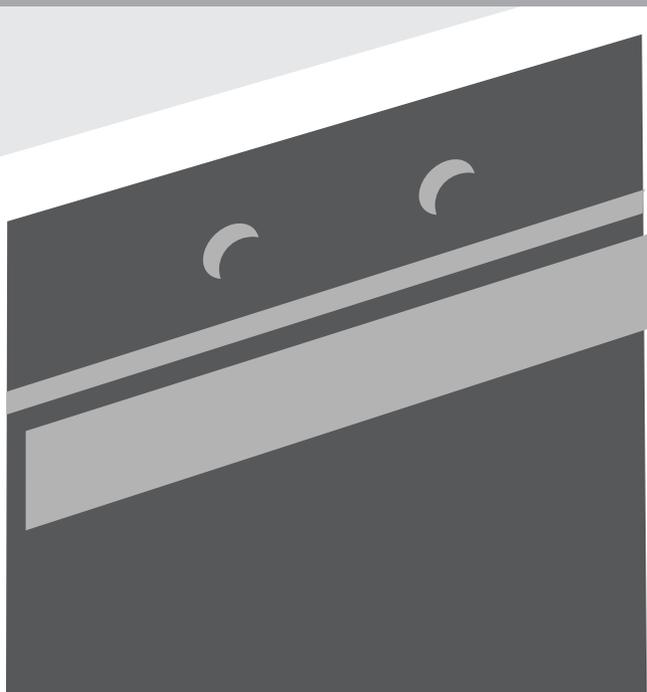


LU **BE** **FR**

**Notice d'utilisation, d'installation et de
raccordement**



Four électrique

Chère Cliente, Cher client,



Nous vous remercions vivement d'avoir acheté un appareil de notre marque et vous félicitons de votre choix.

Pour vous faciliter l'utilisation de votre nouvel appareil, nous avons rédigé une notice détaillée ; elle vous aidera à vous familiariser avec lui. Nous vous recommandons de la lire attentivement avant de mettre votre appareil en service.

Vérifiez d'abord que votre appareil est arrivé en bon état. En cas de dommages dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre détaillant. Vous trouverez son numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison qui vous a été remis lors de l'achat.

Nous vous souhaitons de prendre beaucoup de plaisir à cuisiner avec votre nouvel appareil.

Raccordement

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions figurant dans le chapitre « Raccordement au réseau électrique » et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être réalisé exclusivement par un professionnel qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée à l'intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

Important - À lire avant d'utiliser l'appareil.....	3
Description de l'appareil.....	5
Fonctionnement du four	7
Cuisson des aliments.....	23
Nettoyage et entretien.....	35
Garantie et dépannage.....	42
Encastrement et raccordement.....	44
Caractéristiques techniques	47

Important - À lire avant d'utiliser l'appareil

Précautions à prendre

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.
- **ATTENTION** : l'appareil et ses éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les résistances. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.
- Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour ce four.
- **ATTENTION** : avant de remplacer la lampe, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Ne nettoyez pas la porte en verre du four avec des détergents fortement abrasifs ou des grattoirs métalliques coupants, car ceci pourrait rayer la surface et entraîner l'éclatement de la vitre.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.
- L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou une télécommande séparée.

Mises en garde

- L'appareil doit être raccordé au réseau électrique exclusivement par un technicien du service après-vente agréé ou par un professionnel qualifié.
- Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer de graves blessures ou endommager l'appareil. Confiez toute intervention service après-vente agréé ou à un professionnel compétent.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre la cavité et la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Maintenez le cordon secteur des autres appareils à une distance convenable.

- Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Tout autre usage serait inadapté, en particulier le chauffage de la pièce.
- Soyez très vigilant lors de la cuisson au four. En raison des hautes températures, les plats, la lèchefrite, les plaques à pâtisserie, la grille et l'intérieur du four sont extrêmement chauds. Mettez toujours des gants de cuisine lorsque vous les manipulez.
- Ne tapissez pas le four avec une feuille d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la plaque de sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et pourrait endommager le revêtement en émail.
- Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.
- Lorsque le four est en service, la porte devient très chaude. Pour accroître la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).
- Les charnières de la porte du four peuvent s'abîmer en cas de surcharge ; ne posez aucun récipient lourd sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Retirez-la avant de commencer le nettoyage (voir le chapitre Démontage et remontage de la porte du four). Il ne faut pas non plus monter sur la porte ouverte ni s'y asseoir dessus (attention aux enfants !).



Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Usage prévu

Cet appareil est prévu pour un usage ménager. Tout autre utilisation serait inadaptée.

Le fonctionnement du four est décrit en détail dans la suite de la notice.

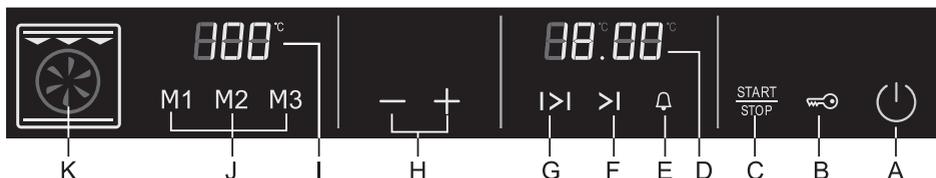
Description de l'appareil

L'illustration représente l'un des modèles disponibles. Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils disposant de caractéristiques différentes ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements que votre modèle ne possède pas.

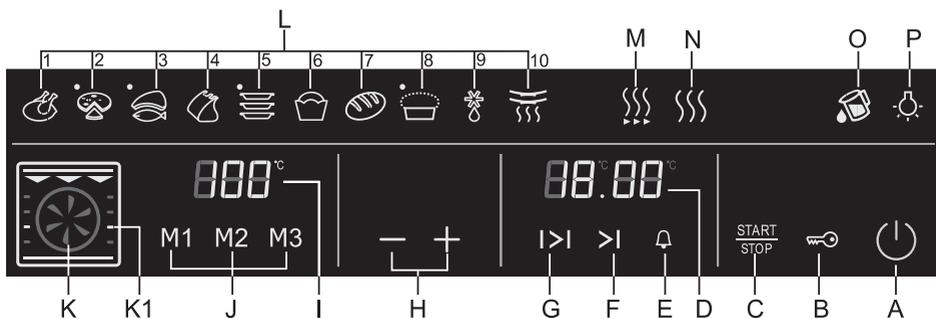


1. Bandeau de commandes
2. Poignée de la porte
3. Porte

Bandeau de commandes 1



Bandeau de commandes 2



TOUCHES SENSITIVES DE FONCTION ET DE RÉGLAGE

- | | |
|--|---|
| A Marche/Arrêt général | 1 Poulet |
| B Sécurité enfants | 2 Pizza |
| C Marche/Arrêt des résistances / des fonctions | 3 Côtelettes / escalopes, poisson |
| D Horloge | 4 Rôti de porc |
| E Programmeur avec alarme | 5 Gâteaux individuels / Gâteaux secs |
| F Heure de fin de cuisson | 6 Gâteaux à la levure boulangère |
| G Durée de cuisson | 7 Pain |
| H Réglage des valeurs numériques | 8 Levée de la pâte à la levure boulangère |
| I Température | 9 Décongélation |
| J Sauvegardes | 10 Chauffage des assiettes |
| K Mode de cuisson | M Préchauffage rapide du four |
| K1 Gradin / hauteur de la glissière | N Maintien des préparations au chaud |
| L Type d'aliment | O Aqua Clean (nettoyage à la vapeur) |
| | P Éclairage intérieur |

 **Toutes les sélections et tous les réglages s'effectuent en effleurant la touche sensitive appropriée. Plus la surface du doigt qui effleure la touche sera large, meilleure sera la réponse électronique. En revanche, la sensibilité des touches risque de diminuer si le bandeau de commandes est humide.**

Interrupteur de sécurité implanté sur la porte

(uniquement sur certains modèles)

L'interrupteur désactive le chauffage et le ventilateur lorsqu'on ouvre la porte pendant le fonctionnement du four ; il remet le chauffage en marche quand on la referme.

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur intégré qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

Fonctionnement prolongé du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil.

Fonctionnement du four

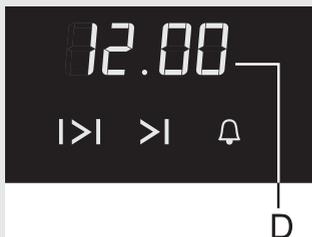
Avant la première utilisation

- Videz complètement le four de tous ses accessoires et lavez-le à l'eau tiède additionnée de votre détergent léger habituel. N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient rayer sa surface.
- Lors de sa première utilisation à vide, le four peut dégager l'odeur désagréable d'un produit neuf. C'est normal, mais veillez à bien aérer la cuisine !

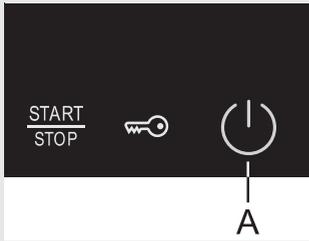
Conseils pour l'utilisation du four

- Utilisez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement de silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.
- Préchauffez seulement le four si cela est indiqué dans votre recette ou dans les tableaux de cuisson figurant dans cette notice.
- Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs plats l'un après l'autre et utiliser ainsi la chaleur de la précédente cuisson.
- Vous pouvez aussi éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

Mise en marche de l'appareil

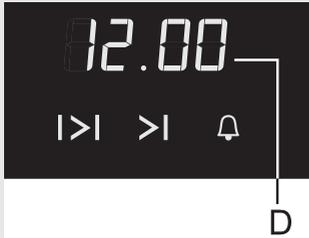


- « 12.00 » clignote sur l'afficheur quand l'appareil vient d'être raccordé au réseau électrique.



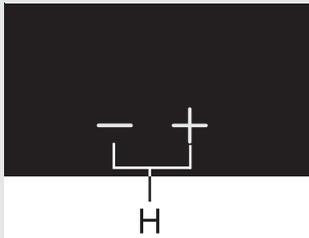
- Pour mettre l'appareil en service, effleurez la touche Marche/ Arrêt générale (A).

Réglage de l'horloge

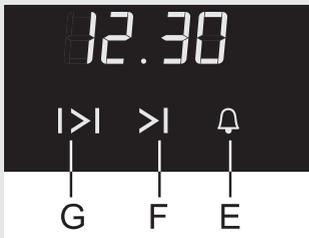


Mise à l'heure

- Effleurez la touche (A) pour mettre l'appareil en service.
- Effleurez la touche (D) pour activer l'horloge. Elle se met à clignoter.

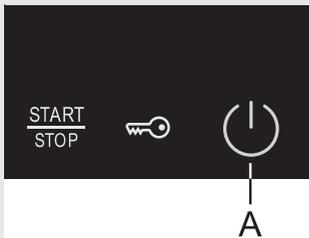


- Effleurez les touches (H) « +, - » pour faire défiler les chiffres et mettre l'horloge à l'heure.
- Validez votre réglage en effleurant à nouveau la touche (D) ; si vous n'appuyez sur aucune touche dans les secondes qui suivent, votre réglage sera validé automatiquement.
- Si vous laissez l'appareil inactif pendant 2 minutes, il se met en veille.

