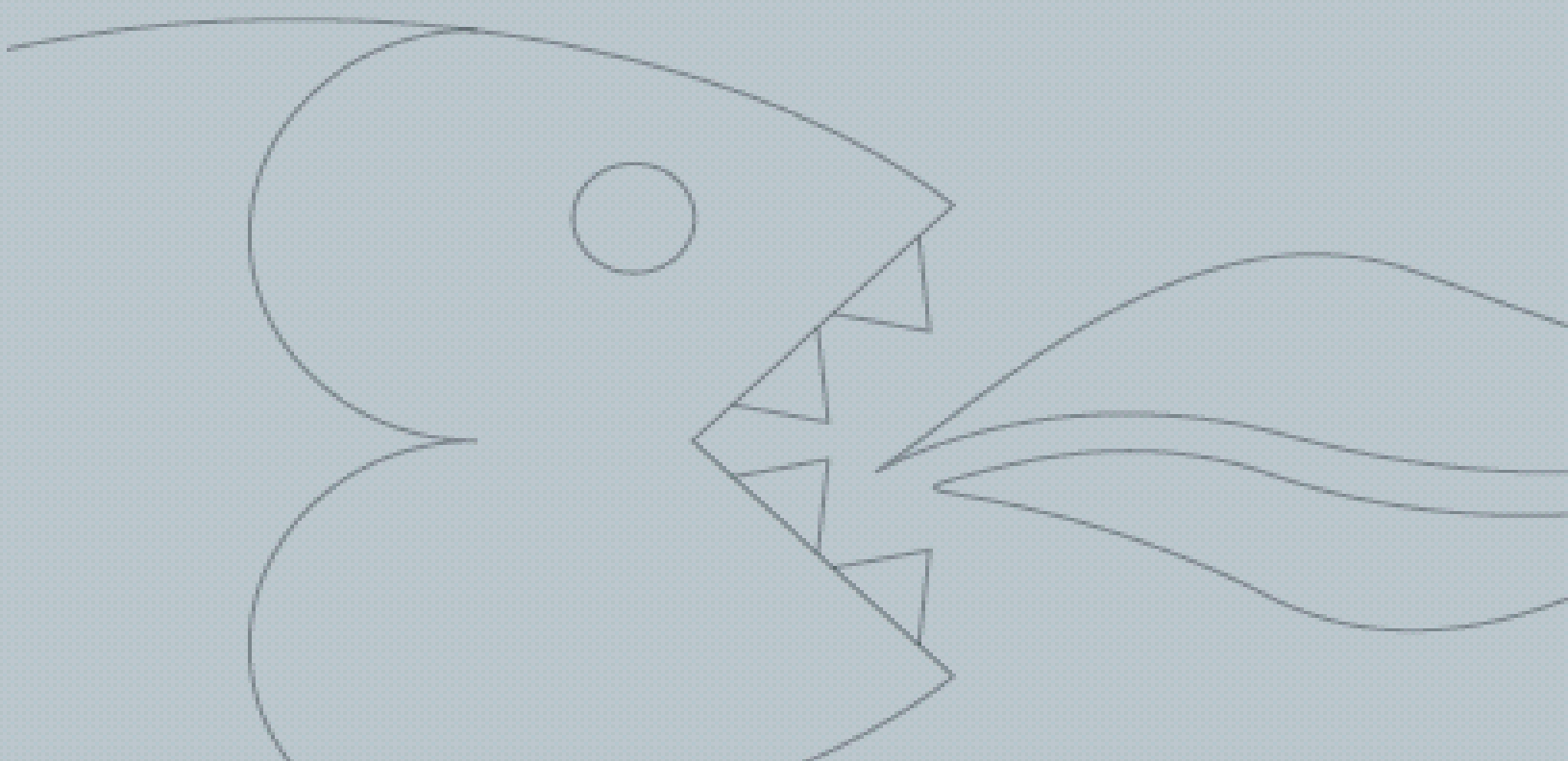


**Four multifonctions
Catalytise**

BOCM710W

Instruction manual

Manuel d'instructions



Manuel d'utilisation

Four multifonctions catalyse Baumatic BOCM710W



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
Accessoires en option	8
Caractéristiques électriques	9
Ventilateur de refroidissement	9
Panneau de commande	10
Affichage du programmateur/de la minuterie du four	10
Réglage et utilisation du programmateur/de la minuterie du four	11 - 16
Sélection du mode de fonctionnement manuel	11
Réglage de l'heure	11
Réglage de la fonction Minuteur	12
Réglage de la fonction Durée	13
Réglage de la fonction Fin de cuisson	14
Réglage de la fonction Heure de début et de fin	15
Réglage du signal sonore	16
Choix d'un mode et d'une température de cuisson	16 - 20
Sélection du mode de fonctionnement manuel	16
Avant la première utilisation	16 – 17
Choix d'un mode de cuisson	17
Modes de cuisson	17 - 18
Sélecteur de température	18
Voyant de fonctionnement du four	18
Conseils de cuisson	18 - 19
Avertissements	19 - 20
Nettoyage et entretien	20 - 24
Processus de nettoyage du revêtement autonettoyant	20 – 21
Informations générales concernant le nettoyage	21
Revêtement de voûte amovible du four	21
Remplacement de la lampe du four	22
Démontage de la porte du four pour la nettoyer	22 - 23
Démontage de la vitre intérieure du four pour la nettoyer	23
Démontage des gradins	24
Installation	24 - 27
Branchements électriques	24 - 25
Installation du four dans le meuble de cuisine	26
Positionnement de l'appareil	26
Exigences relatives à la ventilation	27
