelles en respectant les instructions d'installation. Tout dommage causé par une installation incorrecte n'est pas couvert par la garantie.

Lors de l'installation, portez des gants de protection pour éviter les coupures sur les rebords tranchants.

Il faut rechercher des dommages au niveau de l'appareil avant l'installation et s'il y en a, il ne faut pas le brancher.

Avant d'allumer l'appareil, retirez l'intégralité de l'emballage et le film adhésif.

Les dimensions ci-jointes sont en mm.

Il est nécessaire que la fiche soit accessible autrement il faut ajouter un interrupteur dans le cordon afin de pouvoir débrancher si nécessaire.

Avertissement : L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

03 UTILISATION DE L'APPAREIL

▲ IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Confirmez le numéro de modèle. Le numéro de modèle est inscrit sur le panneau de commande.

▲ 7NP30E0IX

▲ COMPOSANT



	1. Fonction du four	Tournez ce bouton pour changer de mode de chauffage.
	2. Annuler	Annuler l'état actuel et passer en mode veille.
	3. Minuteur/Verrouillage enfants	Utiliser la fonction minuteur/sécurité enfants en appuyant sur le bouton pendant 3 s.
	4. Heure de fin	Il faut régler une heure de fin par rapport au temps de cuisson.
	5. Préchauffage rapide	Il faut l'utiliser pour un préchauffage rapide.
	6. Réglage de la durée et de l'horloge	Définissez une durée, puis sélectionnez la fonction et réglez l'horloge en mode veille.
	7. Réglage de la température	Appuyez sur pour régler la température.
	8. ALLUMER/ÉTEINDRE la lampe	Pour allumer/éteindre la lampe.
	9. Marche/Pause	Démarrer et suspendre la cuisson.
	10. Ajuster	Modifiez les valeurs affichées à l'écran.

▲ AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

▲ Première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois, vous devez nettoyer la cavité et les accessoires.

1. Enlevez tout autocollant, film de protection de surface et pièce de protection de transport.
2. Enlevez tout accessoire et grille latérale de la cavité.
3. Il faut nettoyer soigneusement les accessoires et les grilles latérales à l'aide d'eau savonneuse et d'un torchon ou d'une brosse douce.
4. Assurez-vous que la cavité ne contient aucun reste d'emballage, tels que des granules de polystyrène ou des morceaux de bois, qui pourraient entraîner un risque d'incendie.
5. Essuyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur d'appareil neuf, le faire chauffer à vide et avec la porte du four fermée.
7. La cuisine doit être bien aérée pendant que l'appareil chauffe pour la première fois. Il faut faire sortir enfants et animaux domestiques de la cuisine pendant cette période. Et n'oubliez pas de fermer les portes des pièces adjacentes.
8. Réglez les paramètres indiqués. Vous pouvez apprendre à régler le mode de chauffe et la température dans la section suivante.
→ « Utilisation de votre appareil » à la page 14

Paramètres	
Mode chauffage	
Temps	2 h

Une fois l'appareil refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un torchon.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Installez les grilles latérales.

▲ Réglage de l'heure

Il faut régler l'heure avant d'utiliser le four.

1. Une fois le four raccordé électriquement, appuyez sur le symbole de l'horloge  pour régler les heures en tournant le bouton de droite.

- Appuyez à nouveau sur le symbole  de l'horloge pour régler les minutes avec le bouton de droite.
 - Appuyez sur le symbole de l'horloge  pour terminer le réglage.
- REMARQUE : L'horloge a un affichage de 24 heures.

▲ MODES DE CUISSON

L'appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui facilitent son utilisation. Pour trouver le mode de chauffe adapté à votre plat, nous vous expliquons ici les différences et quel mode sert à quoi.

	Modes de cuisson	Température	Utiliser
	Conventionnel	30-250 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un seul niveau. Particulièrement adapté pour les gâteaux avec des garnitures humides.
	Convection	50-250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'anneau chauffant entourant le ventilateur de manière uniforme.
	ECO	140-240 °C	Pour une économie d'énergie en cuisson.
	Conventionnel + ventilateur	50-250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur des éléments chauffants autour de la cavité.
	Chaleur rayonnante	150-250 °C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorer des aliments. Il faut placer les aliments dans la partie centrale sous l'élément chauffant du gril.
	Grillade double + ventilateur	50-250 °C	Pour griller des aliments plats et faire dorer des aliments. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur autour de la cavité.

	Modes de cuisson	Température	Utiliser
	Grillade double	150-250 °C	Pour griller des aliments plats et faire dorer des aliments.
	Pizza	50-250 °C	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur par le haut. L'élément chauffant inférieur et l'anneau chauffant fonctionnent.
	Chaleur inférieure	30-220 °C	Pour ajouter un brunissement supplémentaire aux bases de pizzas, tartes et pâtisseries. Le chauffage provient de l'élément chauffant inférieur.
	Décongélation	—	Pour décongeler en douceur les aliments congelés.
	Fermentation	30-45 °C	Pour faire de la pâte à levure et du levain et cultiver du yaourt.
	Auto nettoyage en mode pyrolyse	Non réglable	Pour chauffer à une température très élevée. Les résidus brûleront

▲ Remarques

1. Pour décongeler de grandes portions d'aliments, il est possible de retirer les grilles et de placer le récipient au fond de la cavité.
2. Pour réchauffer des ustensiles, vous pouvez enlever les grilles et utiliser les modes de cuisson « Grill » et « Chaleur tournante » avec une température de 50 °C. Le mode « Grill » doit être utilisé si plus de la moitié du fond de la cavité est couverte par des ustensiles.
3. Pour une répartition optimale de la chaleur à l'intérieur de la cavité pendant le « Chaleur tournante », le ventilateur fonctionne à certains moments du chauffage, afin de garantir les meilleures performances possibles.

▲ Attention

1. Si vous ouvrez la porte de l'appareil alors qu'une opération est en cours, l'opération sera interrompue. Il faut être particulièrement prudent avec le risque de brûlures.

2. Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Autrement, l'appareil risque de surchauffer.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant un certain temps pour que l'appareil refroidisse plus rapidement après utilisation.

▲ Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

▲ UTILISATION DE L'APPAREIL

▲ Cuisson au four

1. Une fois le four raccordé électriquement, tournez le bouton des fonctions pour en sélectionner une. Tournez le bouton de réglage pour régler la température de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole  pour que le four se mette en marche. Sinon, il retourne en mode horloge après 10 minutes.
3. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur  pour annuler ou sur  pour mettre l'appareil en pause.

REMARQUE :

Après avoir réglé la température, vous pouvez appuyer sur le symbole de l'horloge  pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez le faire en tournant le bouton de réglage.

▲ Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour réduire le temps de préchauffage. Puis, appuyez sur le symbole de préchauffage rapide.

Le symbole  de préchauffage rapide apparaît alors sur l'écran. Un « bip » retentit si cette fonction ne peut pas faire de préchauffage rapide. Les modes décongélation, fermentation et « ECO » ne peuvent pas utiliser le préchauffage rapide.

▲ Réglage de l'heure de fin

1. Réglage complet de l'horloge ;
2. Appuyez sur l'icône  , réglez les chiffres des heures à l'aide du bouton de droite. Appuyez sur  , réglez les chiffres des minutes à l'aide du bouton de droite et appuyez sur l'icône  pour confirmer ;

3. Tournez le bouton gauche pour sélectionner la fonction, réglez l'heure et la température à l'aide du bouton droit ;

▲ Remarques

1. Par exemple, lorsque l'heure de fin est 10 heures et que le temps de cuisson est de 1 heure, le four commence à chauffer à 9 heures et finit à 10 heures.
2. Les fonctions sonde, décongélation et fermentation ne peuvent accéder à la fonction attribution.

▲ Changement pendant la cuisson

Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez changer le réglage du type de chauffage et celui de la température à l'aide des fonctions four ou du bouton de réglage. Après le changement, s'il n'y a aucune autre action dans les 6 secondes, le four fonctionne comme vous l'avez changé.

Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson, il faut appuyer sur  et effectuer la modification à l'aide du bouton de réglage.

Après le changement, s'il n'y a aucune autre action dans les 6 secondes, le four fonctionne comme vous l'avez changé. Aucun changement n'est possible pendant la cuisson avec un réglage de l'heure de fin.

Il faut appuyer sur  pour annuler la cuisson.

▲ Remarques

1. Modifier les modes/température/temps de cuisson restant peut affecter négativement le résultat de la cuisson. Nous vous recommandons vivement de ne pas le faire à moins que vous ayez une bonne expérience en cuisine.

▲ Attention !

Une fois l'appareil éteint, il reste très chaud, en particulier à l'intérieur de la cavité. Il ne faut jamais toucher les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou les ustensiles de la cavité et laissez l'appareil refroidir. Les enfants doivent être maintenus à une distance de sécurité pour éviter les brûlures.

▲ Minuteur

Vous pouvez utiliser la fonction minuteur en appuyant sur . Le four émet un « bip » lorsque le temps est écoulé pour vous informer.

À la première pression sur  , réglez les heures du minuteur, puis appuyez à nouveau sur  , réglez les minutes du minuteur. Appuyez à nouveau sur  pour terminer le réglage.

Vous pouvez régler le minuteur avant et pendant la cuisson, mais fonction et température ne sont plus disponibles.

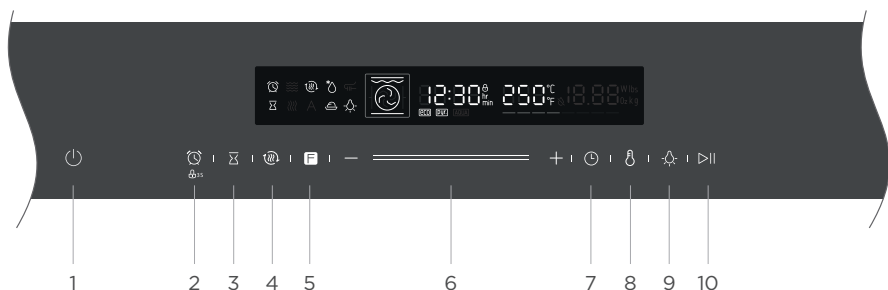
▲ Sécurité enfants

L'appareil est doté d'un verrouillage enfants afin que les enfants ne puissent pas l'allumer accidentellement ou modifier les réglages. Lorsque vous maintenez appuyée pendant 3 secondes, le verrouillage enfants est activé. Maintenez appuyée pendant 3 secondes à nouveau, le four sera déverrouillé.