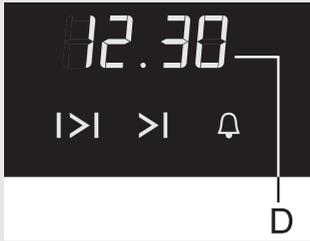


Modification du réglage de l'heure

Il est possible de modifier le réglage de l'heure si aucune autre fonction gérée par le programmeur n'est active (G, F, E).

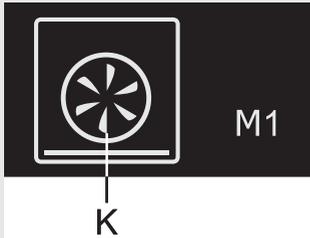


- Effleurez la touche (A) pour mettre l'appareil en service.



- Effleurez la touche (D) pour activer l'horloge. Elle se met à clignoter.
- Modifiez le réglage de l'heure à l'aide des touches (H) « +, - ».
- Validez le réglage en effleurant à nouveau la touche (D) ; si vous n'appuyez sur aucune touche dans les secondes qui suivent, votre réglage sera validé automatiquement.

Commandes du four



Pour procéder à la cuisson, vous avez le choix entre deux méthodes : la sélection du mode de cuisson, ou la sélection du type d'aliment (dans ce dernier cas, uniquement si le four est équipé du bandeau de commandes 2).

Méthode A – Sélection du mode de cuisson (K)

Utilisez cette méthode pour cuire une quantité quelconque d'aliments divers. Vous choisirez vous-même le mode de cuisson, la température du four et la durée de cuisson.

Vous avez aussi deux possibilités pour sélectionner le mode de cuisson:

- soit en effleurant plusieurs fois la touche (K) jusqu'à ce que l'icône du mode de cuisson voulu apparaisse ;
- soit en effleurant deux fois la touche (K) ; l'afficheur commence à clignoter et vous pouvez alors utiliser les touches (H) « +, - » pour choisir le mode de cuisson. Ce procédé de sélection vous permet de naviguer vers l'avant ou vers l'arrière, ce qui n'est pas possible si vous vous servez uniquement de la touche K.

Modes de cuisson disponibles



Convection naturelle

La chaleur des résistances de sole et de voûte est répartie uniformément à l'intérieur de l'enceinte. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau.
Température pré-réglée : 200°C



Gril double

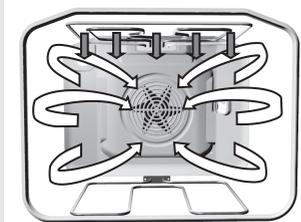
La résistance de voûte et la résistance infrarouge fonctionnent en même temps. Le gril infrarouge installé en haut du four irradie directement la chaleur. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur et d'utiliser de façon optimale toute la surface de la grille. Ce mode convient bien à la cuisson de la viande en tranches comme les steaks, tournedos, côte de bœuf, côtelettes, etc.
Température pré-réglée : 240°C



Gril

Seule la résistance infrarouge est activée (qui fonctionne aussi avec la résistance de voûte en mode Gril double). Utilisez cette fonction pour faire griller de petites quantités de toasts, saucisses ou pain.

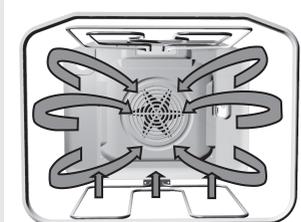
Température pré réglée: 240°C



Gril et ventilateur

Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson de grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.

Température pré réglée: 170°C



Chaleur tournante avec sole

La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode de cuisson convient bien aux pizzas. Il est également adapté à la cuisson des pâtes denses ou contenant beaucoup de liquide, des gâteaux aux fruits à la pâte levée et des soufflés au fromage.

Température pré réglée: 200°C



Chaleur tournante

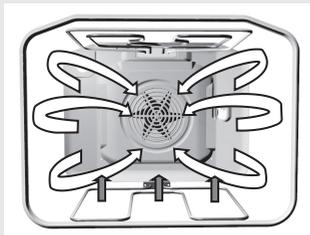
La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur émise par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux. La température doit être moins élevée qu'en mode de cuisson conventionnel.

Température pré réglée: 160°C



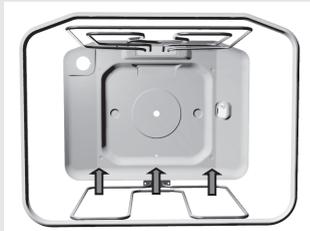
Décongélation

L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés.



* **Sole et ventilateur**

La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur. Ce mode convient à la cuisson des pâtes fines et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Utilisez la première glissière à partir du bas et ne prenez pas de plat ou de moule trop haut pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus. Température pré réglée : 160°C



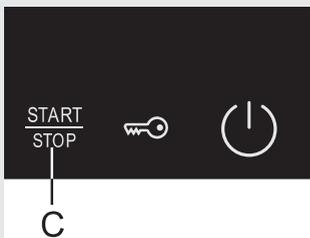
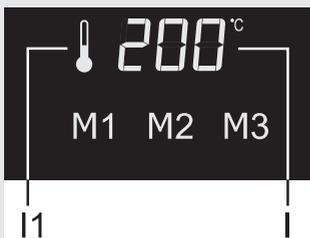
Sole / Aqua Clean

La chaleur provient uniquement de la résistance de sole. Choisissez ce mode quand vous voulez faire bien cuire le fond des gâteaux (par exemple pâte contenant beaucoup de liquide ou tartes aux fruits). Vous pouvez aussi vous servir de la sole pour nettoyer le four. Consultez à ce sujet le chapitre Nettoyage et entretien.



Voûte

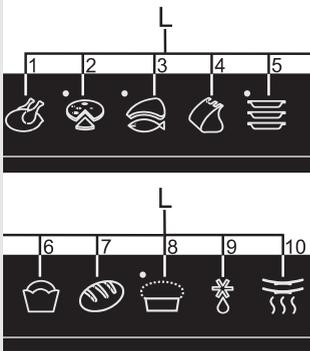
La chaleur provient uniquement de la résistance de voûte. Utilisez ce mode de cuisson pour faire dorer les rôtis et les pâtisseries. Température pré réglée : 150°C



Sélection / Réglage de la température du four

- Après avoir sélectionné le type d'aliment ou le mode de cuisson, vous pouvez modifier la température pré réglée.
 - Effleurez la touche (I) qui commence alors à clignoter.
 - Effleurez les touches (H) « +, - » pour régler la température du four entre 30 et 275°C en fonction du mode de cuisson choisi ; la température défile par intervalles de 5°C.
 - Validez votre réglage en effleurant à nouveau la touche (I), sinon il sera validé automatiquement au bout de quelques secondes.
- Vous pouvez aussi régler la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson, ou la fin de cuisson programmée (voir le chapitre « Fonctions du programmeur »).
- Lorsque tous les paramètres sont réglés, effleurez la touche Start/Stop (C) pour lancer la cuisson.
- L'afficheur (I) indique la montée en température dans le four. Lorsque la valeur réglée est atteinte, un signal sonore retentit et le symbole (I1) s'éteint.
- Si vous ne sélectionnez aucune fonction du programmeur, le temps de cuisson commence à s'écouler à partir du moment où le démarrage de la cuisson est indiqué par les incréments apparaissant sur l'afficheur (D).

- ⚠ **Après avoir lancé la cuisson, vous pouvez encore modifier les réglages de la température (voir le chapitre « Sélection / Réglage de la température du four »), du programmeur (voir le chapitre « Fonctions du programmeur »).**
- ⚠ **Lorsque la cuisson est terminée et que le four est éteint, l'afficheur indique la descente en température jusqu'à ce qu'elle soit parvenue à 50°C.**

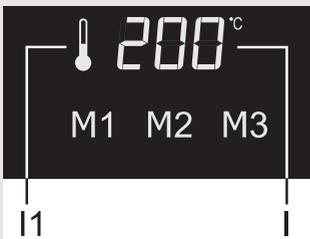


Méthode B – Sélection du type d'aliment (L) (uniquement sur le bandeau de commandes 2)

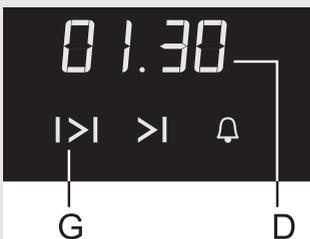
Cette méthode permet de cuire les aliments en utilisant des réglages automatiques pour le mode de cuisson, la température du four et la durée de cuisson.

- Effleurez l'une des touches (L) pour choisir le type d'aliment à cuire ; l'icône correspondante s'allume, ainsi que les paramètres associés : mode de cuisson, hauteur de la glissière, température et durée de cuisson.
- Cette méthode vous permet aussi de régler l'heure de fin de cuisson ou la fin de cuisson programmée (voir le chapitre « Fonctions du programmeur »). Pour lancer la cuisson, effleurez la touche Start/Stop (C).
- L'afficheur (I) indique la montée en température dans le four. Lorsque la valeur programmée est atteinte, un signal sonore retentit et le symbole (I1) s'éteint.
- La durée de cuisson est décomptée ; quand le compte à rebours est terminé, le four s'éteint.

Vous pouvez modifier à votre gré la température et la durée de cuisson préréglées.



- Si la température préréglée ne vous convient pas, rectifiez-la en effleurant d'abord la touche (I), puis les touches (H) « +, - » qui font défiler les valeurs par intervalle de 5°C. Validez votre modification en effleurant à nouveau la touche (I), sinon elle sera validée automatiquement au bout de quelques secondes.



- Pour modifier la durée de cuisson préréglée, effleurez d'abord la touche (G), puis faites défiler les valeurs à l'aide des touches (H) « +, - » et choisissez celle qui vous convient. Validez votre réglage en effleurant à nouveau la touche (G), sinon il sera validé automatiquement au bout de quelques secondes.



Vous pouvez encore rectifier le réglage de la température après avoir lancé la cuisson (voir le chapitre « Sélection / Réglage de la température du four »). Il en est de même pour le programmeur (voir le chapitre « Fonctions du programmeur »).