Mon appareil ne fonctionne pas correctement	28 - 29
Pour contacter le fabricant	30

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.



- Les matériaux d'emballage utilisés par Baumatic sont écologiques et recyclables.
- 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 appareil neuf 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.

- L'utilisation et le nettoyage de cet appareil exigent un maximum de précautions.
- **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.

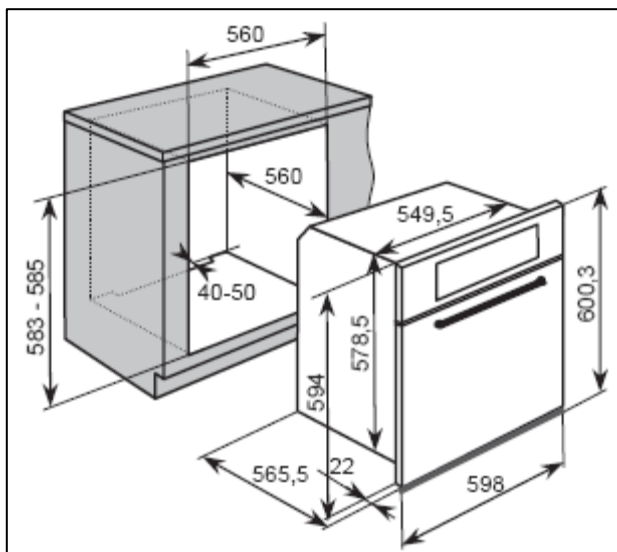
Déclaration de conformité

- Dans les parties destinées à être en contact avec des aliments, cet appareil est conforme aux exigences de la directive européenne 89/109/CE, transposée en droit italien par le décret législatif n° 108 du 25 janvier 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

- **7 modes de cuisson**
- **Classe de performance énergétique : A**
- **Capacité du four : 63 litres**
- Programmateur complet avec DEL d'affichage
- Ventilateur de refroidissement
- Éclairage du four
- Porte double vitrage démontable
- Vitre de porte intérieure démontable

Accessoires standards

- 2 grilles de sécurité
- Plaque émaillée avec poignée
- Gradins amovibles
- Revêtement de voûte amovible
- Revêtements autonettoyants

Accessoire en option

- Pierre à pizza BPS2

Caractéristiques électriques

Tension nominale : 230 V AC 50 Hz

Prise d'alimentation : 13 A (prise bipolaire avec interrupteur et fusible, distance entre contacts 3 mm)

Puissance d'entrée nominale maxi : 2,55 kW

Câble secteur : 3 x 1,5 mm²

Lampe d'éclairage : 25 W/300 °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