Vous pouvez activer et désactiver le verrouillage enfants que le four fonctionne ou pas. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour activer et désactiver la sécurité enfants. Lorsque la sécurité enfants est activée, le symbole  apparaît dans la barre d'état.

▲ 7NP30TOBL

▲ COMPOSANT



	1. ALLUMER/ ÉTEINDRE	Pour allumer et éteindre le four.
	2. Minuteur/ Verrouillage enfants	Utiliser la fonction Minuteur/ Verrouillage enfants avec une pression de 3 s
	3. Heure de fin	Il faut régler une heure de fin par rapport au temps de cuisson.
	4. Préchauffage rapide	Il faut l'utiliser pour un préchauffage rapide.
	5. Fonctions du four	Appuyez sur ce symbole pour changer de mode de cuisson. Maintenez le bouton appuyé pendant 3 secondes pour le changer rapidement.
	6. Barre de défilement	Il faut la faire glisser pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran.
	7. Réglage de la durée et de l'horloge	Définissez une durée, puis sélectionnez la fonction et réglez l'horloge en mode veille.
	8. Réglage de la température	Appuyez sur pour régler la température.
	9. ALLUMER/ ÉTEINDRE la lampe	Pour allumer/éteindre la lampe.
	10. Marche/Pause	Démarrer et suspendre la cuisson.

▲ AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

▲ Première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois, vous devez nettoyer la cavité et les accessoires.

1. Enlevez tout autocollant, film de protection de surface et pièce de protection de transport.
2. Enlevez tout accessoire et grille latérale de la cavité.
3. Il faut nettoyer soigneusement les accessoires et les grilles latérales à l'aide d'eau savonneuse et d'un torchon ou d'une brosse douce.
4. Assurez-vous que la cavité ne contient aucun reste d'emballage, tels que des granules de polystyrène ou des morceaux de bois, qui pourraient entraîner un risque d'incendie.
5. Essuyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur d'appareil neuf, le faire chauffer à vide et avec la porte du four fermée.
7. La cuisine doit être bien aérée pendant que l'appareil chauffe pour la première fois. Il faut faire sortir enfants et animaux domestiques de la cuisine pendant cette période. Et n'oubliez pas de fermer les portes des pièces adjacentes.
8. Réglez les paramètres indiqués. Vous pouvez apprendre à régler le mode de chauffe et la température dans la section suivante.
→ « Utilisation de votre appareil » à la page 21

Paramètres	
Mode chauffage	
Temps	2 h

Une fois l'appareil refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un torchon.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Installez les grilles latérales

▲ Réglage de l'heure

Il faut régler l'heure avant d'utiliser le four.

1. Une fois le four raccordé électriquement, appuyez sur le symbole de l'horloge  pour régler les heures à l'aide de la barre de défilement ou du symbole « +/- ».
2. Appuyez à nouveau sur le symbole de l'horloge  pour régler les minutes à l'aide de la barre de défilement ou du symbole « +/- ».
3. Appuyez sur le symbole de l'horloge  pour terminer le réglage.

REMARQUE : L'horloge a un affichage de 24 heures.

▲ MODES DE CUISSON

L'appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui facilitent son utilisation. Pour trouver le mode de chauffe adapté à votre plat, nous vous expliquons ici les différences et quel mode sert à quoi.

Modes de cuisson		Température	Utiliser
	Conventionnel	30-250 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un seul niveau. Particulièrement adapté pour les gâteaux avec des garnitures humides.
	Convection	50-250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'anneau chauffant entourant le ventilateur de manière uniforme.
	ECO	140-240 °C	Pour une économie d'énergie en cuisson.
	Conventionnel + ventilateur	50-250 °C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur des éléments chauffants autour de la cavité.
	Chaleur rayonnante	150-250 °C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorer des aliments. Il faut placer les aliments dans la partie centrale sous l'élément chauffant du gril.
	Grillade double + ventilateur	50-250 °C	Pour griller des aliments plats et faire dorer des aliments. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur autour de la cavité.
	Grillade double	150-250 °C	Pour griller des aliments plats et faire dorer des aliments.
	Pizza	50-250 °C	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur par le haut. L'élément chauffant inférieur et l'anneau chauffant fonctionnent.

Modes de cuisson		Température	Utiliser
	Chaleur inférieure	30-220 °C	Pour ajouter un brunissement supplémentaire aux bases de pizzas, tartes et pâtisseries. Le chauffage provient de l'élément chauffant inférieur.
	Décongélation	—	Pour décongeler en douceur les aliments congelés.
	Fermentation	30-45 °C	Pour faire de la pâte à levure et du levain et cultiver du yaourt.
	Autonettoyante par pyrolyse	Non réglable	Pour chauffer à une température très élevée. Les résidus brûleront

▲ Remarques

1. Pour décongeler de grandes portions d'aliments, il est possible de retirer les grilles et de placer le récipient au fond de la cavité.
2. Pour réchauffer des ustensiles, vous pouvez enlever les grilles et utiliser les modes de cuisson « Grill » et « Chaleur tournante » avec une température de 50 °C. Le mode « Grill » doit être utilisé si plus de la moitié du fond de la cavité est couverte par des ustensiles.
3. Pour une répartition optimale de la chaleur à l'intérieur de la cavité pendant le « Chaleur tournante », le ventilateur fonctionne à certains moments du chauffage, afin de garantir les meilleures performances possibles.

▲ Attention

1. Si vous ouvrez la porte de l'appareil alors qu'une opération est en cours, l'opération sera interrompue. Il faut être particulièrement prudent avec le risque de brûlures.
2. Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Autrement, l'appareil risque de surchauffer.
Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant un certain temps pour que l'appareil refroidisse plus rapidement après utilisation.

▲ Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

▲ UTILISATION DE L'APPAREIL

▲ Cuisson au four

1. Une fois le four raccordé électriquement, appuyez sur le symbole de fonction du four pour en choisir une. Utilisez la barre de défilement ou le symbole « +/- » pour régler la température de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole  pour que le four se mette en marche. Sinon, il retourne en mode horloge après 10 minutes.
3. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur  pour annuler ou sur  pour mettre l'appareil en pause.

REMARQUE :

Après le réglage de la température, vous pouvez appuyer sur le symbole de l'horloge  pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez le régler à l'aide de la barre de défilement ou du symbole « +/- ».

▲ Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour réduire le temps de préchauffage. Lorsque vous sélectionnez une fonction, appuyez sur le symbole  préchauffage rapide. Le symbole de préchauffage rapide s'allumera. Un « bip » retentit si cette fonction ne peut pas faire de préchauffage rapide. Les modes décongélation, fermentation et « ECO » ne peuvent pas utiliser le préchauffage rapide.

▲ Réglage de l'heure de fin

Une fois le réglage de l'heure terminé, vous pouvez fixer une heure de fin de cuisson.

1. Appuyez sur , utiliser la barre de défilement ou le symbole « +/- » pour régler l'heure de fin en heures, appuyez à nouveau sur  puis la régler en minutes. Une fois le réglage terminé, appuyez sur  pour vous en assurer.
2. Lorsque vous réglez l'heure de fin, vous devez régler le temps de cuisson. Vérifiez la cuisson avec le four→REMARQUE pour savoir comment régler le temps de cuisson.
3. Par exemple, lorsque l'heure de fin est 10 heures et que le temps de cuisson est de 1 heure, le four commence à chauffer à 9 heures et finit à 10 heures.

▲ Changement pendant la cuisson

Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez changer le réglage du type de chauffage et celui de la température à l'aide des fonctions du four ou de la barre de défilement. Après le changement, s'il n'y a aucune autre action dans les 6 secondes, le four fonctionne comme vous l'avez changé.

Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson, il faut appuyer sur  et effectuer le changement à l'aide de la barre de défilement ou du symbole « +/- ». Après le changement, s'il n'y a aucune autre action dans les 6 secondes, le four adoptera les changements. Aucun changement n'est possible pendant la cuisson avec un réglage de l'heure de fin.

Il faut appuyer sur  pour annuler la cuisson.

▲ Remarques

1. Modifier les modes/température/temps de cuisson restant peut affecter négativement le résultat de la cuisson. Nous vous recommandons vivement de ne pas le faire à moins que vous ayez une bonne expérience en cuisine.

▲ Attention !

Une fois l'appareil éteint, il reste très chaud, en particulier à l'intérieur de la cavité. Il ne faut jamais toucher les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou les ustensiles de la cavité et laissez l'appareil refroidir. Les enfants doivent être maintenus à une distance de sécurité pour éviter les brûlures.

▲ Minuteur

Vous pouvez utiliser la fonction minuteur en appuyant sur . Le four émet un « bip » lorsque le temps est écoulé pour vous informer. À la première pression sur , réglez les heures du minuteur, puis appuyez à nouveau sur , réglez les minutes du minuteur. Appuyez à nouveau sur  pour terminer le réglage.

Vous pouvez régler le minuteur avant et pendant la cuisson, mais fonction et température ne sont plus disponibles.

▲ Sécurité enfants

L'appareil est doté d'un verrouillage enfants afin que les enfants ne puissent pas l'allumer accidentellement ou modifier les réglages. Lorsque vous maintenez appuyée pendant 3 secondes, le verrouillage enfants est activé. Maintenez appuyée pendant 3 secondes à nouveau, le four sera déverrouillé.

Vous pouvez activer et désactiver le verrouillage enfants que le four fonctionne ou pas. Maintenez le bouton  appuyé pendant 3 secondes pour activer et désactiver la sécurité enfants. Lorsque la sécurité enfants est activée, le symbole  apparaît dans la barre d'état.

▲ DÉMO AVEC LE MODE SABBAT

▲ Mode Démon

Mode de démonstration, avec fonction de sauvegarde des données hors tension. Fonction économie d'énergie : par exemple, lorsque le mode démo est activé, l'extinction puis l'allumage est toujours activée. Une fois le mode de démonstration activé, le tuyau de chauffage ne fonctionne plus.