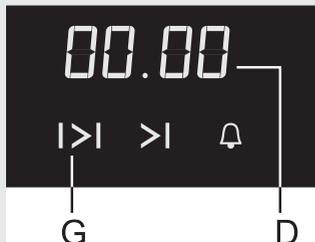
Tableau de cuisson et des fonctions pré-réglées

Icône	Type d'aliment / Fonctions	Température pré-réglée (°C)	Température maximale (°C)	Durée de cuisson pré-réglée (h et min.)	Quantité / Poids (kg)	N° de la glissière (à partir du bas)	Conseils	Fonction / Mode de cuisson pré-réglé
	Rôti de porc	195	275	1:50	1,2	1	Cuisson dans un plat posé sur la grille.	
	Côtelettes, poisson	240	275	0:25	4x0,2	4	Posez les aliments directement sur la grille. Insérez une lèchefrite au-dessous pour recueillir la graisse et le jus. Fermez la porte du four. Retournez les aliments à mi-cuisson.	
	Poulet	170	275	1:05	1	2	Placez le poulet directement sur la grille insérée sur la 2ème glissière. Installez la lèchefrite au-dessous.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2,3	Cuisson sur la plaque à pâtisserie.	
	Gâteaux individuels	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Cuisson sur des plaques à pâtisserie ; possible sur 2 niveaux simultanément.	
	Levée de la pâte à la levure boulangère	40	40	-	-	1	La pâte lève dans un saladier posé sur la grille.	
	Gâteau en pâte levée	160	275	1:05	1	1	Cuisson dans un moule à kugelhof de couleur sombre placé sur la grille.	
	Pain	200	275	1:05	1	2	Cuisson sur la plaque à pâtisserie.	
	Décongélation	-	-	-	-	2	Disposez les surgelés directement sur la grille et installez une lèchefrite au-dessous.	
	Chauffage des assiettes	60	80	-	-	2	Placez les assiettes sur la grille.	
	Nettoyage	70	90	0:30	-	2	Versez 0,5 l d'eau dans une lèchefrite insérée sur les glissières inférieures. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se ramollissent et s'enlèvent aisément avec une éponge humide.	
	Maintien des préparations au chaud	70	95	3:00	-	1	Veillez à ne pas réchauffer des préparations qui ne le supportent pas et se dégradent rapidement.	
	Préchauffage rapide	160	275	-	-	-	N'est pas adapté à la cuisson.	

NB : le point figurant à côté des icônes de certains aliments signifie qu'il faut préchauffer le four. La durée de cuisson pré-réglée n'inclut pas le temps nécessaire à la montée en température. Quand vous sélectionnez un type d'aliment exigeant le préchauffage, la touche  commence à clignoter. Si vous voulez lancer le préchauffage, effleurez  puis Start/Stop. Le four commence alors à préchauffer. Lorsqu'il a atteint la température voulue, un signal sonore retentit et l'icône  s'éteint. Enfourez alors votre préparation et effleurez à nouveau Start/Stop pour démarrer la cuisson.

Si vous ne voulez pas préchauffer le four, n'effleurez pas l'icône clignotante , mais touchez immédiatement Start/Stop. Dans ce cas, nous ne pouvons garantir que votre préparation sera cuite au bout de la durée de cuisson pré-réglée.

Fonctions du programmeur



▷ Réglage de la durée de cuisson

Cette fonction permet de régler le temps pendant lequel le four va chauffer, c'est-à-dire la durée de cuisson. Le réglage maximum est de 10 heures.

- Effleurez la touche (G) pour activer la fonction Durée de cuisson. « 00.00 » clignote sur l'horloge (D).
- Réglez la durée de cuisson avec les touches (H) « +, - ».
- Validez votre réglage en effleurant à nouveau la touche (G), sinon il sera validé automatiquement dans les secondes qui suivent.
- Effleurez ensuite la touche Start/Stop (C) pour lancer la cuisson.
- La durée de cuisson sélectionnée commence à être décomptée. Quand le temps imparti s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement. La cuisson est terminée.
- Si vous souhaitez la prolonger, effleurez la touche Start/Stop qui clignote, ou réglez les nouveaux paramètres nécessaires.

⚠ Il est également possible de régler ou modifier la durée de cuisson pendant que le four chauffe.



▷ Réglage de l'heure de fin de cuisson

Cette fonction permet de régler l'heure à laquelle le four cessera de chauffer. Le réglage maximum est de 10 heures à compter de l'heure en cours.

- Effleurez la touche (F) pour activer la fonction Heure de fin de cuisson. L'heure du jour affichée sur l'horloge (D) clignote quelques secondes. Réglez l'heure de fin de cuisson désirée avec les touches (H) « +, - ».
- Validez votre réglage en effleurant à nouveau la touche (F), sinon il sera validé automatiquement dans les secondes qui suivent.
- Lancez la cuisson en touchant Start/Stop (C). Le four démarre immédiatement et il s'éteint à l'heure réglée. Un signal sonore intermittent retentit alors ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.
- Si vous souhaitez prolonger la cuisson, effleurez la touche Start/Stop qui clignote, ou réglez les nouveaux paramètres nécessaires.

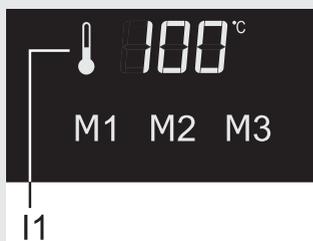
⚠ Il est possible de modifier ou d'annuler l'heure de fin de cuisson pendant que le four chauffe.

Fin de cuisson programmée – combinaison entre le réglage de la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

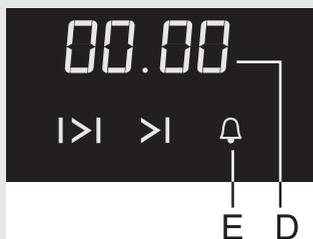
Les fonctions du programmeur vous permettent d'associer deux réglages : le temps pendant lequel le four va chauffer (durée de cuisson) et l'heure à laquelle il s'éteindra (heure de fin

de cuisson). La fin de cuisson programmée peut être réglée 24 heures à l'avance au maximum.

- Vérifiez que l'horloge du four est à l'heure.
- Réglez la durée de cuisson (voir le chapitre « Réglage de la durée de cuisson »).
- Effleurez la touche (F) pour activer la fonction Heure de fin de cuisson ; la somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson s'affiche sur l'horloge (D). À l'aide des touches (H) « +, - », réglez l'heure de fin de cuisson désirée, c'est-à-dire l'heure à laquelle votre préparation doit être cuite.
- Le four attendra l'heure convenable avant de commencer à chauffer – l'icône (I1) clignote.
- Pour confirmer la procédure, effleurez la touche Start/Stop (C).
- Le four se met en marche automatiquement à l'heure calculée en fonction des paramètres réglés ; l'icône (I1) reste allumée. L'appareil s'arrête automatiquement à l'heure de fin de cuisson sélectionnée et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera au bout d'une minute.
- Si vous souhaitez prolonger la cuisson, effleurez la touche Start/Stop qui clignote, ou réglez les nouveaux paramètres nécessaires.



Alarme sonore



Utilisez cette option, indépendamment du fonctionnement du four, si vous désirez être alerté à un certain moment.

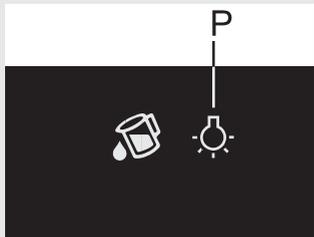
- Effleurez la touche (E) pour activer la fonction Alarme. « 00.00 » clignote sur l'horloge (D). À l'aide des touches H « +, - », sélectionnez le laps de temps au bout duquel vous voulez être alerté et validez en effleurant à nouveau la touche (E). Le réglage maximum est de 10 heures.
- Le temps restant ne s'affiche pas lorsque la fonction Alarme sonore est activée. Si vous voulez le vérifier ou le modifier, effleurez la touche (E).
- Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera au bout d'une minute.



Par mesure de sécurité, le four s'arrête automatiquement de chauffer après un laps de temps déterminé :

- au bout de 10 heures si la température réglée est supérieure à 120°C
- au bout de 24 heures si la température réglée est inférieure à 120°C.

Fonctions complémentaires



Éclairage intérieur

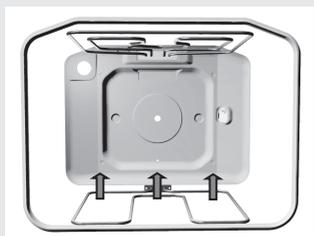
L'éclairage s'allume automatiquement dès que vous ouvrez la porte du four (interrupteur de porte) ou dès que vous mettez le four en service.

Certains modèles sont équipés de deux lampes : l'une en haut de la paroi arrière, et l'autre au milieu de la paroi latérale droite. Il est possible d'allumer ou d'éteindre l'éclairage en effleurant la touche (P) (uniquement sur le bandeau de commande 2).



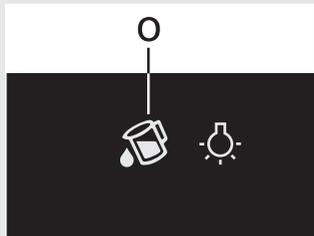
Décongélation (uniquement sur le bandeau de commandes 2)

L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés.



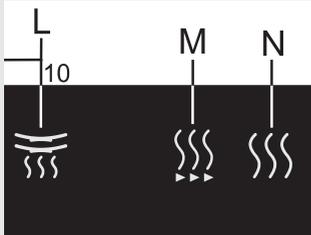
Aqua Clean – nettoyage à la vapeur (uniquement sur le bandeau de commandes 2)

Pour activer le nettoyage à la vapeur, effleurez la touche (O). Versez 0,5 l d'eau dans une lèchefrite et placez-la sur les glissières inférieures. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se ramollissent et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide. La température est pré-réglée à 70°C et ce réglage peut être modifié jusqu'à 90°C maximum. Rectifiez si nécessaire le réglage de la température et de la durée de l'opération.



Maintien des préparations au chaud (uniquement sur le bandeau de commandes 2)

- Vous pouvez utiliser cette option comme une fonction indépendante pour réchauffer les plats que vous venez de cuisiner.
- Vous pouvez aussi l'activer pendant la cuisson ; dans ce cas, le four se maintiendra à 70°C pendant trois heures quand la cuisson sera terminée.



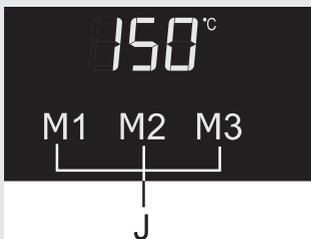
Préchauffage rapide (uniquement sur le bandeau de commandes 2)

- Utilisez cette fonction lorsque vous voulez préchauffer rapidement le four à une température précise. Cette option n'est pas adaptée à la cuisson ou à la préparation des aliments.
- Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera au bout d'une minute.
- Dès lors, le four est prêt à démarrer la cuisson selon les paramètres sélectionnés.
- Température préréglée pour le préchauffage : 160°C. Réglage maximum : 275°C

Chauffage des assiettes (uniquement sur le bandeau de commandes 2)

Cette fonction est très pratique pour préchauffer les assiettes de service afin que les mets restent chauds plus longtemps. Pour activer cette option, effleurez la touche L10.