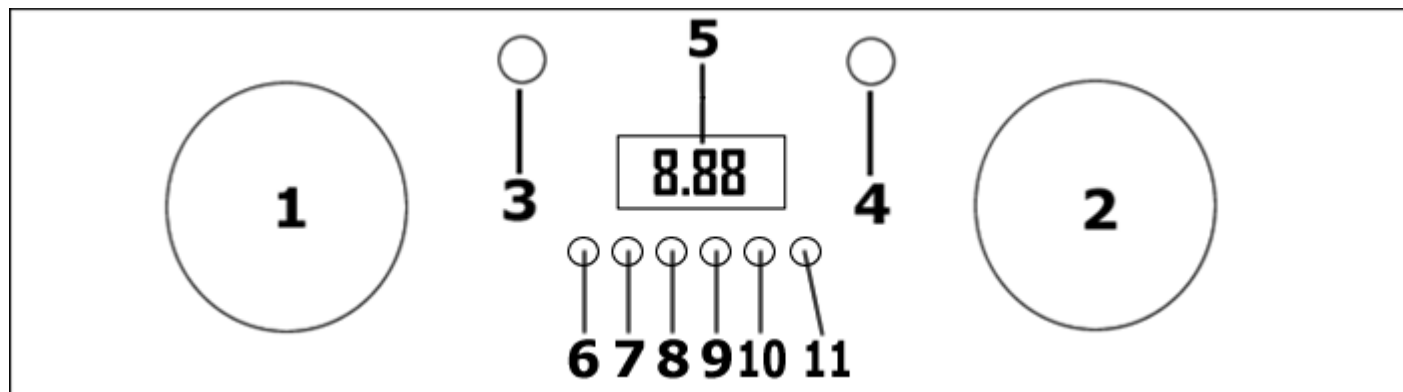
Numéro de série

Date d'achat

Ventilateur de refroidissement

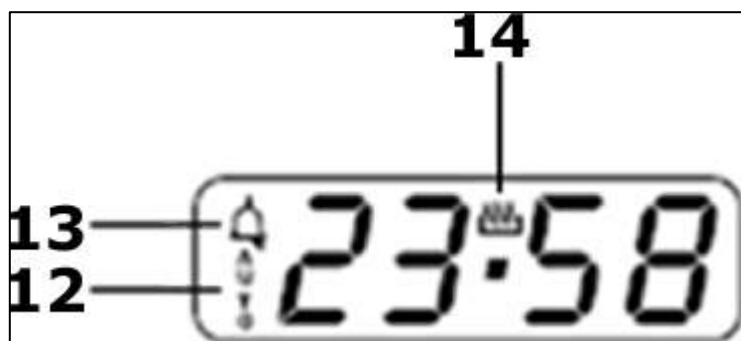
- Un ventilateur de refroidissement tangentiel est monté dans cet appareil afin de stabiliser la température interne du four et d'abaisser la température de surface externe.
- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner pendant un certain temps après que vous avez fini de cuire votre plat et 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) Sélecteur de mode de cuisson | 7) Bouton de fonction Durée |
| 2) Sélecteur de température | 8) Bouton de fonction Fin de cuisson |
| 3) Voyant d'alimentation | 9) Bouton de fonction Mode manuel |
| 4) Voyant de fonctionnement du four | 10) Bouton moins de la minuterie |
| 5) Programmateur/minuterie du four | 11) Bouton plus de la minuterie |
| 6) Bouton de fonction Minuteur | |

Affichage du programmateur/de la minuterie du four



- 12) Symbole de la fonction « Auto »
- 13) Symbole du minuteur
- 14) Symbole du mode manuel

Réglage et utilisation du programmateur/de la minuterie du four

Sélection du mode de fonctionnement manuel

Lors de la première mise sous tension de votre appareil, les chiffres de l'affichage de la minuterie clignotent. Avant de sélectionner un mode de cuisson ou de régler une température, vous devez configurer l'appareil en mode manuel.

- Appuyez sur le bouton de fonction du mode manuel **(9)** sur le panneau de commande pour sélectionner le mode de fonctionnement manuel.

Réglage de l'heure

Après avoir placé votre four en mode manuel, vous devez aussi régler l'heure.

- Utilisez les boutons moins **(10)** et plus **(11)** pour régler l'heure qui apparaît sur l'affichage. Lorsque l'affichage indique l'heure exacte, relâchez les boutons moins et plus. Au bout de cinq secondes, l'affichage de l'heure devient fixe et vous pouvez alors utiliser le four.
- Le symbole du mode manuel **(14)** s'allume sur l'affichage du programmateur/de la minuterie du four.

Réglage de la fonction Minuteur

Vous pouvez régler le minuteur à tout moment, 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 le bouton du minuteur **(6)**, l'affichage indique « 00:00 ». Utilisez les boutons moins **(10)** et plus **(11)** pour régler la durée de compte à rebours voulue pour le minuteur.
- Lorsque l'affichage indique la durée souhaitée, relâchez les boutons moins et plus. Le symbole du minuteur **(13)** apparaît sur l'affichage de la minuterie.
- Lorsqu'une durée de compte à rebours est réglée, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger à l'aide des boutons moins et plus.
- Une alarme retentit lorsque la durée est écoulée. Vous pouvez éteindre l'alarme en appuyant sur le bouton du minuteur ou le bouton de mode manuel.
- ***Important :*** *Si une cuisson est en cours, le four continue de chauffer même lorsque l'alarme est éteinte. Si la cuisson est terminée, tournez le sélecteur de mode de cuisson et le sélecteur de température sur 0.*

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.