1. En mode veille, maintenez enfoncée la touche «  » pour accéder au mode démonstration et afficher « OFF » ;
2. Tournez le bouton vers la droite pour activer le mode démonstration. « On » est alors affiché. Tournez le bouton vers la gauche pour désactiver le mode démonstration, « OFF » est alors affiché ; (7NM30E0)
3. Faites glisser la barre de défilement vers la droite pour activer le mode démonstration et afficher « On ». Faites glisser la barre de défilement vers la gauche pour désactiver le mode démonstration et afficher « OFF » ; (7NM30T0)

▲ Remarque :

Vous pouvez appuyer sur la touche annuler pour quitter le réglage ou attendre 3 secondes pour quitter automatiquement le mode réglage du mode démo et retourner au mode veille.

▲ Mode Sabbath

Le mode Sabbath dispose de la fonction économie d'énergie. Enregistrez les données de cuisson toutes les 25 minutes. Après le rétablissement de courant suite à une coupure pendant le fonctionnement, le mode Sabbath continue à fonctionner jusqu'à ce que le temps de cuisson soit écoulé. Sinon, appuyez sur la touche  pour retourner au mode veille.

1. En mode veille, maintenez appuyée la touche de préchauffage rapide pendant 3 secondes pour passer en mode sabbath. L'écran affichera « 5A8 ». La plage de réglage de l'heure est de 24 à 80 heures.
2. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. (7NP30E0IX)
3. Le temps de cuisson peut être réglé en faisant glisser la barre de défilement. (7NP30TOBL)
4. Appuyez sur la touche démarrer ou démarrez le mode Ramadan automatiquement après 8 secondes.

▲ Remarque :

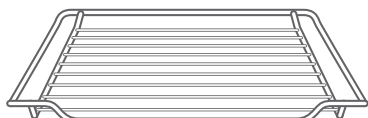
1. Pendant le fonctionnement, seule la touche  est disponible.
2. Pendant le fonctionnement en mode Sabbath, la porte du four est ouverte ou fermée et la lumière ne s'allume pas.

04 ACCESSOIRES

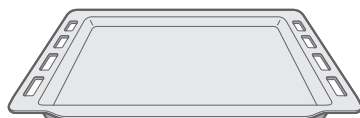
L'appareil est accompagné d'un nombre d'accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires inclus et des informations sur comment les utiliser correctement.

▲ Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Étagère Grillagée
Pour les plats allant au four
et moules à gâteaux. Pour les
rôtis et les grillades



Plaque de Cuisson
Pour les gâteaux et les petits
produits de boulangerie.

Le plateau peut être utilisé pour placer des liquides ou cuire des aliments avec du jus.

N'utilisez que des accessoires d'origine. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou en ligne.

▲ Remarque

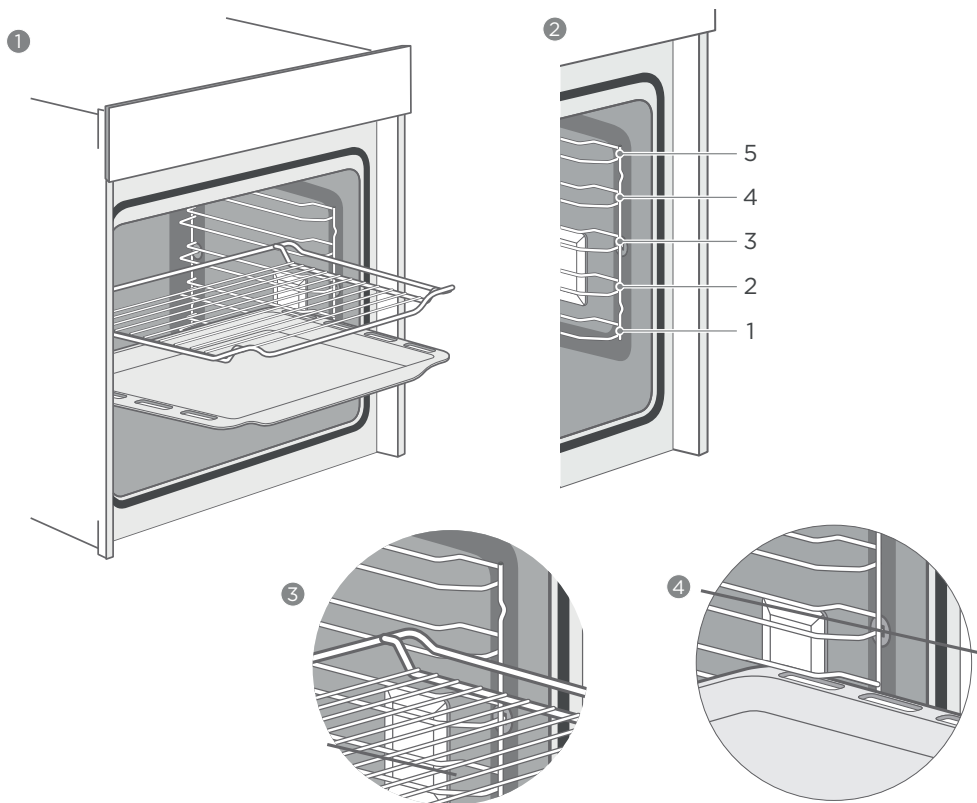
Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent chauds. Cela n'affecte pas leur fonction. Une fois refroidis, ils retrouvent leur forme initiale.

▲ Insertion d'accessoires

La cavité dispose de cinq emplacement de grilles. Les positions des grilles sont numérotées de bas en haut. Les accessoires peuvent être retirés environ à moitié sans basculer.

▲ Remarques

1. Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans la cavité dans le bon sens.
2. Il faut toujours insérer les accessoires à fond dans la cavité pour qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.



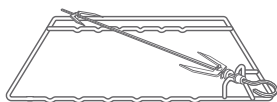
▲ Protection contre le basculement

Les accessoires peuvent être tirés environ à moitié jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent. La fonction de verrouillage empêche les accessoires de s'incliner sous l'effet de la gravité des aliments et des accessoires eux-mêmes. Les accessoires doivent être insérés correctement dans la cavité pour la protection contre l'inclinaison. Lors de l'insertion de la grille, assurez-vous qu'elle est dans le bon sens, comme indiqué sur les figures **1** **3**.

Lors de l'insertion du plat de cuisson, assurez-vous qu'il est dans le bon sens comme illustré sur l'image **1** **4**.

▲ Accessoires en option

Vous pouvez acheter des accessoires en option auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou en ligne. Les accessoires ci-dessous sont disponibles à l'achat. Vous pouvez également consulter les brochures de vente pour plus de détails.



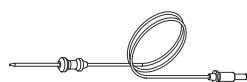
Système rotatif

Pour rôti de la viande du poulet, de la dinde, du lapin, etc ;



Brochettes de barbecue

Pour griller de la viande et des légumes ;



7NP30TOBL unique

Sonde à viande

(dépend de votre machine)
Insérez la sonde au centre de la viande ou de la volaille.

▲ Insertion d'accessoires :

Les broches de barbecue ne peuvent être utilisées qu'avec un système rotatif. Quand vous souhaitez les utiliser, placez les broches de barbecue sur la grille du système rotatif. Avant d'insérer des accessoires dans la cavité, assurez-vous que tous les aliments sont bien placés, puis les insérer légèrement dans la position 2 de la cavité.

▲ Remarques

1. Le système rotatif ne tourne pas en continu, vous pouvez choisir de le faire tourner pendant le processus de cuisson en fonction de la performance des aliments. Il faut porter des gants isolants et faites attention à la chaleur qui s'échappe lorsque vous ouvrez la porte du four. Le système rotatif peut effectuer des rotations de 90 degré. Vous n'aurez probablement même pas besoin de le tourner du tout.
2. Les brochettes de barbecue avec des têtes de pointus sont dangereuses, il faut s'assurer que les enfants et les personnes handicapées sont éloignés. Et vérifiez que les brochettes ne sont pas dans le couvercle de convention avant que le four ne soit allumé, cela risque d'endommager le four et pourrait également blesser des personnes.
3. Il est fortement recommandé d'utiliser la position 2 de la cavité, la fonction de chauffage haut + bas pour griller tout en utilisant le système rotatif et les brochettes de barbecue.

Lors de l'achat, il faut toujours indiquer le numéro exact de l'accessoire en option.

Accessoires en option	Numéro de commande
Étagère Grillagée Pour les plats allant au four et moules à gâteaux. Pour les rôtis et les grillades	7NM20M1-17030
Plaque de Cuisson Pour les gâteaux et les petits produits de boulangerie.	7NM20M1-17012
Plateau universel Pour les gâteaux moelleux, pâtisseries, plats congelés et gros rôtis.	7NM20M1-17011
Système rotatif Pour rôtir de la viande du poulet, de la dinde, du lapin, etc ;	7NM30EO-06040
Brochettes de barbecue Pour griller de la viande et des légumes ;	7NM30EO-06051

▲ UTILISATION EFFICACE DE L'ÉNERGIE

1. Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson/grillade.
2. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson/grillade.
3. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson/grillade, passez en mode « Lampe » (sans modifier le réglage de la température)
4. Diminuez la température dans les modes non assistés par ventilateur à 50°C à 5-10 minutes avant la fin de la cuisson/grillade. Vous pouvez donc utiliser la chaleur de la cavité pour terminer la cuisson/grillade.
5. Utilisez « Chaleur tournante », dans la mesure du possible. Vous pouvez réduire la température de 20 à 30 °C.
6. Vous pouvez cuire et griller en utilisant « Chaleur tournante » sur plus d'un niveau en même temps.
7. S'il n'est pas possible de cuisiner et de griller différents plats en même temps, vous pouvez les chauffer l'un après l'autre pour utiliser l'état de préchauffage du four.
8. Ne préchauffez pas le four vide si cela n'est pas nécessaire.
Si nécessaire, mettez les aliments dans le four immédiatement après avoir atteint la température indiquée en éteignant le témoin la première fois.
9. N'utilisez pas de papier réfléchissant, comme du papier d'aluminium, pour recouvrir le fond de la cavité.
10. Utilisez la minuterie et/ou une sonde de température lorsque vous le pouvez.
11. Utilisez une finition mate foncée ainsi des moules et récipients de cuisson clairs. Essayez de ne pas utiliser d'accessoires lourds avec des surfaces brillantes, tels que l'inox ou l'aluminium.