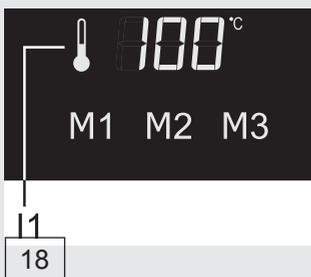
Température préréglée pour le préchauffage : 60°C. Réglage maximum : 80°C



Programmes mémorisés (J)

Le four vous permet de sauvegarder trois séries de paramètres de cuisson personnalisés. Les réglages réalisés en usines sont mémorisés dans les programmes M1, M2, M3, mais vous pouvez les modifier de la façon suivante :

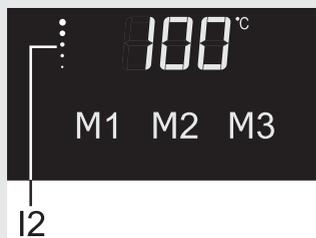
- effleurez une fois l'un des programmes mémorisés pour afficher les paramètres préréglés en usine (mode de cuisson, température du four et durée de cuisson) ;
- si vous désirez modifier les réglages, touchez le programme sélectionné (J) ; il commence à clignoter et vous pouvez alors modifier les réglages à votre convenance ;
- validez vos modifications en effleurant à nouveau la touche du programme sélectionné qui, dès lors, est sauvegardé.
- Lorsque vous voulez activer un programme mémorisé, effleurez simplement la touche correspondante et lancez la cuisson en touchant Start/Stop (C).
- Les paramètres mémorisés peuvent être remplacés à tout moment par de nouveaux réglages en effleurant une fois la touche qui les identifie.



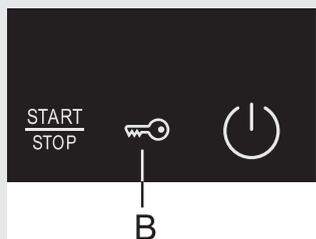
Voyant de contrôle du thermostat (I1)

- Le voyant est allumé ; la température du four est inférieure à la température réglée, les résistances sont activées.
- Quand la température réglée est rétablie, le voyant s'éteint et un signal sonore bref retentit.

- Durant la cuisson, les résistances sont activées et désactivées comme il convient ; par conséquent, le voyant de contrôle s'allume et s'éteint plusieurs fois.



Lorsque l'icône I2 est allumée, le four est dans la phase de montée en température ; quand la température réglée est atteinte, l'icône I2 s'éteint et ne réapparaît plus durant la cuisson.



Verrouillage des touches / sécurité enfants

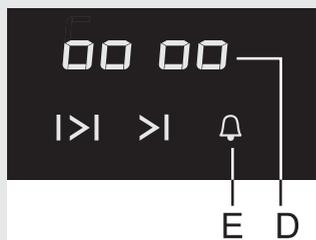
Utilisez cette fonction pour éviter toute intervention indésirable sur le bandeau de commandes.

- Pour activer cette fonction, effleurez la touche (B) et maintenez votre doigt dessus pendant trois secondes.
- Dès lors, toutes les touches sont verrouillées, sauf la touche Marche/Arrêt générale (A) et la touche de verrouillage (B).
- Si l'on effleure une autre touche, un signal sonore retentit et l'icône (B) clignote rapidement.
- Pour désactiver le verrouillage, effleurez à nouveau la touche (B) pendant trois secondes.

Signal sonore

Toute action sur les touches est confirmée par un signal sonore bref.

Le signal sonore indiquant la fin de la cuisson retentit pendant une minute. Vous pouvez l'interrompre plus tôt en effleurant une touche quelconque.



Réglage du volume sonore

Vous pouvez régler le volume (l'intensité) du signal sonore de la façon suivante.

- Effleurez la touche (E) et maintenez votre doigt dessus pendant trois secondes environ ; les réglages apparaissent sur l'afficheur.
- Réglez le volume avec les touches (H) « +, - »
 - oooo volume maximum
 - o volume minimum

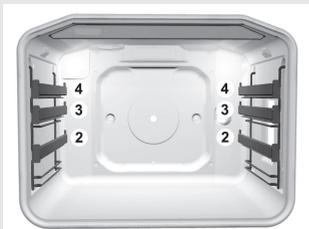
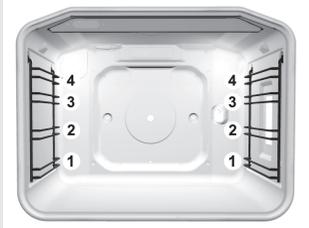
Le dernier réglage est sauvegardé automatiquement.

Modification de la vitesse de défilement

Lorsque vous procédez à des réglages et modifiez des valeurs numériques, elles commencent par défiler lentement. Pour accélérer le défilement des chiffres, maintenez votre doigt trois secondes sur l'une des touches (H) « +, - ».

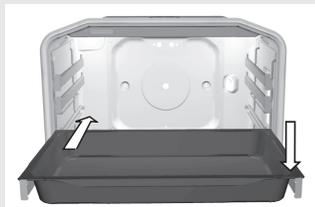
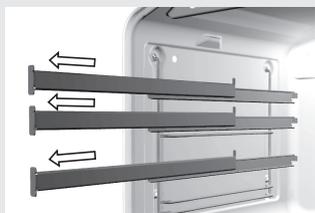
⚠ En cas de micro-coupure de courant inférieure à une minute, les réglages ne sont pas affectés et le four poursuit normalement la cuisson (s'il est en marche).

Niveaux de cuisson (selon les modèles)



- Les accessoires du four (grille, plaque à pâtisserie et lèchefrite) peuvent être insérés sur quatre niveaux différents.
- Les glissières sont numérotées de bas en haut.
- Le niveau adapté à la cuisson de différents mets est indiqué dans les tableaux de cuisson plus loin dans cette notice.
- Selon le modèle du four, les glissières peuvent être en fil ou télescopiques. Les glissières télescopiques (totalement ou partiellement extractibles) se trouvent sur les 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Si votre four est équipé de glissières en fil, insérez toujours la grille, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite sur ces glissières.

Glissières télescopiques extensibles (selon les modèles)



Les glissières télescopiques (totalement ou partiellement extensibles) sont installées sur les parois latérales droite et gauche du four sur trois niveaux : le second, le troisième et le quatrième à partir du bas.

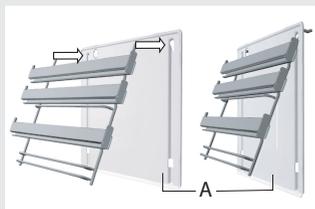
Selon les modèles de four, il existe trois jeux différents de glissières télescopiques :

- trois paires de glissières partiellement extensibles,
- une paire de glissières totalement extensibles et deux paires de glissières partiellement extensibles,
- trois paires de glissières totalement extensibles.

⚠ **Durant la cuisson, les glissières et les autres accessoires sont brûlants. Mettez des gants de cuisine lorsque vous les manipulez.**

- Pour insérer la grille, la plaque à pâtisserie, ou la lèchefrite dans les glissières, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four.
- Posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières, puis poussez l'ensemble à l'intérieur du four, jusqu'au fond. Ne refermez la porte que lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées.

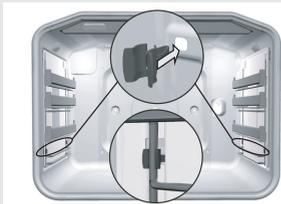
Parois amovibles en émail EcoClean facile à nettoyer



Les parois amovibles en émail EcoClean, à la fois écologique et économique, sont très faciles à nettoyer ; elles empêchent les projections de graisse d'atteindre les parois inamovibles du four.

Les parois amovibles EcoClean s'installent de la façon suivante :

- Décrochez le châssis en fil ou les glissières télescopiques (voir le chapitre Démontage des glissières).
- Accrochez les glissières (en fil ou télescopiques) aux parois amovibles en émail EcoClean. Ensuite, suspendez les ensemble sur les parois inamovibles du four en introduisant les crochets dans les trous perforés et tirez le tout vers le bas.

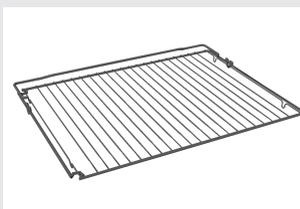


Lorsque vous installez les glissières télescopiques totalement extensibles et les parois amovibles, placez dans les trous inférieurs situés sur les parois inamovibles du four les clips fournis, puis insérez les tiges du châssis dans ces clips. Ces derniers servent à maintenir le châssis en fil bien en place.

Accessoires (selon les modèles)



Le plat en verre est prévu pour la cuisson, mais peut aussi faire office de plat de service.



La grille supporte les plats ou les moules contenant les préparations à cuire. Vous pouvez aussi y placer directement certains aliments qui cuiront au grill.

 **La grille et les glissières sont équipées d'une butée de sécurité. Pour retirer la grille, soulevez-la légèrement lorsqu'elle atteint la butée.**



La plaque à pâtisserie est prévue uniquement pour la cuisson des gâteaux.



Le plat multi-usage profond sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèche-frite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille ou à la broche.

 **Il n'est pas possible de placer la lèche-frite profonde au premier niveau, en bas du four.**



La paroi arrière du four est revêtue d'une **plaque catalytique** qui doit être démontée ou remplacée exclusivement par un professionnel qualifié.

Filtere antigraisse (selon les modèles)



Le filtre antigraisse situé sur la paroi arrière du four protège le ventilateur, les résistances et les parois du four des éclaboussures de graisse. Insérez toujours le filtre pendant la cuisson de la viande, mais enlevez-le pour cuire les pâtisseries. L'utilisation du filtre pendant la cuisson des gâteaux peut entraîner de mauvais résultats.

Cuisson des aliments

Cuisson des pâtisseries

- Pour les pâtisseries, utilisez les modes de cuisson ,  ou . (le mode que vous pouvez sélectionner dépend du modèle de votre four).
- Lorsque vous cuisez des gâteaux, retirez toujours le filtre antigraisse.

Conseils

- Lorsque vous faites cuire des gâteaux, suivez scrupuleusement les instructions concernant le choix des glissières, la température et la durée de cuisson fournies dans les Tableaux de cuisson des pâtisseries. Ne vous fiez pas à votre expérience antérieure, car les indications figurant dans les tableaux de cuisson ont été testées et spécialement adaptées à ce four.
- Au cas où vous ne trouveriez pas le gâteau que vous avez l'intention de confectionner, reportez-vous aux conseils concernant un gâteau similaire.

Cuisson en convection naturelle

- La cuisson n'est possible que sur un seul niveau.
- La convection naturelle est particulièrement bien adaptée à la cuisson de toutes sortes de gâteaux et du pain.
- Utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas. Posez toujours les moules sur la grille. Ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil.



- Le préchauffage diminue le temps de cuisson. N'enfournez pas les gâteaux tant que le four n'est pas à la température adéquate, c'est-à-dire quand le voyant rouge s'éteint.