- Utilisez le sélecteur de température **(5)** pour régler la température souhaitée. Le symbole du mode manuel **(14)** apparaît sur l'affichage.
- Utilisez le sélecteur de mode de cuisson **(1)** pour choisir le mode de cuisson souhaité.
- Vous pouvez ensuite régler le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur le bouton de durée **(7)** et l'affichage indique « 00:00 ». Utilisez les boutons moins **(10)** et plus **(11)** pour régler la durée souhaitée.
- Lorsque l'affichage indique la durée souhaitée, relâchez les boutons moins et plus. Le compte à rebours commence immédiatement et le mot AUTO apparaît sur l'affichage de la minuterie.
- Lorsqu'une durée de compte à rebours est réglée, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger à l'aide des boutons moins et plus.
- Une alarme retentit lorsque la durée est écoulée et le four s'éteint. Le mot AUTO se met à clignoter et le symbole de cuisson disparaît.
- Pour éteindre le signal sonore et revenir en mode manuel lorsque la fonction Durée a été utilisée, appuyez sur le bouton de mode manuel ; le mot AUTO disparaît de l'affichage et le symbole du mode manuel apparaît à la place.
- ***Important*** : Si vous ne tournez pas le sélecteur de température et le sélecteur de mode de cuisson sur 0, l'appareil continue de fonctionner dès que vous appuyez sur le bouton de mode manuel.

Réglage de la fonction Fin de cuisson

Cette fonction est similaire à la fonction durée mais, au lieu de choisir une durée à la fin de laquelle vous voulez que le four s'arrête, vous fixez l'heure à laquelle vous voulez qu'il s'arrête.

- Utilisez le sélecteur de température **(5)** pour régler la température souhaitée. Le symbole du mode manuel **(14)** apparaît sur l'affichage.
- Utilisez le sélecteur de mode de cuisson **(1)** pour choisir le mode de cuisson souhaité.
- Appuyez sur le bouton de fonction Fin de cuisson **(8)** et l'affichage indique « 00:00 ». Utilisez les boutons moins et plus pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête. La minuterie calcule combien de temps va durer la cuisson en fonction de l'heure que vous avez choisie et l'indique sur l'affichage.
- Lorsque l'affichage indique l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête, relâchez les boutons moins et plus. Le compte à rebours commence immédiatement et le mot AUTO apparaît sur l'affichage de la minuterie.
- Une fois que l'heure est réglée, il est possible de la modifier en appuyant sur les boutons moins et plus.
- Lorsque l'heure de fin de cuisson que vous avez réglée est atteinte, le four s'éteint et une alarme retentit. Le mot AUTO se met à clignoter et le symbole de cuisson disparaît.
- Pour éteindre le signal sonore et revenir en mode manuel lorsque la fonction Fin de cuisson a été utilisée, appuyez sur le bouton de mode manuel ; le mot AUTO disparaît de l'affichage et le symbole du mode manuel apparaît à la place.
- ***Important*** : Si vous ne tournez pas le sélecteur de température et le sélecteur de mode de cuisson sur 0, l'appareil continue de fonctionner dès que vous appuyez sur le bouton de mode manuel.

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.

- Utilisez le sélecteur de température **(5)** pour régler la température souhaitée. Le symbole du mode manuel **(14)** apparaît sur l'affichage.
- Utilisez le sélecteur de mode de cuisson **(1)** pour choisir le mode de cuisson souhaité.
- Appuyez sur le bouton de durée **(7)** et l'affichage indique « 00:00 ». Utilisez les boutons moins **(10)** et plus **(11)** pour régler la durée de cuisson que vous souhaitez. Le mot AUTO apparaît sur l'affichage de la minuterie.
- *Appuyez **immédiatement** sur le bouton de fonction Fin de cuisson **(8)** et l'affichage de la minuterie indique « 00:00 ». Utilisez les boutons moins et plus pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.*
- Le four calcule l'heure à laquelle il doit se mettre en marche de façon à cuire vos aliments pendant la durée que vous avez fixée. Il se met en marche automatiquement lorsque l'heure qu'il a calculée est atteinte.
- Lorsque l'heure de fin de cuisson que vous avez réglée est atteinte, le four s'éteint et une alarme retentit. Le mot AUTO se met à clignoter et le symbole de cuisson disparaît.
- Pour éteindre le signal sonore et revenir en mode manuel lorsque la fonction Heure de début et de fin de cuisson a été utilisée, appuyez sur le bouton de mode manuel ; le mot AUTO disparaît de l'affichage et le symbole du mode manuel apparaît à la place.
- ***Important*** : *Si vous ne tournez pas le sélecteur de température et le sélecteur de mode de cuisson sur 0, l'appareil continue de fonctionner dès que vous appuyez sur le bouton de mode manuel.*

Réglage du signal sonore

- Le signal sonore possède trois niveaux de volume différents : faible, moyen et fort.
- Pour régler le volume du signal sonore, assurez-vous que la minuterie est bien en mode manuel. Ensuite, maintenez le bouton moins enfoncé pour entendre le volume actuellement réglé.
- Appuyez à nouveau sur le bouton moins et le signal sonore se règle sur le volume suivant.
- Lorsque vous avez atteint le volume souhaité pour le signal sonore, relâchez le bouton moins pour valider le réglage.