▲ ENVIRONNEMENT

L'emballage est conçu pour protéger l'appareil contre les dommages pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés avec soin et doivent être recyclés. Le recyclage réduit l'utilisation de matières premières et de déchets. Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Il ne faut pas le jeter avec les ordures ménagères.



▲ SANTÉ

L'acrylamide se produit principalement en chauffant des féculents (ex. pommes de terre, frites, pain) à des températures très élevées pendant de longues périodes.

▲ Astuces

1. Utilisez des temps de cuisson courts.
2. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils aient une couleur de surface jaune doré, ne les brûlez pas jusqu'à obtenir des couleurs brun foncé.
3. De plus grandes portions contiennent moins d'acrylamide.
4. Utilisez le mode « Chaleur tournante », dans la mesure du possible.
5. Frites : Utilisez plus de 450 g par plateau, les placer uniformément et les retourner de temps en temps. Utilisez les informations sur le produit si elles sont disponibles pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.

▲ Produits de nettoyage

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conserve son aspect et reste complètement fonctionnel pendant une longue durée. Nous allons vous expliquer ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil. Pour avoir les différentes surfaces non endommagées par l'utilisation d'un mauvais produit de nettoyage, respectez les informations du tableau suivant. Selon le modèle d'appareil, toutes les zones répertoriées peuvent ne pas se trouver sur/dans votre appareil.

▲ Attention !

▲ Risque de dommages superficiels

Ne pas utiliser :

1. Produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
2. Produits de nettoyage à haute teneur en alcool.
3. Tampons à récurer durs ou éponges de nettoyage.
4. Nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs vapeur.
5. Nettoyants spéciaux pour nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud.

Lavez soigneusement les nouveaux chiffons éponge avant utilisation.

▲ Conseil

Les produits de nettoyage et d'entretien hautement recommandés peuvent être achetés auprès du service après-vente.

Respectez les instructions du fabricant.

Extérieur de l'appareil	Nettoyage
Extérieur de l'appareil Façade en inox	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Enlevez rapidement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (ex. blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous de telles taches. Des produits de nettoyage spéciaux inox adaptés aux surfaces chaudes sont disponibles auprès de notre service après-vente ou de revendeurs spécialisés. Appliquez une très fine couche de produit de nettoyage avec un chiffon doux.

Extérieur de l'appareil	Nettoyage
Plastique	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres ni de grattoir à vitres.
Surfaces peintes	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux.
Panneau de contrôle	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres ni de grattoir à vitres.
Panneaux de la porte	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoir à verre ou de tampon à récurer en acier.
Poignée de la porte	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant entre en contact avec la poignée de porte, il faut l'essuyer immédiatement. Autrement, aucune tache ne pourra être enlevée.
Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Respectez les instructions pour les surfaces de cavité qu'autorise le tableau.
Couvercle en verre pour l'éclairage intérieur	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Si la cavité est très sale, utilisez un nettoyeur pour four.
Joint de porte Ne pas déplacer	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon. Ne pas récurer.
Couverture de porte en inox	Nettoyant inox : Respectez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de produits d'entretien pour inox. Retirez le couvercle de la porte pour le nettoyer.
Accessoires	Eau chaude savonneuse : Trempez et nettoyez avec un torchon ou une brosse. En cas de gros dépôts de saleté, utilisez un tampon à récurer en inox.
Rails	Eau chaude savonneuse : Trempez et nettoyez avec un torchon ou une brosse.

Extérieur de l'appareil	Nettoyage
Système coulissant	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un torchon ou une brosse. Ne retirez pas le lubrifiant pendant que les rails coulissants sont retirés. Il est préférable de les nettoyer lorsqu'ils sont enfoncés. Il ne faut pas nettoyer au lave-vaisselle.
Thermomètre à viande	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un torchon ou une brosse. Il ne faut pas nettoyer au lave-vaisselle.

▲ Remarques

1. De légères différences de couleur à l'avant de l'appareil sont causées par l'utilisation de différents matériaux, tels que verre, plastique et métal.
2. Les ombres sur le panneau de porte, qui ressemblent à des traînées, sont causées par les reflets de l'éclairage intérieur.
3. L'émail est cuit à très haute température. Cela peut entraîner une légère variation de couleur. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement. Les bords des plats minces ne peuvent pas être complètement émaillés. En conséquence, ces bords peuvent être rugueux. Cela n'altère pas la protection anticorrosion.
4. Gardez toujours l'appareil propre et enlevez immédiatement la saleté afin d'éviter la formation de dépôts de saleté tenaces.

▲ Astuces

1. Il faut nettoyer la cavité après chaque utilisation. Cela garantit que la saleté ne peut pas être cuite.
2. Retirez toujours immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon et albumine (par ex. blanc d'œuf).
3. Enlevez les morceaux d'aliments contenant du sucre immédiatement, et si possible, lorsque le morceau est encore chaud.
4. Utilisez des récipients appropriés pour le rôtissage, par ex. un plat à rôtir.

▲ Fonction autonettoyante par pyrolyse

Votre appareil est équipé du mode « Auto-nettoyage par pyrolyse ». Vous pouvez utiliser ce mode pour nettoyer le compartiment de cuisson sans effort. Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée. Les résidus de torréfaction, de grillage et de cuisson brûleront. Pour l'instant et pour votre sécurité, nous ne fournissons qu'un seul paramètre de nettoyage. La température et la durée de fonctionnement ne peuvent pas être ajustées dans ce mode de fonctionnement.

▲ Remarques

Pour votre sécurité, le compartiment de cuisson verrouille automatiquement la porte. Il ne peut pas être ouvert tant que la température n'est pas suffisamment descendu. L'éclairage intérieur s'éteint à nouveau pendant le nettoyage.

▲ AVERTISSEMENT

▲ Risque de brûlures !

1. Le compartiment de cuisson devient extrêmement chaud pendant le mode pyrolyse. N'ouvrez jamais la porte de l'appareil. Toujours laisser l'appareil refroidir au préalable. Gardez les enfants , les personnes handicapées et les personnes âgées dépendantes loin de l'appareil.
2. L'appareil deviendra très chaud à l'extérieur pendant la fonction de nettoyage. Ne touchez jamais la porte de l'appareil. Toujours laisser l'appareil refroidir au préalable. Gardez les enfants , les personnes handicapées et les personnes âgées dépendantes loin de l'appareil.

▲ Risque pour votre santé !

Le mode pyrolyse chauffe le compartiment de cuisson à une température très élevée afin que les restes laissés par la torréfaction, le grillage, la cuisson, etc., brûlent. Ce processus libère des vapeurs qui peuvent irriter les muqueuses. Lors de l'utilisation de la fonction de nettoyage, assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée. Ne restez pas dans la pièce pendant de longues périodes. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart et suivez toujours les instructions du manuel ou du professionnel

▲ Avant de démarrer le mode pyrolyse

▲ Attention !

1. Retirez les accessoires et les ustensiles de cuisine, y compris les rails coulissants, du compartiment de cuisson avant de passer en mode pyrolyse. Aucun résidu de liquide ne doit rester dans la cavité. En

faisant cela, vous vous assurerez non seulement d'obtenir de bons résultats de nettoyage dans tout le compartiment de cuisson, mais vous assurerez également une longue durée de vie à vos accessoires.

2. Avant de démarrer la fonction de nettoyage, retirez manuellement les restes de nourriture.
3. Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et le long des bords du compartiment de cuisson dans la zone autour du joint. Ne frottez pas et ne retirez pas le joint.
4. Lors de ces opérations, assurez-vous que le four soit éteint.

▲ AVERTISSEMENT

▲ Risque d'incendie !

1. Un grand nombre de résidus alimentaires, de matières grasses et de jus de viande peuvent prendre feu lorsque le mode pyrolyse est en cours. Avant de commencer la fonction de nettoyage, retirez toujours les résidus et restes d'aliments du compartiment de cuisson. N'utilisez pas le mode pyrolyse pour nettoyer les accessoires.
2. L'appareil deviendra très chaud à l'extérieur pendant le mode pyrolyse. N'accrochez jamais d'objets combustibles, par exemple des torchons, sur la poignée de la porte. Ne placez rien devant l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du appareil.
3. Si le joint de porte est endommagé, une grande quantité de chaleur sera générée autour de la porte. Ne frottez pas et ne retirez pas le joint. N'utilisez jamais l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.

▲ Risque de graves atteintes à la santé !

L'appareil devient très chaud lorsque le mode pyrolyse est en cours. Le revêtement des plateaux de cuisson et des boîtes est détruit et des gaz nocifs sont libérés. Ne nettoyez jamais les plateaux ou les boîtes de cuisson en utilisant le mode pyrolyse. En général, vous ne devez pas utiliser le mode pyrolyse pour nettoyer les accessoires.

▲ Réglage du mode auto-nettoyage par pyrolyse

1. Allumez le four en appuyant sur le bouton .
2. Sélectionnez le mode de fonctionnement « Pyrolyse » en appuyant ou en tournant le bouton  de gauche.
Lorsque la zone de fonction est changée en icône , cela signifie mode pyrolyse.
3. Vérifiez si tous les accessoires et les aliments sont retirés. Fermez bien la porte.

4. Appuyez sur le bouton « Démarrer/arrêter »  pour démarrer l'opération de nettoyage.

Aérez la cuisine lorsque la fonction de nettoyage est en cours d'exécution.

Le compartiment de cuisson verrouille la porte peu de temps après le début de l'opération. Le compartiment de cuisson ne peut pas être ouvert tant que la température n'est pas suffisamment descendu.

▲ Signal de fin de mode pyrolyse

Un signal sonore continu retentit et le four cesse de chauffer. Cela signifie que le mode pyrolyse est terminé. Vous pouvez appuyer sur le bouton  pour désactiver le signal sonore. Sinon, il s'éteindra automatiquement plus tard.