Cuisson en chaleur tournante

- La chaleur tournante convient parfaitement à la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, et en particulier à celle des gâteaux individuels sur la plaque à pâtisserie. Nous vous recommandons de préchauffer le four et d'utiliser les glissières n° 2 et 4. La chaleur tournante est également adaptée à la cuisson – mais sur un seul niveau – des pâtisseries contenant beaucoup de liquide et des tartes aux fruits.
- En général, la température est plus basse qu'en convection naturelle (voir le Tableau de cuisson des pâtisseries).
- Vous pouvez faire cuire en même temps différents gâteaux si la température exigée est à peu près identique.
- Cependant, le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre ; aussi, lorsque vous cuisez des pâtisseries sur deux ou même trois niveaux simultanément, vous devrez retirer du four le gâteau qui est cuit le premier (en général celui du haut).
- Les gâteaux individuels, par exemple les muffins, devront avoir la même taille et la même épaisseur. Les gâteaux de grosseurs inégales cuisent inégalement.
- Si vous faites cuire plusieurs gâteaux à la fois, cela risque de provoquer de la condensation sur la porte du four.

Conseils et astuces pour la cuisson des pâtisseries

Le gâteau est-il assez cuit ?

Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle.

Le gâteau s'est affaissé

Vérifiez la recette. Mettez moins de liquide la prochaine fois. Respectez scrupuleusement la durée de pétrissage, surtout si vous utilisez un mixeur.

Les gâteaux ne sont pas assez dorés en dessous

La prochaine fois, utilisez un moule de couleur sombre, ou placez-le au niveau inférieur, ou bien utilisez la sole en fin de cuisson.

Les gâteaux mous, comme le gâteau au fromage blanc, ne sont pas assez cuits

La prochaine fois, réduisez la température et augmentez la durée de cuisson.

Remarques sur le tableau de cuisson des pâtisseries

- Les tableaux indiquent une plage de températures : une valeur minimale et une valeur maximale. La première fois, sélectionnez la température la moins élevée. Vous pourrez toujours l'augmenter ensuite si votre gâteau n'est pas assez cuit.
- La durée de cuisson est donnée à titre indicatif. Elle peut varier en fonction de différentes conditions.
- Les paramètres de cuisson les mieux adaptés pour chaque type de gâteaux figurent en caractères gras.
- L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux hautes températures.

Tableau de cuisson des pâtisseries en convection naturelle ou en chaleur tournante - uniquement lors de la cuisson sur un seul niveau

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Pâtes sucrées					
Gâteau marbré, Kugelhof	1	160-170	1	150-160	50-70
Gâteau dans un moule rectangulaire	1	160-170	1	150-160	55-70
Gâteau dans un moule	1	160-170	2	150-160	45-60
Gâteau au fromage blanc	1	170-180	2	150-160	65-85
Tarte aux fruits, pâte brisée	1	180-190	2	160-170	50-70
Tartes aux fruits et à la crème	1	170-180	2	160-170	60-70
Biscuit de Savoie *	1	170-180	2	150-160	30-40
Gâteau avec glaçage	2	180-190	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	170-180	2	150-160	45-65
Tarte aux cerises	2	180-200	2	150-160	35-60
Biscuit roulé *	2	180-190	2	160-170	15-25
Gâteau en pâte levée	2	160-170	2	150-160	25-35
Brioche tressée	2	180-200	2	160-170	35-50
Bûche de Noël	2	170-180	2	150-160	45-70
Strudel aux pommes	2	180-200	2	170-180	40-60
Beignets cuits au four	1	170-180	2	150-160	40-55
Pâtes salées					
Quiche lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Pain	2	190-210	2	170-180	50-60
Petits pains au lait*	2	200-220	2	180-190	30-40
Gâteaux individuels					
Gâteaux secs *	2	160-170	2	150-160	15-25
Petits fours *	2	160-170	2	150-160	15-28
Petits gâteaux en pâte levée	2	180-190	2	170-180	20-35
Petits gâteaux en pâte feuilletée	2	190-200	2	170-180	20-30
Choux à la crème	2	180-190	2	180-190	25-45
Soufflés					
Soufflé au riz	1	190-200	2	180-190	35-50
Soufflé au fromage	1	190-200	2	180-190	40-50
Produits surgelés					
Strudel aux pommes ou au fromage	2	180-200	2	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Frites à cuire au four *	2	200-220	2	170-180	20-35
Croquettes	2	200-220	2	170-180	20-35

NB : le n° de la glissière concerne la plaque à pâtisserie ou la grille sur laquelle sont posés les moules. La lèchefrite profonde ne doit pas être insérée sur la première glissière.

Tableau de cuisson des pâtisseries en chaleur tournante avec sole

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) 	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau au fromage blanc (750g de fromage)	2	150-160	65-80
Pizza* - pâte levée	2	200-210	15-20
Quiche lorraine – pâte brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes avec glaçage – pâte levée	2	150-160	35-40
Gâteau aux fruits – pâte à génoise	2	150-160	45-55
Strudel aux pommes – pâte feuilletée	2	170-180	45-65

NB : le n° de la glissière concerne la grille sur laquelle sont posés les moules à gâteau.

Cuisson de la viande à rôti

- Pour la viande à rôti, utilisez les modes de cuisson et  .
- Dans le tableau de cuisson, le mode qui convient le mieux à chaque type d'aliment figure en caractères gras.
- Pendant la cuisson de la viande, le filtre antigraisse doit être présent.

Conseils et astuces sur les plats à utiliser

- Utilisez des plats émaillés ou en verre à feux (pyrex), en terre cuite ou en fonte.
- Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.
- Couvrez votre rôti, ou enveloppez-le dans une feuille d'aluminium : il conservera son jus et le four restera plus propre.
- Si le rôti reste découvert, il cuira plus vite.

Remarques sur la cuisson de la viande

- Le tableau de cuisson de la viande indique le n° de la glissière, la température et la durée de cuisson. Cette dernière peut varier en fonction du poids ou de la qualité de la viande et devra être ajustée en conséquence.
- La cuisson au four de la viande rouge, des volailles et du poisson est économique seulement à partir de 1 kg.
- Ajoutez autant de liquide que nécessaire pour que la graisse et le jus s'écoulent de la viande ne brûlent pas au fond du plat. Un rôti qui doit cuire longtemps a besoin d'être surveillé en permanence et il faut ajouter plusieurs fois du liquide en cours de cuisson.
- Retournez la viande à mi-cuisson, surtout si vous utilisez le plat multi-usage. Il est donc conseillé de commencer la cuisson en tournant la pièce de viande ou la volaille à l'envers.
- La cuisson de grosses pièces entraîne souvent la formation de vapeur, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte du four et le hublot en verre.

- Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

Tableau de cuisson de la viande à rôtir en convection naturelle ou en chaleur tournante - uniquement lors de la cuisson sur un seul niveau

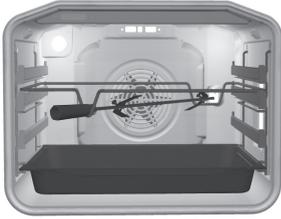
Type de viande	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Bœuf						
Rôti de bœuf	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rosbif à point	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rosbif bien cuit	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Porc						
Rôti de porc	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Poitrine de porc	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Poitrine de porc	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Épaule de porc	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Roulade de porc	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Côtes de porc	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Rôti de viande hachée	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Veau						
Roulade de veau	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Jarret de veau	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Agneau						
Cotelettes	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Gigot	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Gibier						
Râble de lièvre	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Cuissot de sanglier	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Volaille						
Poulet entier	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Poulet	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Canard	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Poisson						
Poisson entier	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Soufflé au poisson	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

NB : le n° de la glissière concerne la lèchefrite profonde. Les plats doivent être posés sur la grille insérée sur la première ou la seconde glissière. Ne placez pas la lèchefrite profonde sur la première glissière.

- Soyez très vigilant lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. En raison de la haute température du grill infrarouge, les parois du four et ses accessoires sont extrêmement chauds. Mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.
- Si vous piquez la viande avec une fourchette, la graisse brûlante pourrait jaillir (surtout des saucisses). Pour éviter les brûlures, utilisez de longues pinces à barbecue et protégez-vous les yeux.
- Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du grill.
- En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le grill est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux saucisses, steaks et poisson (filet, escalopes et darnes de saumon) ; il rend croustillante la peau des volailles et permet de faire dorer les gratins.

Conseils et astuces pour la cuisson au grill

- Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée.
- Dans le tableau de cuisson au grill, vous trouverez des indications sur le n° des glissières à utiliser, la température et le temps de cuisson. Ce dernier peut varier en fonction du poids et de la qualité de la viande ; il faudra donc l'ajuster en conséquence.
- Pendant la cuisson au grill, le filtre antigraisse doit être présent.
- Le grill infrarouge – et la résistance de voûte en mode Grill double – doivent être préchauffés 5 minutes.
- Huilez la grille sur laquelle vous placez les aliments, sinon ils risquent de s'y attacher.
- Disposez les tranches de viande sur la grille, puis insérez la grille dans les glissières n° 4.
- Pour recueillir la graisse qui va s'écouler, placez la lèche-frite sur les glissières du niveau inférieur.
- Retournez la viande à mi-cuisson, mais laissez griller la première face un peu plus longtemps que la seconde.
- Lorsque vous cuisez au grill de grosses pièces (poulet, poisson) insérez la grille au second niveau et une lèche-frite peu profonde au premier.
- Retournez une fois les tranches fines, mais les plus épaisses auront peut-être besoin d'être retournées plusieurs fois. Utilisez toujours une pince à barbecue pour que le jus ne s'écoule pas trop.
- Les viandes rouges cuisent plus rapidement que les viandes blanches (porc, veau).
- Après chaque utilisation, nettoyez le grill, les parois du four et ses accessoires pour que les salissures ne brûlent pas lors de la cuisson suivante.



Cuisson à la broche

(uniquement sur certains modèles)

- Le combiné tournebroche se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis pour bloquer la viande.
- Pour installer le tournebroche, placez d'abord le support sur la glissière n° 3 à partir du bas.
- Embrochez la pièce à rôtir, assaisonnée au préalable, et enfoncez les deux fourches à l'avant et à l'arrière pour maintenir la viande. Ensuite, serrez les vis des fourches.
- Vissez le manche à l'avant de la broche. Enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite, protégé par un cache pivotant. Posez la partie avant de la broche dans l'encoche du cadre support, de façon à ce qu'elle reste bien en place.
- Placez la lèchefrite sur la glissière au-dessous pour empêcher le jus de viande et la graisse qui vont s'écouler de se répandre sur le fond du four.
- Activez le tournebroche en choisissant la position "Gril double" .
- Dévissez le manche de la broche avant de fermer la porte du four et de lancer la cuisson.
- Le gril infrarouge est piloté par le thermostat et ne fonctionne que si la porte est fermée.