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

Sélection du mode de fonctionnement manuel

Lors de la première mise sous tension de votre appareil, les chiffres de l'affichage de la minuterie clignotent. Avant de sélectionner un mode de cuisson ou de régler une température, vous devez configurer l'appareil en mode manuel.

- Appuyez sur le bouton de fonction du mode manuel **(9)** sur le panneau de commande pour sélectionner le mode de fonctionnement manuel.

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.

- 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.

Choix d'un mode de cuisson



Utilisez le sélecteur de mode de cuisson pour choisir le mode de cuisson souhaité. L'appareil utilise alors les différents éléments situés dans la cavité du four en fonction du mode de cuisson que vous avez choisi. Le voyant d'alimentation s'allume lorsqu'une fonction est sélectionnée.

Modes de cuisson



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.



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.



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.



GRILL CENTRAL : Ce mode de cuisson utilise le grill, la chaleur étant dirigée vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller des portions de bacon, de pain grillé, de viande, etc. Le sélecteur de température doit être placé sur sa position maximum.



GRILL COMPLET : Ce mode de cuisson 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. Cette fonction convient pour griller de grandes ou moyennes portions de saucisses, bacon, steak, poisson, etc. Idéalement, le sélecteur de température doit être réglé sur 200 °C.

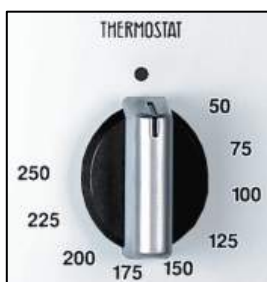


GRILL + VENTILATEUR : Ce mode de cuisson utilise la résistance supérieure associée au ventilateur de façon à assurer une circulation rapide de la chaleur. Convient pour faire dorer rapidement et « saisir » les jus, par ex. dans les steaks, les hamburgers, certains légumes, etc.



VENTILATEUR ET RÉSISTANCE INFÉRIEURE : Ce mode de cuisson utilise la résistance inférieure associée au ventilateur, ce qui permet de faire circuler la chaleur. Cette fonction convient pour stériliser les bocaux de conserve.

Sélecteur de température



Le sélecteur de température sert à régler la température requise pour le four. La plage de réglage de la température va de 50 à 250 °C.

Tournez le bouton de commande dans le sens horaire.

Voyant de fonctionnement du four

Ce voyant s'allume pour indiquer que les résistances du four sont en cours de fonctionnement. Le voyant s'éteint lorsque la température réglée à l'aide du sélecteur de température est atteinte. Il s'allume et s'éteint régulièrement tout au long de la cuisson.

Ne placez pas les aliments dans la cavité du four tant que l'appareil n'a pas atteint la température de cuisson fixée.

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.
- Vous devez préchauffer le four et attendre que le voyant de fonctionnement du four soit éteint 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'au moins dix minutes le temps de cuisson indiqué sur l'emballage de l'aliment.

- **IMPORTANT** : Pour la cuisson de pâtisseries et gâteaux, un préchauffage s'impose, que vous utilisiez le mode chaleur tournante ou le four classique.
- Si l'emballage du produit ne donne pas de conseils de cuisson spécifiques au mode chaleur tournante, vous pouvez en règle générale réduire le temps et la température de cuisson de 10 % par rapport aux valeurs indiquées pour la cuisson en mode classique.
- Veillez à décongeler complètement les aliments surgelés avant de les cuire, sauf si l'emballage porte la mention « à cuisiner sans décongélation ».
- Avant la cuisson, veillez à retirer du four les accessoires qui ne sont pas nécessaires.
- 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 avec **TOUS** les modes de cuisson, y compris les fonctions grill.
- N'utilisez pas de film d'aluminium pour recouvrir la lèchefrite 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 atteint des températures extrêmement élevées : évitez de la 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.*
- La poignée de la lèchefrite sert uniquement à repositionner la lèchefrite **ET NON** à la retirer de la cavité du four. Utilisez **TOUJOURS** une manique pour sortir la lèchefrite.
- La poignée de la lèchefrite ne doit pas être laissée en place lorsque l'appareil est en marche.

Nettoyage et entretien



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. Votre appareil comporte des revêtements autonettoyants sur les côtés et sur la partie arrière de la cavité du four. Le processus de nettoyage du revêtement autonettoyant décrit ci-après doit être effectué une fois par semaine ou plus souvent si des aliments se sont renversés ou ont provoqué des éclaboussures dans le four.