▲ La porte du four ne peut pas être ouverte

Une fois le mode pyrolyse activé, le four se verrouille automatiquement et la porte du four ne peut pas être ouverte.

▲ Réglage des paramètres du nettoyage

Une fois que le nettoyage commence, vous ne pouvez pas modifier les paramètres à l'exception de pause et arrêt

▲ Une fois le mode pyrolyse terminé

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, utilisez un chiffon humide pour essuyer les cendres laissées dans le compartiment de cuisson et autour de la porte de l'appareil.

Après le nettoyage, la protection doit être remise conformément aux instructions.

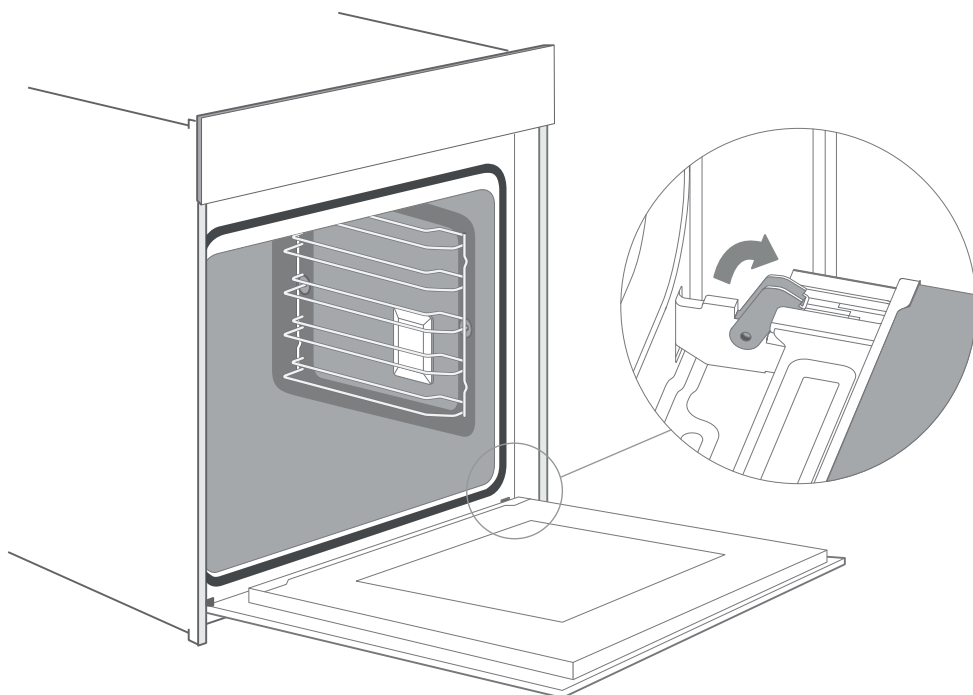
▲ Remarques

1. Pendant le mode pyrolyse, le cadre à l'intérieur de l'appareil peut se décolorer. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement. La décoloration peut être éliminée à l'aide d'un agent de nettoyage en acier inoxydable.
2. De mauvaises salissures peuvent entraîner la présence de dépôts blancs sur les surfaces de l'émail. Ce sont des résidus de nourriture. Ils sont inoffensifs. Cela n'affecte pas les performances. Vous pouvez retirer ces résidus à l'aide de jus de citron ou d'autres types d'agents de nettoyage si nécessaire

▲ Retrait de la porte de l'appareil.

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.

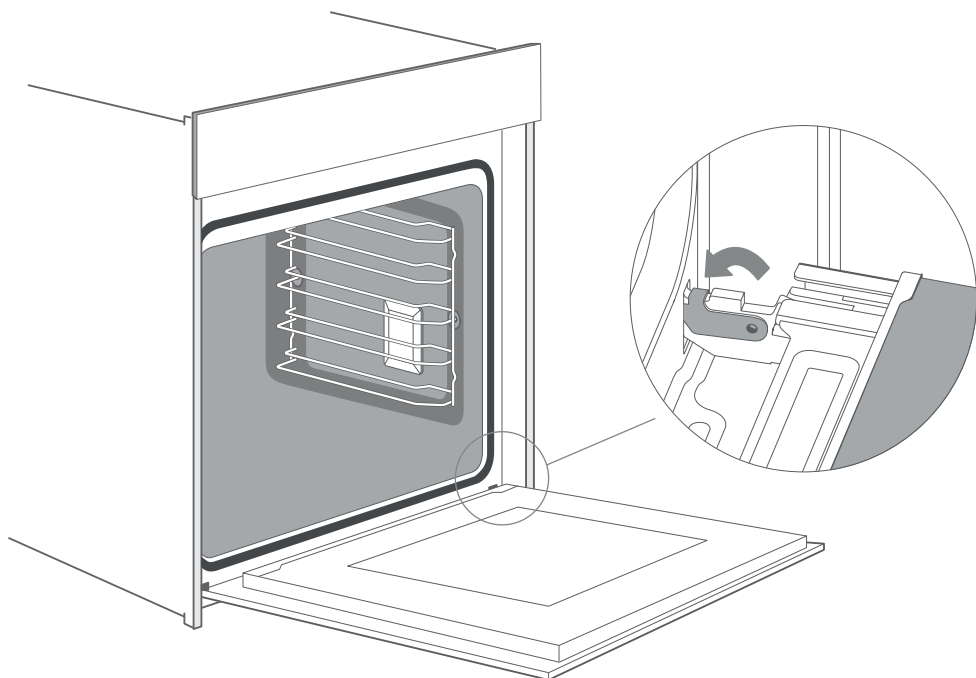
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage gauche et droit
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Saisissez la porte des deux mains par les côtés gauche et droit et la soulever.



▲ Pose de la porte de l'appareil

L'installation de la porte de l'appareil se fait dans l'ordre inverse du retrait.

1. Lors de la fixation de la porte de l'appareil, il faut s'assurer que les deux charnières soient placées directement sur les trous d'installation du panneau avant de la cavité.
Il faut que les charnières soient insérées dans la bonne position. Elles doivent s'insérer facilement et sans résistance. En cas de résistance, vérifiez que les charnières sont correctement insérées dans les trous.
2. Ouvrez complètement la porte de l'appareil. Vous pouvez vérifier à nouveau si les charnières sont dans la bonne position lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. En cas d'un mauvais montage, il vous sera impossible d'ouvrir complètement la porte de l'appareil.
Repliez les deux leviers de verrouillage pour les refermer.
3. Fermez la porte de la cavité. Il est vivement recommandé de vérifier une fois de plus si la porte est dans la bonne position et si les fentes d'aération ne sont pas à moitié fermées.

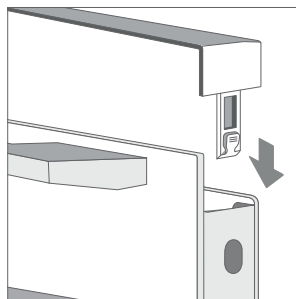
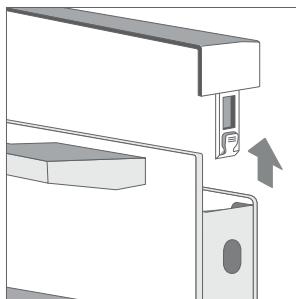
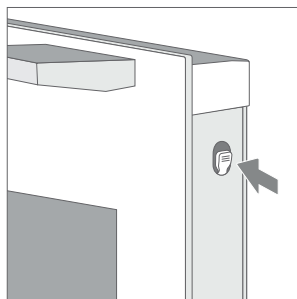


▲ Retrait du couvercle de la porte

La garniture en plastique dans le couvercle de la porte peut se décolorer. Vous pouvez retirer le couvercle pour effectuer un nettoyage en profondeur.

Retirez la porte de l'appareil comme indiqué ci-dessus.

1. Appuyez sur les côtés droit et gauche du couvercle.
2. Retirez le couvercle.
3. Après avoir retiré le couvercle de la porte, les autres parties de la porte de l'appareil peuvent être facilement retirées pour continuer le nettoyage. Lorsque le nettoyage de la porte de l'appareil est terminé, remettez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Montez la porte de l'appareil et la fermer.



▲ Attention !

Tant que la porte de l'appareil est bien installée, le couvercle de la porte peut également être retiré.

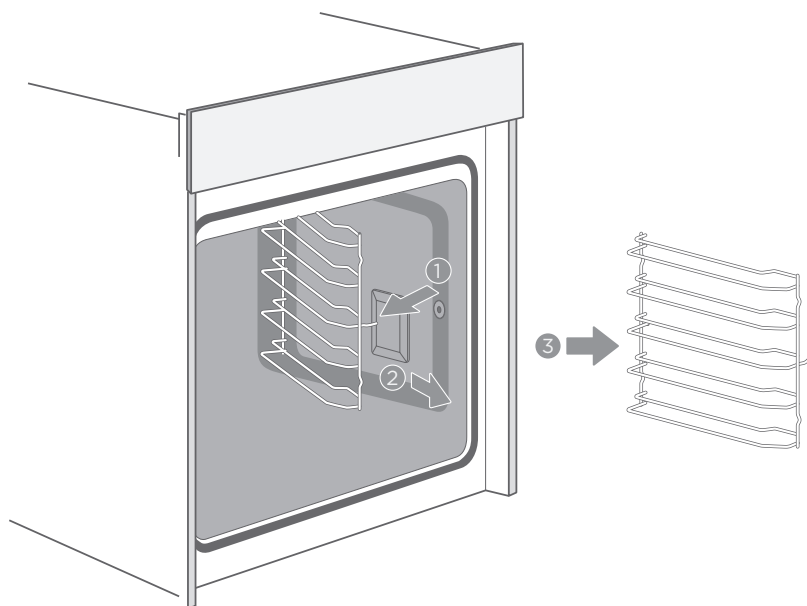
1. Le retrait du couvercle de la porte signifie libérer la vitre de la porte de l'appareil qui peut être facilement déplacée et causer des dommages ou des blessures.
2. Le retrait du couvercle de la porte et la vitre intérieure signifie réduire le poids total de la porte de l'appareil. Les charnières peuvent bouger lors de la fermeture de la porte et vous risquez d'être coincé. Gardez vos mains éloignées des charnières.