Tableau de cuisson au grill double ou au grill infrarouge + ventilateur

Type d'aliment	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) 	Température (°C) 	Durée de cuisson (min.)
Viande et saucisses					
4 beefsteaks saignants	180g/pc	4	240	-	14-16
4 beefsteaks à point	"	4	240	-	16-20
4 beefsteaks bien cuits	"	4	240	-	18-21
4 escalopes de porc	"	4	240	-	19-23
4 côtelettes	"	4	240	-	20-24
4 escalopes de veau	"	4	240	-	19-22
6 côtelettes d'agneau	100g/pc	4	240	-	15-19
8 saucisses	100g/pc	4	240	-	11-14
3 tranches de viande + fromage	200g/pc	4	240	-	9-15
1/2 poulet	600g	2	-	180-190	25 (1ère face) 20 (2ème face)
Poisson					
Darnes de saumon	600	3	240	-	19-22
4 truites	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Pain					
6 tranches de pain blanc	/	4	240	-	1,5-3
4 tranches de pain multicéréale	/	4	240	-	2-3
Toasts garnis	/	4	240	-	3,5-7
Viande / volaille*					
Canard*	2000	2	210	150-170	80-100
Poulet*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Rôti de porc	1500	2	-	150-160	90-120
Épaule de porc	1500	2	-	150-160	120-160
Rouelle de porc	1000	2	-	150-160	120-140
Rosbif / filet de bœuf	1500	2	-	170-180	40-80
Légumes au gratin **					
Chou-fleur, chou frisé	750	2	-	210-230	15-25
Asperges	750	2	-	210-230	15-25

Remarques : le n° de la glissière concerne la grille sur laquelle vous placez la viande ; dans la partie « viande / volaille » le n° concerne la lèchefrite, mais pour le poulet, il se rapporte à la grille. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour que la viande ne brûle pas. Retournez-la à mi-cuisson. Lorsque vous faites cuire de la viande au grill, insérer une lèchefrite au niveau inférieur (1er niveau si elle est peu profonde, 2ème niveau si vous prenez le plat multi-usage profond – voir Conseils et astuces pour la cuisson au grill).

Recommandations : essuyez la truite avec du papier absorbant. Garnissez le ventre du poisson avec de l'ail et du persil, sel et poivre. Huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.

Notes

* Ce type de viande peut aussi être cuit à la broche (voir les conseils sur la cuisson à la broche).

** Avant de passer au four, les légumes doivent être mi-cuits puis recouverts d'une sauce Béchamel et de fromage râpé. Utilisez le plat en verre que vous poserez sur la grille.

Tableau de cuisson au grill infrarouge

Type d'aliment	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Viande et saucisses					
2 beefsteaks bien cuits	180g/kom	4	240	-	180-21
2 côtelettes		4	240	-	20-22
2 escalopes de porc	180g/kom	4	240		18-22
4 saucisses	100g/kom	4	240	-	11-14
4 toasts garnis		4	240	-	5-7
Pain grillé		4	240		3-4
3 truites – sur la grille	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Poulet – sur la grille	1500g	2	-	160-170	60-80
Épaule de porc – dans la lèche-frite profonde	1500g	2	-	150-160	120-160

Cuisson programmée avec la sonde de température

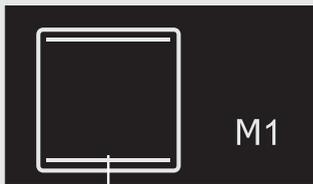
Ce mode de cuisson permet de régler la température souhaitée au cœur de la viande. Le réglage est possible entre 30 et 99°C. Le four reste actif jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Cette dernière est mesurée par la sonde.

Ce mode de cuisson convient aux grosses pièces de viande, si possible sans os. Le poulet et le lapin ne sont donc pas adaptés à ce mode de cuisson.

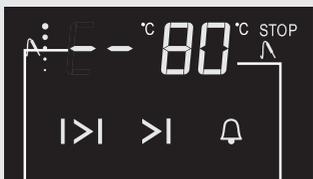
Températures à cœur conseillées :	
Rôti de porc	85°C
Rôti de boeuf	80°C
Rôti de veau	75°C
Filet de boeuf	40-50°C

Procédure de cuisson avec la sonde de température

- Branchez la fiche de la sonde dans la prise, puis piquez la sonde jusqu'au centre du morceau de viande. La prise se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à gauche, sur le panneau latéral. Elle est protégée par un bouchon métallique qu'il faut enlever pour brancher la sonde et remettre en place après la cuisson.
- Dès que la sonde est branchée, la température à cœur, mesurée par la sonde, s'affiche sur le bandeau de commandes, à la place de l'horloge.
- Mettez le four en service en effleurant la touche Marche/Arrêt générale (A).



K



D2

D1

- Sélectionnez le mode de cuisson (K) et réglez la température du four. Nous vous recommandons de choisir la cuisson en convection naturelle.

- Effleurez la touche (D1) et utilisez les touches H « +, - » pour régler la température de la sonde entre 30 et 99°C (les chiffres s'affichent par incrément de 1).
- Validez votre réglage en effleurant de nouveau la touche (D1), sinon il sera validé automatiquement au bout de quelques secondes.
- Effleurez la touche Start/Stop (C) pour valider tous vos réglages et lancer la cuisson.
- La température à cœur – identique à celle de la sonde – augmente tout au long de la cuisson ; elle est indiquée en permanence sur l'afficheur. Tant que la température de la sonde est inférieure à 30°C, le symbole « - - » est affiché.
- En cours de cuisson, vous pouvez modifier le réglage de la température du four et/ou de la sonde. Pour cela, effleurez les touches correspondantes et rectifiez les valeurs avec les touches (H) « +, - ».
- Quand la température programmée est atteinte au cœur de la viande, le four s'arrête, la température de la sonde clignote sur l'afficheur et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.
- Éteignez le four, retirez la sonde du rôti, débranchez-la et remettez le bouchon métallique en place.



Veillez à ce que la sonde ne touche pas la résistance pendant la cuisson. Utilisez exclusivement la sonde de température prévue pour ce four.

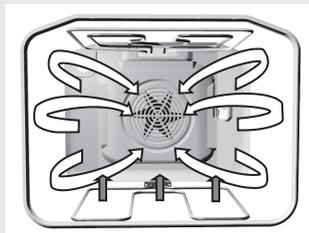
Utilisation de la sonde et de la cuisson programmée (pour les utilisateurs expérimentés)

Quand vous utilisez la sonde, vous pouvez également programmer le début ou la fin de cuisson, comme nous l'avons déjà expliqué précédemment. Soyez cependant attentifs aux détails suivants :

- Si vous programmez la durée de cuisson (G), le four s'arrêtera une fois ce temps écoulé, même si la température réelle du plat n'a pas atteint la température sélectionnée. Pour cela, la durée de cuisson programmée doit être toujours un peu plus longue que le temps nécessaire à l'obtention de la température désirée.
- Procédez de même pour programmer la fin de cuisson (F).

- L'utilisation de ces fonctions peut vous donner satisfaction quand vous aurez déjà une certaine expérience concernant la durée nécessaire à la cuisson de certaines quantités et sortes d'aliments à la température programmée.
- Avec une certaine expérience, vous saurez programmer une durée de cuisson (G) qui sera supérieure à la durée de cuisson nécessaire en utilisant également la fonction fin de cuisson programmée (F).

Conserves de fruits et légumes



Pour la stérilisation des conserves, utilisez le mode sole + ventilateur.

Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez jamais de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes aliments que vous tasserez bien. Le four peut contenir six bocaux d'un litre.

- Ne stérilisez que des fruits et légumes frais.
- Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans le plat multi-usage profond pour produire la vapeur nécessaire. Placez-y les bocaux de manière à ce qu'ils ne touchent pas les parois du four (voir l'illustration). Humidifiez au préalable les joints en caoutchouc.
- Posez le plat multi-usage contenant les bocaux sur les glissières du deuxième niveau à partir du bas.
- Surveillez la stérilisation en permanence. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à bouillir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-dessous.

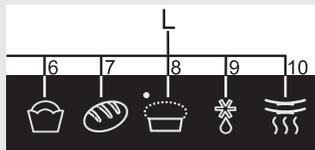
Tableau des conserves

Aliments à stériliser	Quantité	 170 - 180°C, jusqu'à l'ébullition	Début de l'ébullition	Laisser reposer au four
Fruits				
Fraises	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	25 min.
Fruits à noyau	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	30 min.
Compote	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	35 min.
Légumes				
Cornichons, pickles	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	30 min.
Haricots, carottes	6x1 litre	40-55 min.	Poursuivre à 120°C 60 min	30 min.

La durée figurant dans le tableau est donnée à titre indicatif. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la température ambiante, du nombre de bocaux, de la quantité et de la température des fruits et légumes à stériliser. Avant d'éteindre le four (pour les fruits) ou de réduire la température de cuisson (pour certains légumes), vérifiez que l'ébullition a commencé dans les bocaux.

Important : surveillez attentivement le début de l'ébullition dans le premier bocal.

Décongélation



- Le brassage de l'air à l'intérieur du four accélère la décongélation des surgelés. Pour sélectionner le mode décongélation, effleurer la touche L9.
- Cette fonction convient aux pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, aux gâteaux et viennoiseries, au pain ou aux fruits surgelés.
- Pour des raisons d'hygiène, ne décongelez pas au four la viande ou la volaille.

Si possible, retournez les aliments de temps en temps pour obtenir une décongélation plus homogène.

Nettoyage et entretien

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression.

Avant de procéder au nettoyage, mettez le four hors tension et laissez-le complètement refroidir.

Carrosserie en façade

Nettoyez les surfaces avec un détergent liquide non abrasif et une éponge douce. Versez un peu de produit sur l'éponge, frottez les taches, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur les surfaces. Évitez les détergents agressifs et abrasifs, les objets pointus et les éponges grattantes qui pourraient laisser des rayures.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec une éponge douce et un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur l'éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium. N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou d'éponges grattantes. Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce. N'utilisez pas de nettoyants agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et en plastique

(Sur certains modèles)

Nettoyez les boutons et la poignée du four avec une éponge douce et un détergent liquide léger convenant aux surfaces lisses laquées. Vous pouvez aussi utiliser des détergents spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

ATTENTION : Les surfaces ci-dessus ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Intérieur du four

- Vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec des produits conventionnels (détergents, aérosols pour fours) mais réservez-les aux taches résistantes.
- Pour les nettoyages quotidiens (après chaque utilisation), nous vous recommandons la procédure suivante: Versez 0,6 l d'eau dans un plat en verre ou une lèchefrite peu profonde que vous insérez sur le gradin du bas. Effl eurez (O) puis Start/Stop. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se ramollissent et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

Pour enlever les taches résistantes, veuillez suivre les instructions suivantes :

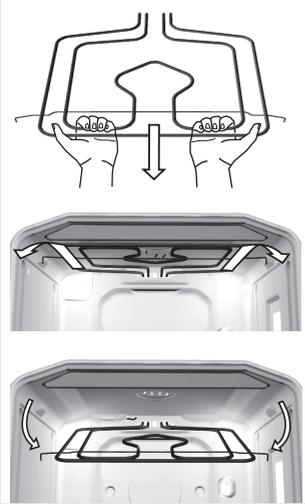
- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir complètement le four.
- Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.
- Les éclaboussures de graisse sur les parois s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.
- Pour enlever les taches résistantes, utilisez les détersifs spéciaux destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant.
- N'utilisez jamais de produits agressifs, comme par exemple les détachants ou les éponges grattantes ou métalliques.
- Les surfaces laquées, galvanisées, en acier inoxydable ou en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les aérosols destinés au nettoyage des fours, car cela pourrait les endommager ou les décolorer. Cela est également valable pour la sonde de température (si l'appareil en possède une) et les résistances accessibles en haut du four.
- Lors de l'achat et du dosage des détergents, pensez à l'environnement et suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

Plaques catalytiques (sur certains modèles)

- L'émail catalytique est fragile et sensible aux frottements, nous vous déconseillons donc d'utiliser des produits agressifs et des objets pointus.
- L'émail catalytique poreux accélère la décomposition de la graisse et des autres impuretés. En général, les petites taches subsistant après la cuisson se décomposent lors de la prochaine utilisation du four. En règle générale, les taches disparaissent complètement à des températures supérieures à 220°C, mais seulement en partie à des températures inférieures.
- La puissance autonettoyante des éléments catalytiques s'affaiblit avec le temps. Nous vous recommandons de remplacer les plaques catalytiques après quelques années d'utilisation régulière du four.