Processus de nettoyage du revêtement autonettoyant



IMPORTANT : *N'utilisez jamais de produits nettoyants en aérosol sur ou à proximité des revêtements autonettoyants.*

- La température du four doit être portée à 220 °C environ pour activer le revêtement autonettoyant afin qu'il puisse absorber les éclaboussures d'aliments et les projections de graisse.
- Faites fonctionner l'appareil en mode de cuisson Four classique et réglez la température sur 220 °C. Ne placez aucun aliment à cuire dans le four lorsque vous effectuez cette opération.
- Laissez fonctionner le four sur ce réglage pendant une à deux heures, voire plus si le processus de nettoyage du revêtement autonettoyant n'a pas été effectué depuis longtemps.
- **IMPORTANT** : *Le processus de nettoyage du revêtement autonettoyant doit être effectué une fois par semaine.*

- Une décoloration ou des taches peuvent apparaître avec le temps sur le revêtement autonettoyant, mais ses propriétés autonettoyantes n'en sont pas affectées.
- Des éclaboussures de graisse ou d'aliments ou des débordements peuvent se produire à l'intérieur de la cavité du four lorsque les aliments sont cuits à une température excessivement élevée ou placés dans un plat 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 lèchefrite si nécessaire.

Informations générales concernant le nettoyage

- *Ne nettoyez **jamais** les surfaces du four à la vapeur.*
- Le fond de la cavité du four et la zone située au-dessus du revêtement de voûte amovible doivent être nettoyés uniquement avec de l'eau tiède savonneuse au moyen d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs.
- 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.***

Revêtement de voûte amovible du four

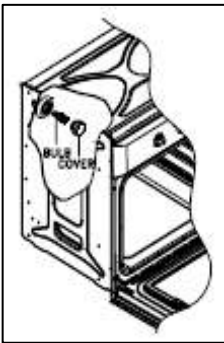
- Votre appareil est fourni avec un revêtement de voûte qui se glisse au-dessus de la résistance du grill.
- Lorsque la cuisson est terminée, enlevez ce revêtement et nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.

- **Ne laissez pas** les dépôts de graisse s'accumuler sur le revêtement : ils risqueraient de provoquer un incendie.

Remplacement de la lampe du four

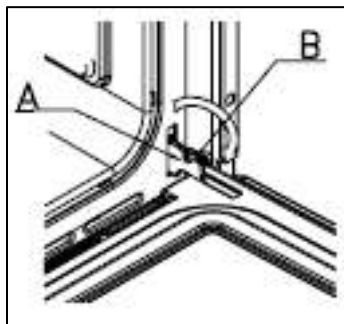


IMPORTANT : Le four doit être débranché de sa prise de courant avant toute tentative de retirer ou remplacer la lampe.



- Retirez toutes les plaques/grilles, la lèchefrite et les gradins qui se trouvent du même côté que l'éclairage du four.
- 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 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



La porte peut être démontée afin de faciliter le nettoyage de l'intérieur du four et de l'encadrement de la façade, en procédant comme suit :

- Deux boulons mobiles **(B)** sont placés sur les charnières **(A)**.
- Soulevez les deux boulons mobiles **(B)** pour faire sortir les charnières **(A)** du châssis du four.
- Saisissez les côtés de la porte par le milieu et inclinez légèrement la porte vers la cavité du four, puis tirez-la délicatement vers l'extérieur du four.
- **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 boulons mobiles **(B)** doivent être resserrés dans leur position d'origine avant de refermer la porte.*



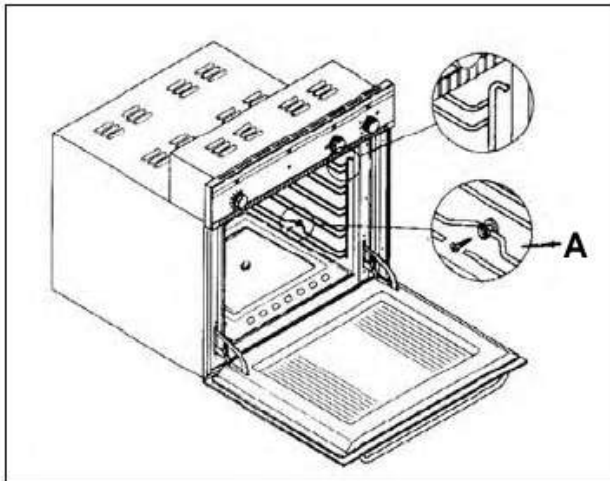
- **Attention à ne pas déloger le système de fermeture des charnières lorsque vous enlevez la porte, car le mécanisme de charnière possède un ressort puissant.**
- **Ne plongez jamais la porte dans l'eau.**

Démontage de la vitre intérieure du four pour la nettoyer

- N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la vitre.
- N'oubliez pas que des rayures sur la surface de la vitre peuvent être à l'origine de graves défaillances et de situations dangereuses.
- La vitre intérieure du four peut être démontée afin de faciliter le nettoyage : ôtez les vis de fixation et tournez les arrêts métalliques qui maintiennent la vitre à sa place.