À cause des ces 2 points ci-dessus, il est recommandé fortement de ne pas retirer le couvercle de la porte à moins que celle-ci ne soit retirée. Les dommages causés par une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.

▲ Rails

Pour effectuer un bon nettoyage des rails et de la cavité, il faut retirer les étagères et les nettoyer. Ainsi, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps.

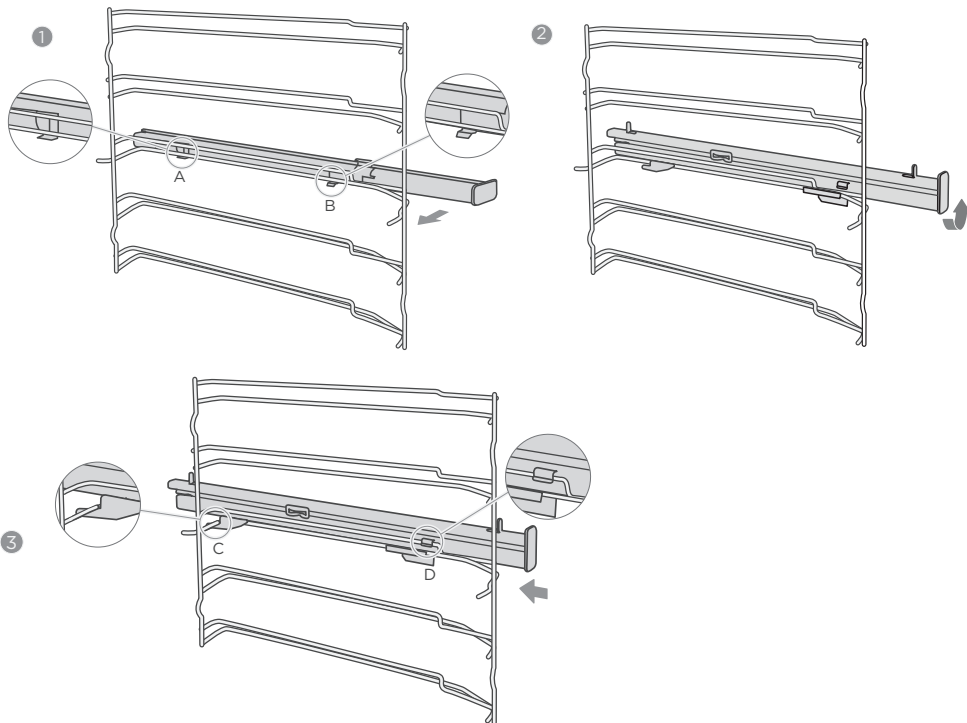
1. Tirez les rails horizontalement dans le sens opposé jusqu'à ce que le dispositif ❶ sorte. Ensuite, les étagères peuvent être retirées comme illustré sur l'image.
2. Pour remettre les rails latéraux dans la cavité, afin que la partie arrière des étagères s'insère correctement dans les trous de la cavité, insérez d'abord la ❶ fonction dans la cavité.



▲ Fixation des glissières télescopiques

(Prenez le côté gauche par exemple, même chose pour le côté droit)

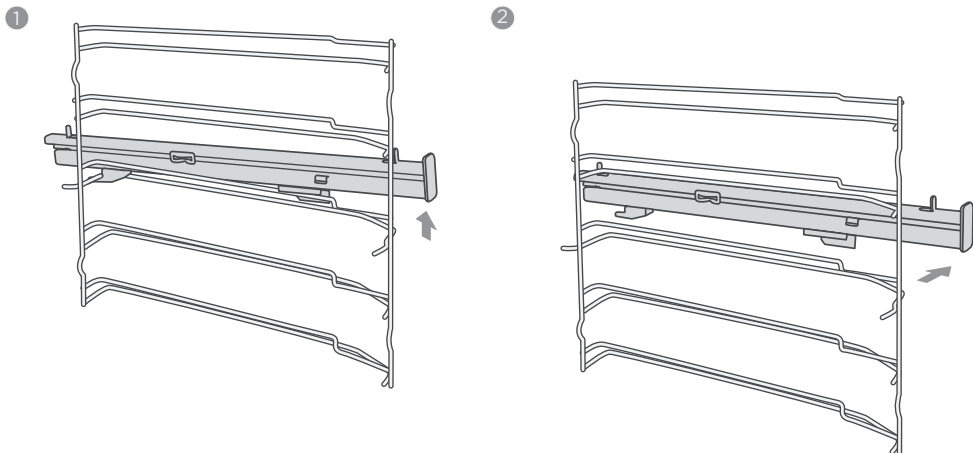
1. Placez les points A et B des glissières télescopiques horizontalement sur le fil extérieur.
2. Faites pivoter les glissières télescopiques dans le sens antihoraire (dans le sens inverse pour le côté droit) de 90 degrés.
3. Poussez vers l'avant les glissières télescopiques, faire boucler le point C sur le fil inférieur et le point D sur le fil supérieur.



▲ Retrait des glissières télescopiques

(Prenez le côté gauche par exemple, même chose pour le côté droit)

1. Soulevez une extrémité des glissières télescopiques.
2. Soulevez toute la glissière télescopique et la retirer vers l'arrière.

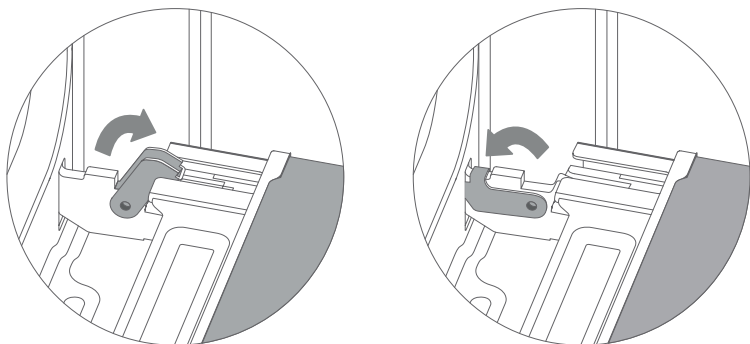


▲ PORTE DE L'APPAREIL

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps. Cela vous indique comment retirer la porte de l'appareil et la nettoyer.

Vous pouvez détacher la porte et ses panneaux de l'appareil à des fins de nettoyage. Chaque charnière de la porte de l'appareil dispose d'un levier de verrouillage.

Lorsque ces leviers sont fermés, la porte de l'appareil est verrouillée. Il ne peut pas être détaché. Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour détacher la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Elles ne peuvent pas se fermer.



▲ Avertissement - Risque de blessure !

1. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se refermer avec une grande force. Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés ou, lorsque vous retirez la porte de l'appareil, complètement ouverts.

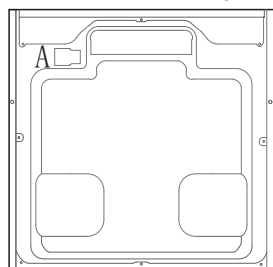
2. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture/fermeture de la porte et vous risquez d'être coincé. Gardez vos mains éloignées des charnières.

▲ Changer le cordon d'alimentation

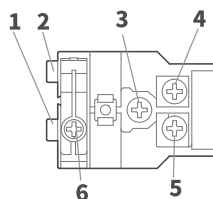
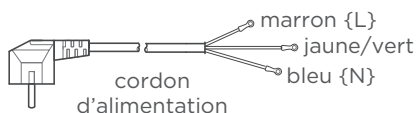
La position A montre la position de la boîte à bornes à l'arrière du boîtier extérieur arrière, elle est fermée.

Étapes :

1. Coupez le courant. Utilisez un petit tournevis plat pour ouvrir les deux bouton-pression 1 et 2.
2. Utilisez un tournevis cruciforme pour retirer les vis 3, 4, 5 et 6.
3. Changez le nouveau cordon d'alimentation. Fixez le fil jaune/vert sur 3, le fil marron sur 4 et le fil bleu sur 5.
4. Tournez la vis 6 pour fermer le couvercle de la boîte à bornes une fois le changement terminé.



boîtier extérieur arrière



boîte à bornes

▲ CORRIGER LES ANOMALIES DE L'APPAREIL

Si un défaut apparaît, avant d'appeler le SAV, assurez-vous qu'il ne s'agit pas d'une mauvaise manipulation et reportez-vous au tableau des défauts, essayez de corriger vous-même les défauts.

Vous pouvez souvent facilement remédier vous-même aux défauts techniques de l'appareil.

Si un plat ne correspond pas à ce que vous attendiez, vous trouverez de nombreux conseils et instructions de préparation à la fin du guide d'utilisation.

Défaut	Cause Possible	Remarques/remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le disjoncteur de la boîte à fusibles.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils dans la cuisine fonctionnent.

Défaut	Cause Possible	Remarques/remède
Des boutons du support du panneau de commande sont tombés.	Ces boutons ont été accidentellement désengagés.	Les boutons peuvent être retirés. Remettez simplement les boutons dans leur support dans le panneau de commande et les pousser pour qu'ils s'enclenchent et puissent être tournés comme d'habitude.
Des boutons ne peuvent plus être tournés facilement.	Il y a de la saleté sous les boutons	Les boutons peuvent être retirés. Pour désengager les boutons, il suffit de les retirer du support. Vous pouvez également appuyer sur le bord extérieur d'un bouton pour l'incliner et le saisir. Nettoyez soigneusement les boutons à l'aide d'un chiffon et d'eau savonneuse. Séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de matériaux tranchants ou abrasifs. Il ne faut pas tremper ni nettoyer au lave-vaisselle. Ne retirez pas les boutons trop souvent pour que le support reste stable
Le ventilateur ne fonctionne pas tout le temps en mode : « Chaleur tournante »		Il s'agit d'un fonctionnement normal en fonction de la meilleure répartition possible de la chaleur et des meilleures performances possibles du four.
Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et un flux d'air près du panneau de commande peut être senti.		Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner, pour éviter des conditions d'humidité élevée dans la cavité et refroidir le four. Le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement.
Le plat n'est pas suffisamment cuit selon le temps de la recette.		Une température différente de celle de la recette a été utilisée. Vérifiez les températures. Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette. Vérifiez la recette.