Conseils utiles

- Lorsque vous faites rôtir une viande grasse, nous vous recommandons de l'envelopper dans une feuille d'aluminium ou un papier spécial pour éviter que les éclaboussures de graisse ne maculent les parois intérieures du four.
- Lors de la cuisson au grill, placez la lèchefrite sous la grille afin de recueillir la graisse qui s'écoule de la viande.



Nettoyage de la voûte du four (sur certains modèles)

Pour faciliter le nettoyage de la voûte, certains modèles sont équipés d'un gril infrarouge escamotable.

- Avant d'abaisser le gril, mettez l'appareil hors tension en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.
- La résistance doit avoir refroidie, sinon vous pourriez vous brûler.
- N'utilisez jamais le gril en position baissée.

Avant de procéder au nettoyage, enlevez la lèchefrite, la grille et les glissières. Puis tirez vers vous la résistance horizontale.

Ensuite, tirez le gril vers le bas jusqu'à ce que la barre transversale qui repose sur des supports latéraux soit dégagée (voir l'illustration).

Une fois le nettoyage terminé, remettez le gril en place selon la procédure inverse ; la barre transversale doit être réinsérée dans les deux supports latéraux.

Accessoires

Nettoyez les accessoires (plaque à pâtisserie, grille) avec de l'eau chaude et votre détergent habituel.

Filtre antigrasse (sur certains modèles)

Lavez le filtre antigrasse après chaque utilisation, avec une brosse douce et de l'eau chaude additionnée de détergent. Vous pouvez aussi le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Parois amovibles en émail EcoClean (sur certains modèles)

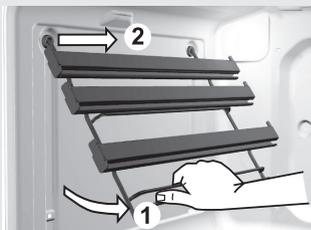
Après chaque utilisation, lavez les parois amovibles avec une brosse douce et de l'eau additionnée de détergent. Vous pouvez aussi les nettoyer dans le lave-vaisselle.

Email spécial Ecoclean

L'intérieur du four, la contre-porte, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite sont revêtus d'un d'émail spécial, appelé EcoClean, dont la surface est lisse et résistante.

Ce revêtement spécial, à la fois écologique et économique, est très facile à nettoyer à température ambiante.

Entretien (en fonction des modèles)



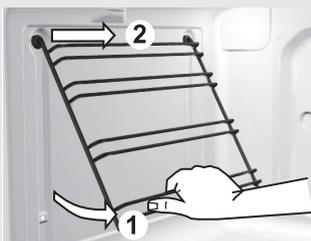
Démontage des glissières télescopiques extensibles

Les glissières télescopiques extensibles sont amovibles pour faciliter le nettoyage du four.

- Saisissez le châssis par le bas, inclinez-le vers le centre du four et décrochez-le des trous situés en haut.
- Nettoyez le châssis et les glissières télescopiques exclusivement avec un détergent usuel.
- Les glissières télescopiques ne vont pas au lave-vaisselle.

⚠ Ne lubrifiez jamais les glissières télescopiques extensibles.

Après nettoyage, remettez le châssis en place en procédant dans l'ordre inverse.



Démontage des glissières ou châssis en fil

Le châssis en fil est amovible pour faciliter le nettoyage du four.

- Saisissez le châssis par le bas, inclinez-le vers le centre du four et décrochez-le des trous situés en haut.
- Nettoyez le châssis exclusivement avec un détergent usuel.
- Après nettoyage, raccrochez simplement le châssis dans les trous et tirez-le vers le bas.

DÉMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE – S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PORTES PREMIUM TOUT VERRE (modèles A et B)

On peut aussi nettoyer les vitres internes de la porte, mais il faut d'abord la démonter (voir le chapitre sur le démontage et le remontage de la porte).

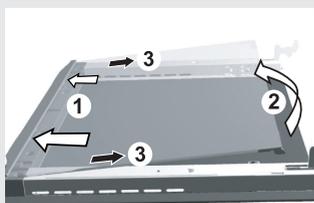


figure 1

a)

- Saisissez la vitre par le bas. Tirez-la délicatement vers vous, puis soulevez-la légèrement - mais pas trop - (de 10 mm au maximum) jusqu'à ce que le coin support sorte de la fente (figure 1).
- Enlevez la vitre en la déplaçant dans le sens de la flèche 3.

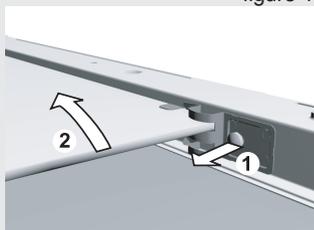


figure 2

- Pour enlever la vitre intérieure (uniquement sur certains modèles), retirez les vis qui sont sur le support de la vitre et soulevez-la (figure 2). Retirez les supports avant de la nettoyer.

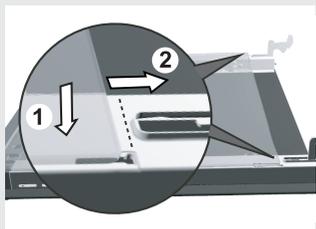


figure 3

- Remontez la porte en procédant dans l'ordre inverse.
NB : insérez la vitre dans la rainure et poussez-la vers l'avant (figure 3).

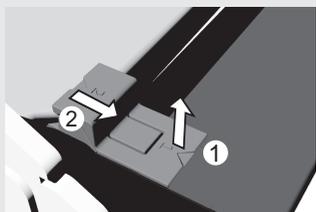


figure 1

- b)
- Soulevez légèrement les supports sur la droite et la gauche de la porte (repère 1 sur le support) et éloignez-les de la vitre (repère 2 sur le support – voir figure 1).

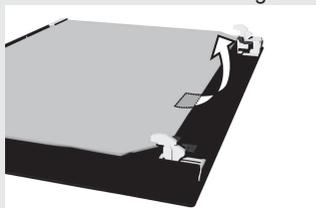


figure 2

- Saisissez la vitre par le bas, soulevez-la légèrement de façon à ce qu'elle n'adhère plus au support et enlevez-la (figure 2).

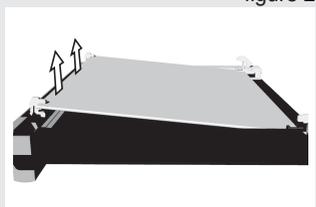


figure 3

- Pour démonter la troisième vitre interne (uniquement sur certains modèles), soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi le joint en caoutchouc sur le verre (figure 3).

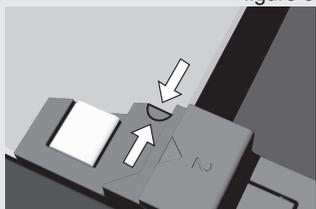
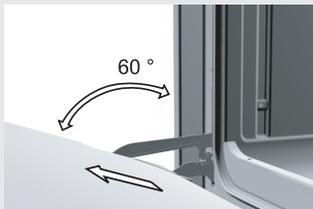
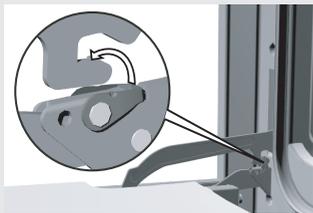


figure 4

- Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.
Note : pour remettre les vitres en place, veillez à aligner les repères (arcs de cercle) de la porte et des vitres (figure 4).



DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR COMPORTANT DES CHARNIÈRES À CAME

- Ouvrez complètement la porte. Mettez en position verticale les loqueteaux des supports inférieurs des charnières situés sur les deux côtés de la porte et accrochez-les aux languettes des deux supports supérieurs.
- Refermez la porte à demi et enlevez-la en la tirant vers vous.
- Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse : présentez la porte en position inclinée (sous un angle de 60°) et poussez-la vers le four tout en la basculant en position horizontale. Durant cette opération, veillez à ce que les encoches des deux charnières inférieures s'encliquettent correctement dans le bas du four. Quand la porte est complètement ouverte, décrochez des languettes supérieures les loqueteaux des supports inférieurs des charnières et remettez les en position horizontale.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR COMPORTANT DES CHARNIÈRES À UN AXE (en fonction du modèle)

- Fermeture conventionnelle
- Fermeture **»GentleClose«** – Le système absorbe le choc de la fermeture. Il permet de fermer la porte facilement et en douceur. Il suffit de pousser légèrement la porte (jusqu'à un angle de 15° par rapport à sa position close) pour qu'elle se ferme automatiquement et en douceur.



Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du système GentleClose sera réduit ou tout simplement annulé pour plus de sécurité.

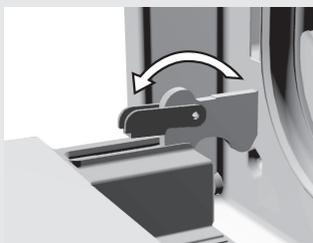


Figure 1

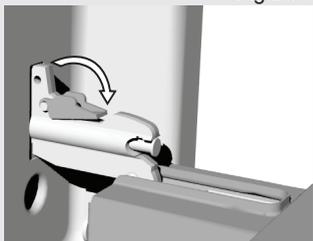


Figure 2

- Ouvrez complètement la porte du four et faites pivoter entièrement les butées – s'applique au système de fermeture conventionnel (Figure 1).
- Avec le système de fermeture **GentleClose**, faites pivoter les butées de 90° (Figure 2).

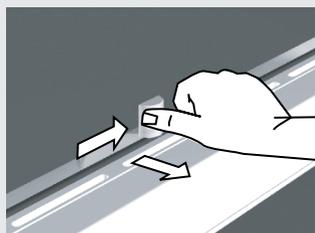


Figure 3

- Puis fermez lentement la porte jusqu'à ce que les loqueteaux soient en appui contre les supports. Lorsque la porte forme un angle de 15° par rapport à sa position fermée, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des supports des charnières (figure 3).
- Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Présentez la porte sous un angle de 15° par rapport à sa position fermée et emboîtez-la dans les supports des charnières à l'avant de l'appareil en poussant les charnières vers le bas et vers l'avant jusqu'à ce qu'elles glissent dans leurs supports.
- Ouvrez ensuite complètement la porte et faites pivoter les loqueteaux dans leur position initiale. Ouvrez et fermez doucement la porte pour vérifier si elle se referme correctement. Si ce n'est pas le cas, vérifiez si les crans des charnières sont bien emboîtés.