- Lorsque vous remettez la vitre en place, assurez-vous qu'elle est correctement positionnée dans l'encadrement de la porte et qu'elle est dans le bon sens avant de remettre les arrêts métalliques dans leur position initiale et de serrer à fond les vis de fixation.
- **IMPORTANT : Lors du nettoyage entre les vitres de la porte et à l'intérieur du châssis interne, faites attention aux bords qui peuvent être coupants en raison des processus de fabrication.**

Démontage des gradins



- L'appareil est muni de gradins amovibles sur les côtés, dans lesquels sont glissées les grilles et les plaques du four.
- Pour enlever les gradins, exercez une légère pression vers le bas sur l'élément marqué par la lettre A sur l'illustration ci-contre.

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*** (publiées 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).***

Branchements électriques

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

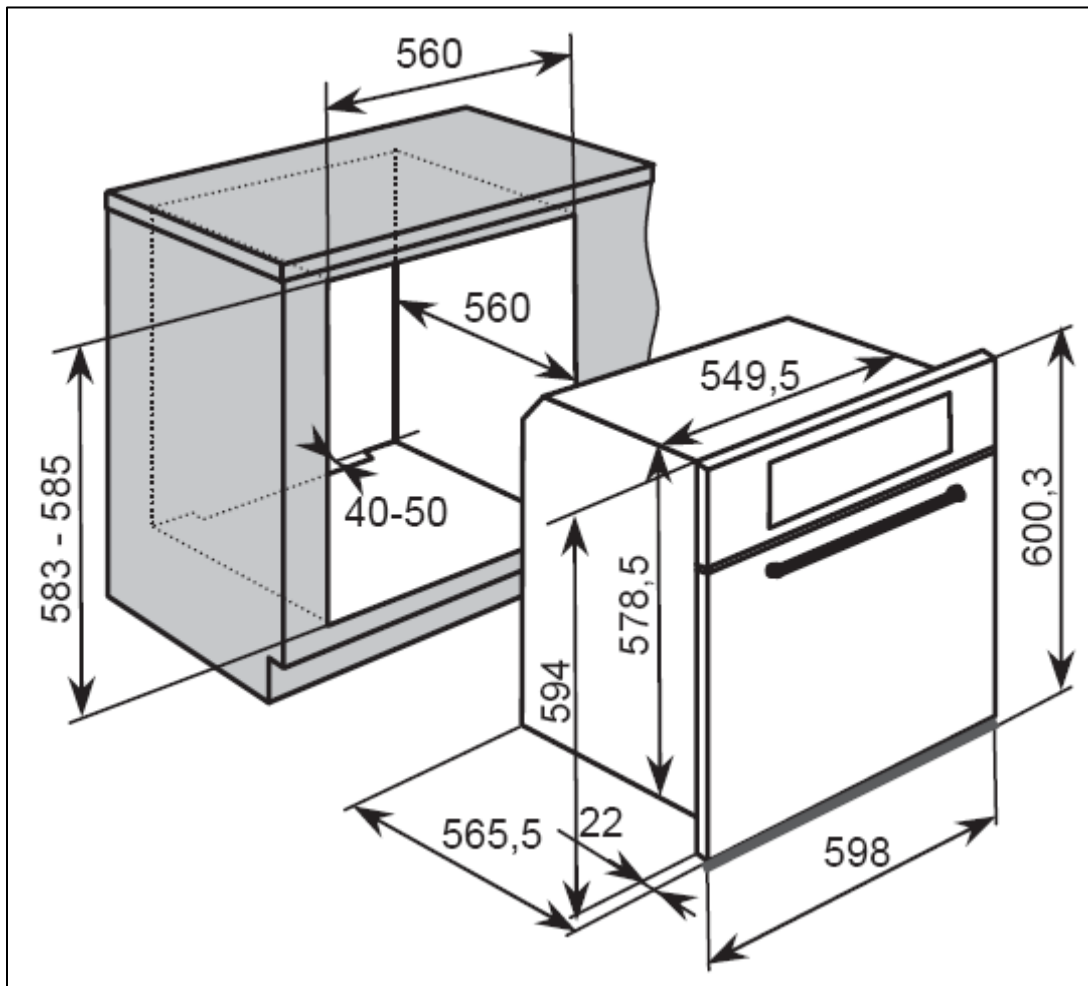
ATTENTION : CET APPAREIL DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE MIS À LA TERRE.

- o Cet appareil doit être raccordé à une prise à ergots bipolaire 13 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.



- o 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.
- o 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.
- o Veillez à ce que la température du câble d'alimentation secteur ne dépasse pas 50 °C.
- o 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.