Défaut	Cause Possible	Remarques/remède
Brunissement irrégulier		La température est trop élevée ou le niveau d'étagère pourrait être optimisé. Vérifiez la recette et les réglages. La finition de surface et/ou la couleur et/ou le matériau de l'ustensile de cuisson n'étaient pas le meilleur choix pour la fonction du four sélectionnée. Lorsque vous utilisez de la chaleur rayonnante, telle que Mode « Chauffage par le haut et par le bas ». Utilisez des ustensiles de cuisine à finition mate, de couleur foncée et de poids léger.
La lampe ne s'allume pas		La lampe doit être remplacée.

▲ **Avertissement - Risque d'électrocution !**

Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations et les cordons d'alimentation endommagés ne doivent être effectués que par l'un de nos techniciens après-vente formés. Si l'appareil tombe en panne, il faut le débrancher ou couper le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.

▲ **Temps de fonctionnement maximal**

Le temps de fonctionnement maximal de cet appareil est de 9 heures, pour éviter de couper l'alimentation.

▲ **Remplacement de la lampe dans le coin de la cavité**

Si la lampe de cavité est grillée, il faut la remplacer. Des lampes halogènes résistantes à la chaleur de 25 watts et 230 V sont disponibles auprès du service après-vente ou des revendeurs spécialisés.

Utilisez un chiffon pour manipuler la lampe halogène. Cela prolonge la durée de vie de la lampe.

▲ **AVERTISSEMENT**

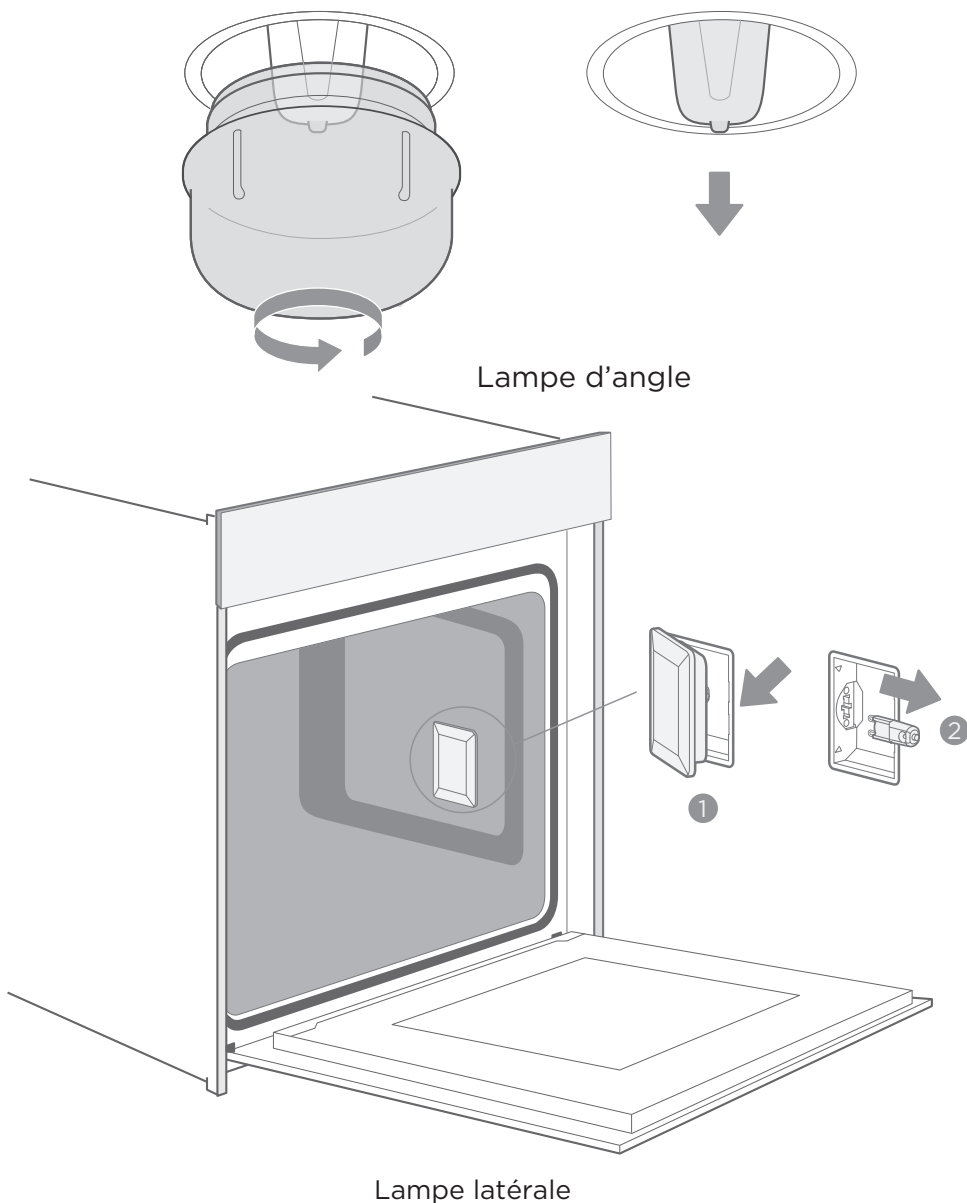
▲ **Risque d'électrocution !**

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille de la lampe sont sous tension. Avant de remplacer la lampe, débrancher l'appareil ou abaisser le disjoncteur associé dans la boîte à fusibles.

▲ Risque de brûlures !

L'appareil devient très chaud. Il ne faut jamais toucher les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants. Il faut laisser toujours l'appareil refroidir au préalable. Les enfants doivent être maintenus à une distance de sécurité.

1. Placez une serviette dans la cavité froide pour éviter tout dommage.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens antihoraire pour retirer la lampe (d'angle). Tirez la grille latérale vers l'extérieur puis soulevez légèrement le couvercle en verre à l'aide d'un outil à tête plate (lampe latérale).
3. Tirez la lampe, ne la tournez pas.
4. Remettez le couvercle en verre.
5. Retirez la serviette et allumez le disjoncteur pour voir si la lampe s'allume.
6. Pour la lampe latérale, si elle fonctionne bien après le remplacement, pensez à remettre la grille latérale.



▲ Couvercle en verre

Si le couvercle en verre de la lampe halogène est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez obtenir un nouveau couvercle en verre auprès du service après-vente. Il faut indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

06 SERVICE CLIENTS

Si votre appareil nécessite une réparation, notre service après-vente est là. Nous trouverons toujours une solution appropriée. Contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté cet appareil. Lorsque vous nous appelez, il faut indiquer le numéro de modèle et de série pour vous donner des conseils appropriés. La plaque signalétique portant ces numéros se trouve à l'intérieur de la porte de l'appareil.

Modèle : 7NP30TOBL/ 7NP30EOIX

Tension nominale : 220-240 V~

Fréquence nominale : 50 Hz-60 Hz

Puissance électrique : 3,2 kW



Pour gagner du temps, il est recommandé de noter le modèle de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente dans l'espace ci-dessous.

CARTE D'ENTRETIEN

Numéro de modèle	Date d'achat
Numéro de série	Vendeur

▲ Avertissement

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé. Lisez ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

▲ Remarque

Il faut noter que la visite d'un ingénieur du service après-vente n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Il faut se fier au professionnalisme du fabricant. Vous pouvez donc être sûr que la réparation est effectuée par des techniciens qualifiés qui disposent de pièces de rechange d'origine.

Nous vous remercions encore d'avoir acheté ce four encastrable Midea, et nous souhaitons que notre appareil vous apporte des plats délicieux et une vie heureuse.

ASTUCES ET CONSEILS	
Vous voulez préparer votre propre recette	Essayez d'abord d'utiliser les réglages de recettes similaires et optimisez la cuisson en fonction du résultat.
Le gâteau est-il prêt ?	Mettez une tige en bois à l'intérieur du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Si aucune pâte ne colle à la tige, le gâteau est prêt.
Après la cuisson, le gâteau perd énormément de volume lors du refroidissement	Essayez de baisser la température de 10°C et consultez les instructions de préparation des aliments concernant la préparation mécanique de la pâte.
La hauteur du gâteau est beaucoup plus élevée au milieu que sur les bords	Ne graissez pas l'anneau extérieur du moule à charnière
Le gâteau est trop brun en haut	Utilisez un niveau de grille inférieur et/ou utilisez une température inférieure (le temps de cuisson peut en être augmenté)
Le gâteau est trop sec	Utilisez une température supérieure de 10°C (le temps de cuisson peut en être réduit).
Le plat est beau mais l'humidité à l'intérieur est trop élevée	Utilisez une température inférieure de 10°C (le temps de cuisson peut en être augmenté) et vérifiez la
Le brunissement est inégal	Utilisez une température de consigne inférieure de 10 °C (cela peut entraîner un temps de cuisson plus long). Utilisez le mode « Chauffage par le haut et par le bas » sur un niveau.
Le gâteau est moins brun en bas	Choisissez un niveau en dessous
Cuisson sur plusieurs niveaux en même temps : Une étagère est plus sombre que l'autre.	Utilisez un mode ventilé pour la cuisson à plusieurs niveaux et sortez les plateaux individuellement quand c'est prêt. Tous les plateaux ne sont forcément prêts en même temps.
Condensation de l'eau pendant la cuisson	La vapeur fait partie de la cuisson/grillade et sort normalement du four avec le flux d'air de refroidissement. Cette vapeur peut se condenser sur différentes surfaces du four ou à proximité du four et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique et ne peut être complètement évité.