Attention : lorsque vous remontez la porte, veillez à ce que les loqueteaux des charnières soient bien emboîtés dans leurs supports. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est actionnée par un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment pendant le montage ou le démontage de la porte. Risques de blessures !

Verrou de la porte (sur certains modèles)



- La porte du four est équipée d'un verrou qui interdit l'ouverture tant qu'il reste enclenché. Pour déverrouiller la porte, poussez légèrement la manette vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la poignée de la porte vers vous.
- Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

Remarque : Si le verrou est fourni avec l'appareil, fixez-le sous le bandeau de commandes selon les instructions de la notice d'installation jointe à la pièce.

Remplacement de certaines pièces

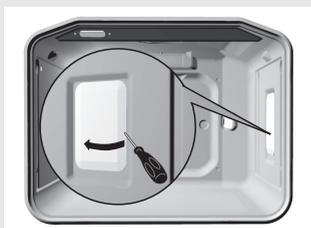
Lampes du four

Le culot et la douille de la lampe du four sont sous tension. Risque d'électrocution !

Avant de changer l'ampoule, mettez l'appareil à l'arrêt et coupez son alimentation électrique en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.



Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont pas couvertes par la garantie.
Les ampoules de remplacement doivent avoir les caractéristiques suivantes : culot E 14, 230 V, 25 W, 300°C.
Dévissez le couvercle en verre en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacez l'ampoule et remettez le couvercle en place.



Les lampes utilisées sur cet appareil sont des ampoules spéciales prévues exclusivement pour l'électroménager. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce.

Garantie et dépannage

Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant.

Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles, en fermant le disjoncteur, ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

En cas de défauts mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.

Important

Les prestations du Service Après-Vente réalisées durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil.

Conservez soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à son nouveau propriétaire.

Les touches ne fonctionnent pas, l'affichage reste figé.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez le four à l'arrêt, coupez l'alimentation électrique quelques minutes (retirez le fusible ou fermez le disjoncteur), puis rétablissez l'alimentation et remettez le four en marche.
Les fusibles de l'installation sautent souvent	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez votre électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre "Remplacement de certaines pièces".
Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous réglé correctement la température et le mode de cuisson ? • Avez-vous bien fermé la porte du four ?
La cuisson des pâtisseries est décevante	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous retiré le filtre antigrasse ? • Avez-vous bien suivi les conseils du chapitre "Cuisson des pâtisseries" ? • Avez-vous respecté scrupuleusement les indications figurant dans le Tableau de cuisson des pâtisseries ?
L'afficheur de température signale un défaut (F1, F2, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Une erreur s'est produite au niveau du module électronique. Mettez l'appareil à l'arrêt puis coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur. Ensuite remettez le four sous tension et mettez l'horloge à l'heure.
L'horloge du bandeau de commandes clignote	<ul style="list-style-type: none"> • Une coupure de courant est survenue, ou le four vient d'être raccordé au réseau électrique. Tous les réglages sont effacés. • Mettez l'horloge à l'heure pour que le four puisse fonctionner.

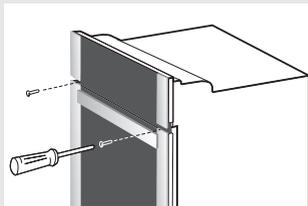
Si, malgré les conseils ci-dessus, vous ne parvenez pas à résoudre le problème vous-même, contactez notre service après-vente. Veuillez noter toutefois que l'intervention du service après-vente n'est pas couverte par la garantie si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à un raccordement ou à une utilisation non conforme. Dans ce cas, le coût de la réparation sera à la charge de l'utilisateur.

Encastrement et raccordement

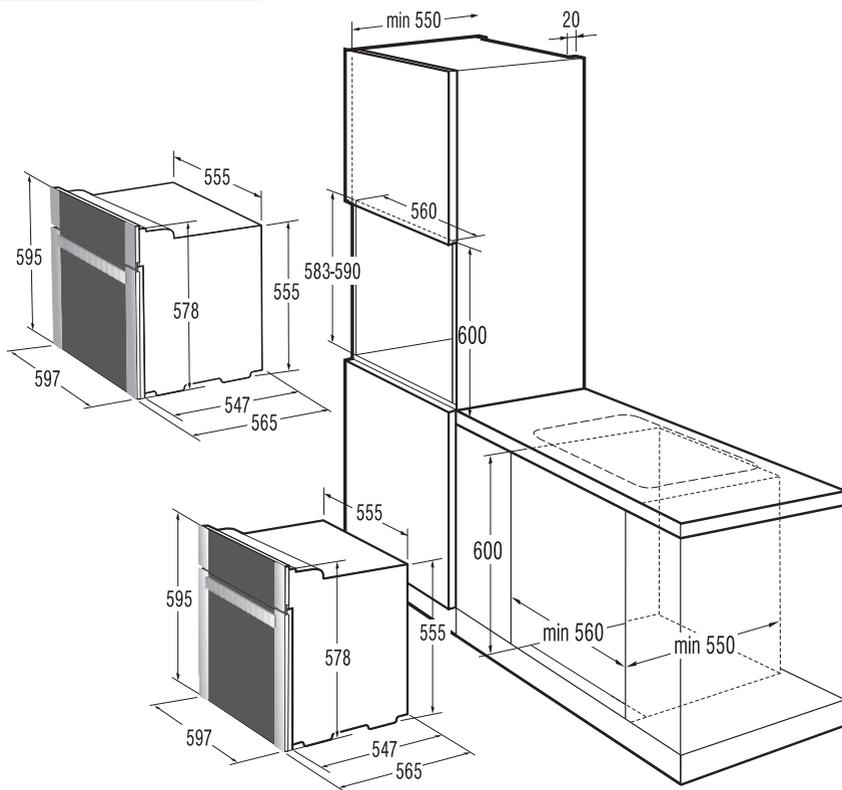
Consignes de sécurité

- L'encastrement et le raccordement électrique ne doivent être réalisés que par un professionnel qualifié.
- L'installation électrique doit comporter un coupe-circuit omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins. Les disjoncteurs différentiels et les fusibles offrent une bonne protection et conviennent à cet usage.
- Pour le raccordement, on peut utiliser des câbles à gaine en caoutchouc de type HO5 RR-F avec conducteur de terre jaune/vert, ou des câbles à gaine en PVC de type HO5 VV-F avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.
- Le placage, les colles ou les revêtements en matières synthétiques du meuble dans lequel le four sera encastré doivent être thermostables (résistant à 100°C), sinon ils peuvent se déformer.
- Mettez les matériaux d'emballage (films plastique, blocs de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, car ils présentent un risque : les enfants peuvent avaler les petits objets ou s'asphyxier avec les feuilles en plastique.

Encastrement



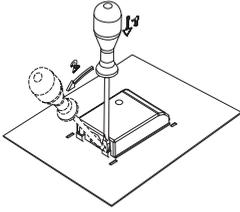
- Le placage, les colles ou le revêtement du meuble dans lequel le four sera encastré doivent être thermostables (résistants à 100°C). Une moindre résistance à la chaleur peut entraîner un changement de couleur et des déformations.
- Avant d'encastrer l'appareil, il faut retirer le panneau arrière du meuble de cuisine ou y réaliser une découpe, de façon à ce que toute la surface à l'arrière du four soit dégagée.
- L'ouverture du caisson doit avoir exactement les dimensions indiquées sur l'illustration.
- Le fond horizontal du meuble doit être moins profond (530 mm maximum) que les panneaux latéraux pour permettre une ventilation suffisante.
- Mettez le meuble à l'horizontale à l'aide d'un niveau à bulle.
- Le caisson supportant le four doit être fixé aux meubles adjacents pour garantir la stabilité de l'ensemble.
- Poussez le four dans le meuble de façon à ce que les trous de fixation, dans l'encadrement du four, s'appliquent contre les panneaux latéraux du caisson. Veillez à ne pas trop serrer les vis pour ne pas abîmer les panneaux du meuble ou le revêtement émaillé du four.



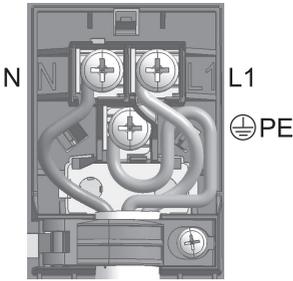
Raccordement au réseau électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un technicien de notre Service Après-Vente ou un professionnel qualifié. Un raccordement non conforme peut irrémédiablement endommager l'appareil : dans ce cas vous ne pourriez faire valoir la clause de garantie.

- L'électricien devra vérifier la tension du secteur dans l'habitation (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.
- Les cavaliers (shunts) devront être positionnés en fonction de la tension du réseau.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur au domicile de l'utilisateur.
- La longueur du câble d'alimentation doit être de 1,50 m minimum, de façon à pouvoir connecter l'appareil avant de le pousser complètement contre le mur.
- Le fil de terre doit être plus long que les autres conducteurs, de façon à rester en place plus longtemps que le neutre et la phase au cas où le câble d'alimentation serait malencontreusement arraché du boîtier.



230V~



Procédure

- À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, il faut soulever les 2 clips comme indiqué par le dessin sur le couvercle du boîtier.
- Enfilez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement. Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.
- Effectuez le raccordement conformément à l'un des schémas de connexion représentés sur l'illustration. Positionnez les shunts en fonction de la tension disponible dans l'habitation.
- Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.

Couleurs des conducteurs

L1, L2, L3 = conducteurs de phase sous tension ; ils sont habituellement de couleur noire, noire, marron.

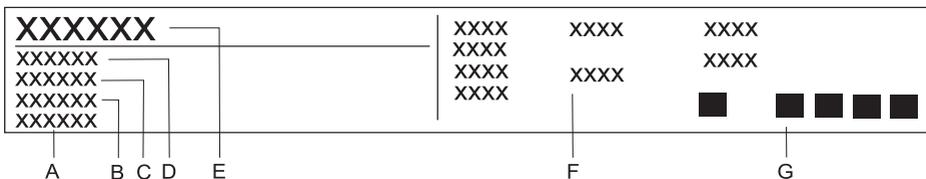
N = conducteur neutre, généralement de couleur bleue.

Veillez au raccordement correct du Neutre !

PE = conducteur de terre ; toujours jaune et vert.

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique



- A** Numéro de série
- B** Code
- C** Modèle
- D** Type
- E** Marque de fabrication
- F** Informations techniques
- G** Mentions de conformité / symboles

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À
DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

Vous trouverez aussi le mode d'emploi de l'appareil sur notre site
internet : www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> / >

EVP_EPM_ORA ITO



243917

fr (07-16)