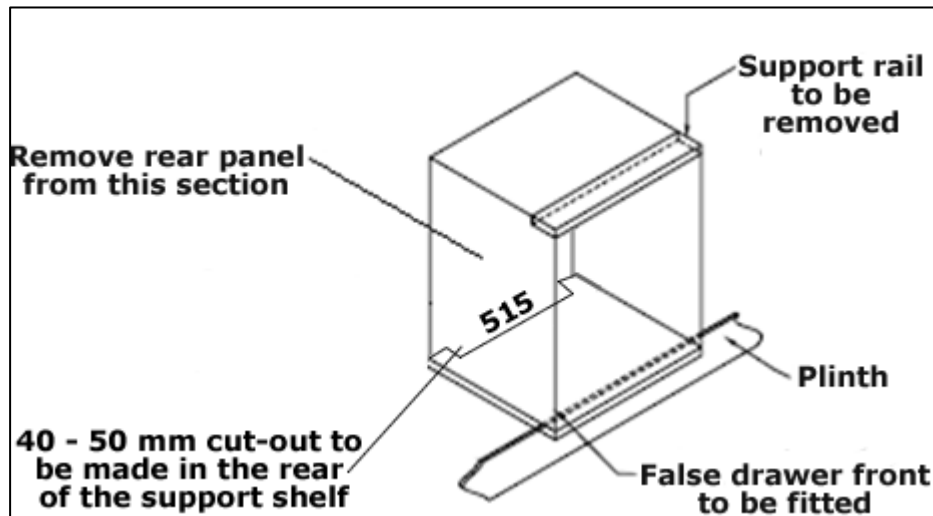
Installation du four dans le meuble de cuisine



Positionnement de l'appareil

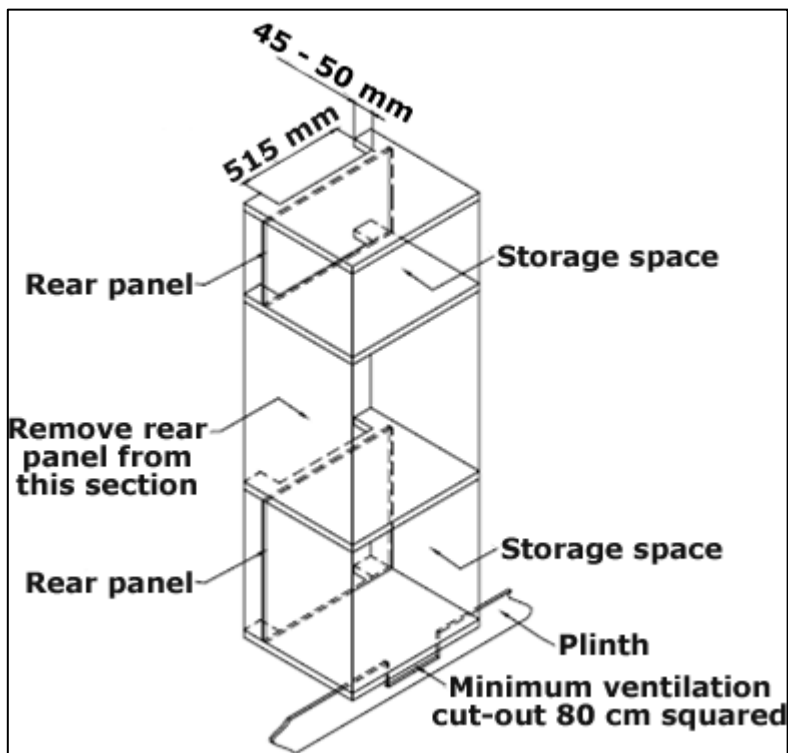
- Vérifiez que l'ouverture dans laquelle le four doit être monté correspond aux dimensions du dessin ci-dessus.
- L'appareil doit être installé dans un meuble d'encastrement pour four doté des découpes de ventilation indiquées dans la section « Exigences relatives à la ventilation », page suivante.
-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

Exigences relatives à la ventilation



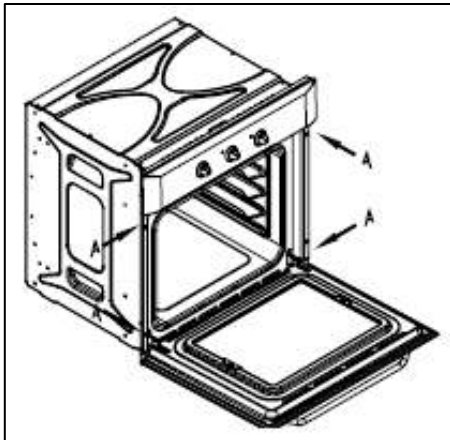
Remove rear panel from this section	Retirer le panneau de fond de cette partie du meuble
Support rail to be removed	Enlever ce rail de support
40-50mm cut-out to be made in the rear of the support shelf	Effectuer une découpe de 40-50 mm dans le fond de l'étagère de support
Plinth	Plinthe
False drawer front to be fitted	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 22 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 vous croyez que votre appareil ne marche pas correctement, débranchez-le et contactez votre revendeur ou :

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 RÉPARER L'APPAREIL 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.



Baumatic®

www.baumatic.com