ASTUCES ET CONSEILS

Quel type d'ustensiles peut être utilisé ?	Tout ustensile résistant à la chaleur peut être utilisé. Il est recommandé de ne pas utiliser d'aluminium en contact direct avec les aliments, en particulier lorsqu'ils sont acides. Veuillez vous assurer que le récipient et le couvercle sont bien ajustés.
Comment utiliser la fonction gril ?	Préchauffez le four pendant 5 minutes et placez les aliments au niveau indiqué par ce manuel. Fermez la porte du four, peu importe le mode de cuisson. N'utilisez pas le four lorsque la porte est ouverte, sauf pour mettre/retirer/regarder les aliments.
Comment garder propre le four pendant la cuisson ?	Utilisez le plateau rempli de 2 litres d'eau au niveau 1. Presque tous les liquides qui s'écoulent des aliments placés sur la grille vont dans ce plateau.
L'élément chauffant dans tous les modes de gril s'allume et s'éteint au fil du temps.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et dépend de la température.
Comment calculer les réglages du four, lorsque le poids d'un rôti n'est pas donné par une recette ?	Choisissez les paramètres à côté du poids du rôti et changez légèrement l'heure. Utilisez une sonde à viande, si possible, pour lire la température à l'intérieur de la viande. Placez soigneusement la tête de la sonde à viande dans la viande, en suivant les instructions du fabricant. Assurez-vous que la tête de la sonde est placée au milieu de la plus grande partie de la viande, mais pas à proximité d'un os ou d'un trou.
Que se passe-t-il si un liquide est versé sur un aliment dans le four pendant la cuisson/grillade ?	Le fluide va bouillir et la vapeur va apparaître comme un processus physique normal. Faites attention, car la vapeur est chaude. Voir également « Condensation de l'eau pendant la cuisson » pour plus d'informations. Si le liquide contient de l'alcool, l'ébullition sera plus rapide et peut provoquer des flammes dans la cavité. Veillez à ce que la porte du four reste fermée pendant ce type de processus. Il faut contrôler attentivement la cuisson/grillade. Ouvrez la porte très doucement et seulement lorsque c'est nécessaire.

▲ RECETTES TYPIQUES

GÂTEAUX	Forme	Niveau	Mode	Temp. en °C	Durée en minutes
Génoise (simple) en forme de boîte	Boîte	2	Conventionnel avec ventilateur	170	50
Génoise (simple) en forme de boîte	Boîte	1	Conventionnel	140	70
Génoise aux fruits en forme ronde	Forme ronde	1	Conventionnel avec ventilateur	150	50
Génoise aux fruits sur un plateau	Plateau	1	Conventionnel	140	70
Muffins briochés aux raisins (gâteau à la levure)	Forme de muffins	2	Conventionnel	220	t.d.p : 19:00 t.d.c : 11:00
Gugelhupf (avec levure)	Plateau	1	Conventionnel	150	t.d.p : 11:00 t.d.c : 60:00
Muffins	Forme de muffins	1	Conventionnel	160	t.d.p : 8:30 t.d.c : 30:00
Muffins	Forme de muffins	1	Conventionnel avec ventilateur	150	t.d.p : 8:30 t.d.c : 30:00
Gâteau à la levure sur un plateau	Plateau	1	Conventionnel avec ventilateur	160	t.d.p : 10:00 t.d.c : 42:30
Gâteau éponge (6 œufs)	Moule à charnière	1	Conventionnel	160	t.d.p : 9:30 t.d.c : 41:00
Gâteau éponge (4 œufs)	Moule à charnière	1	Conventionnel	160	t.d.p : 9:00 t.d.c : 26:00
Gâteau éponge	Moule à charnière	1	Convention	160	35
Gâteau à la levure sur un plateau	Plateau	2	Conventionnel avec ventilateur	150	t.d.p : 8:00 t.d.c : 42:00
Hefezopf (Callah)	Plateau	2	Conventionnel avec ventilateur	150	40
Petits Gâteaux 20	Plateau	2	Convention	150	36
Petits Gâteaux 40	Plateau	2+4	Convention	150	p.h.t: 10:00 t.d.c : 34:00
Gâteau au beurre et à la levure	Plateau	2	Conventionnel	150	t.d.p : 8:00 t.d.c : 30:00
Shortbread	Plateau	2	Conventionnel	170	t.d.p : 8:00 t.d.c : 13:00
Shortbread 2 plateaux	Plateau	2+4	Conventionnel avec ventilateur	160	t.d.p : 8:20 t.d.c : 12:00
Biscuits à la vanille	Plateau	2	Conventionnel	160	t.d.p : 8:00 t.d.c : 10:00
Biscuits à la vanille	Plateau	2+4	Conventionnel avec ventilateur	150	t.d.p : 8:00 t.d.c : 14:00

PAIN	Forme	Niveau	Mode	Temp. en °C	Durée en minutes
Pain blanc (1 kg de farine) en forme de boîte	Boîte	1	Conventionnel	170	t.d.p : 9:20 t.d.c : 50:00
Pain blanc (1 kg de farine) en forme de boîte	Boîte	1	Conventionnel avec ventilateur	170	t.d.p : 12:00 t.d.c : 45:00
Pizza fraîche (fine)	Plateau	2	Conventionnel	170	t.d.p : 9:30 t.d.c : 21:00
Pizza fraîche (épaisse)	Plateau	2	Conventionnel	170	t.d.p : 10:00 t.d.c : 45:00
Pizza fraîche (épaisse)	Plateau	2	Conventionnel avec ventilateur	170	t.d.p : 08:00 t.d.c : 41:00
Pain	Plateau	1	Convention	190	t.d.p : 09:00 t.d.c : 30:00

Remarque : t.d.p signifie temps de préchauffage, t.d.c signifie temps de cuisson.

VIANDE	Forme	Niveau	Mode	Temp. en °C	Durée en minutes
Filet de bœuf tendre 1,6 kg	Plateau	2	Conventionnel avec ventilateur	180	55
Pain de viande avec 1 kg Viande	Plateau	1	Conventionnel	180	75
1 kg de poulet	Plateau	L2 : Support L1 : Plateau	Conventionnel avec ventilateur	180	50
Poisson (2,5 kg)	Plateau	2	Conventionnel	170	70
Côtes Tomahawk cuites, T.C	Plateau	3	Convention	120	85
Cou de porc rôti (1,2 kg)	Plateau	1	Convention	160	82
1,7 kg de poulet	Plateau	L2 : Support L1 : Plateau	Convention	180	78

▲ TEST ALIMENTAIRE SELON EN 60350-1

RECIPESA	Accessoires	F	°C	Niveau	Durée (min)	Préchauffage
Génoise	Moule à charnière Ø 26 cm		170	1	30-35	Non
Génoise	Moule à charnière Ø 26 cm		160	1	30-35	Non
Petit gâteau	1 plateau		150	2	30-40	Oui
Petit gâteau	1 plateau		150	2	40-50	Oui
Petit gâteau	2 plateaux		150	L2&L4	30-35	Oui
Gâteau au fromage	Moule à charnière Ø 26 cm		150	1	70-80	Non
Tarte aux pommes	Moule à charnière Ø 26 cm		170	1	80-85	Non
Tarte aux pommes	Moule à charnière Ø 26 cm		160	1	70-80	Non
Pain	1 plateau		210	1	30-35	Oui
Pain	1 plateau		190	1	30-35	Oui
Pain grillé	Support		Max	5	6-8	Oui, 5 min
Poulet	Support & plateau		180	Support 2 Plateau 1	75-80	Oui

1. Dans la recette du poulet, il faut commencer par le dos et retourner le poulet après 30 minutes.
2. Utilisez un moule mat foncé et le placer sur la grille.

- Sortez les plateaux au moment où les aliments sont prêts, même si le temps de cuisson n'est pas atteint.
- Choisissez la température la plus faible et vérifiez après le temps le plus court, indiqué dans le tableau.
- Si vous utilisez le plateau pour collecter les liquides qui s'écoulent des aliments placés sur la grille en mode grill, le plateau doit être réglé au niveau 1 et rempli d'un peu d'eau.
- Les galettes de viande doivent être retournées au 2/3 du temps de cuisson.

▲ EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SELON EN 60350-1

▲ Veuillez noter les informations suivantes :

- La mesure est effectuée en mode « ECO » pour déterminer les données concernant le mode air forcé et la classe de l'étiquette-énergie
- La mesure est effectuée en mode « Chauffage par le haut et par le bas » pour déterminer les données concernant le mode conventionnel
- Pendant la mesure, seul l'accessoire nécessaire se trouve dans la cavité. Toutes les autres pièces doivent être retirées
- Le four doit être installé comme décrit dans le guide d'installation et placé au milieu de l'armoire
- Il est nécessaire pour la mesure de fermer la porte, même lorsque le câble perturbe la fonction d'étanchéité du joint pendant la mesure. Pour s'assurer qu'il n'y a pas d'effets négatifs concernant l'étanchéité dérangée à cause des données énergétiques, la porte doit être fermée soigneusement pendant la mesure. Il est peut être nécessaire d'utiliser un outil pour garantir l'étanchéité du joint comme pendant le fonctionnement normal, où aucun câble ne perturbe la fonction d'étanchéité.
- La détermination du volume de la cavité pour l'utilisation « Décongélation » avec les rails latéraux retirés.

▲ CUISSON EN MODE ÉCO

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson en mode ECO car la chaleur vient par le bas avec l'anneau chauffant.

RECIPESA	Accessoires	°C	Niveau	Durée (min)	Préchauffage
Challah	1 plateau	180	1	45-50	Non
Rôti de porc	1 plateau	200	1	80-85	Non

RECIPESA	Accessoires	°C	Niveau	Durée (min)	Préchauffage
Clafoutis aux cerises	Forme ronde	200	1	55-60	Non
Rôti de bœuf (1,3 kg)	1 plateau	200	1	80-85	Non
Brownies	Support et plaque de verre	180	1	55-60	Non
Gratin de pommes de terre	Support et plaque ronde	180	1	65-70	Non
Lasagne	Support et plaque de verre	180	1	75-80	Non
Gâteau au fromage	Moule à charnière Ø 26 cm	160	1	80-90	Non

▲ Remarque

Les principales fonctions du four sont décrites par les modes présentées aux pages 12, 13 et 19.

L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux règlements de l'UE et du Royaume-Uni sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	1.06 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec une charge standard, en mode ventilation forcée	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	L'électricité
Volume	72L
Type de four	Four encastré

CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ

Informations sur le produit concernant la consommation d'électricité et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

Mode veille	0.8 W
Temps maximum nécessaire pour que le four à atteigne automatiquement le mode ou l'état de faible consommation applicable.	20 minutes



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



comme à la maison