



Notice d'utilisation

FR BE LU

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.

SOMMAIRE

IMPORTANT - À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL	5
Précautions à prendre.....	5
Mises en garde.....	5
Usage prévu.....	6
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
Ventilateur de refroidissement	8
Voyants de contrôle.....	8
Programmateur	8
FONCTIONNEMENT DU FOUR	9
Avant la première utilisation.....	9
Conseils pour l'utilisation du four.....	9
Programmateur électronique.....	10
Mise à l'heure du jour.....	10
Utilisation du four sans réglage du programmateur.....	11
Utilisation du four avec réglage du programmateur	11
Réglage du compte-minutes.....	12
Affichage des réglages.....	13
Annulation d'un réglage.....	13
Commandes.....	14
Fonctions et modes de cuisson	15
Niveaux de cuisson (selon les modèles)	17
Glissières télescopiques extensibles (selon les modèles)	18
Accessoires (selon les modèles).....	18
CUISSON DES ALIMENTS	20
Cuisson des pâtisseries	20
Cuisson de la viande à rôtir.....	25
Cuisson au gril et gratins.....	27
Conserves de fruits et légumes.....	30
Décongélation.....	31
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	32
Nettoyage	33
Entretien (en fonction des modèles).....	34
Remplacement de certaines pièces	36
GARANTIE ET DÉPANNAGE	38
Important.....	38
ENCASTREMENT ET RACCORDEMENT	40
Consignes de sécurité.....	40
Encastrement.....	40
Raccordement au réseau électrique.....	41
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	43
Plaque signalétique.....	43

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.
- 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.

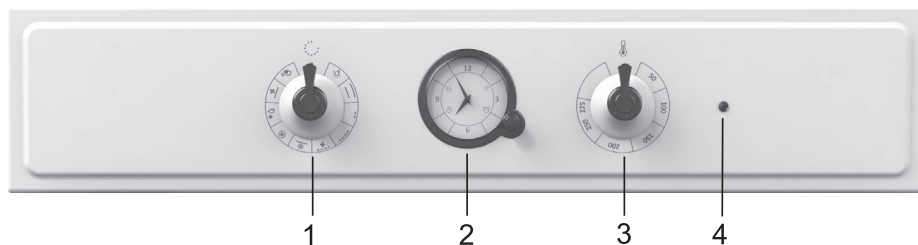
Le fonctionnement du four est décrit en détail dans la suite de la notice.

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



- 1 Bouton Marche/Arrêt & sélecteur de fonctions
- 2 Programmateur (sur certains modèles)
- 3 Sélecteur de température
- 4 Voyant de contrôle. Il est allumé pendant la montée en température et s'éteint quand le four a atteint la température choisie (sur certains modèles)

Ventilateur de refroidissement

Voyants de contrôle

Programmateur

(uniquement sur certains modèles)

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

Voyant rouge

Le voyant rouge s'allume lorsque les résistances du four montent en température ; il s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Illumination des boutons (sur certains modèles)

Les chiffres sur le pourtour du bouton actif s'illuminent lorsque l'une des fonctions qu'il commande est sélectionnée. Les appareils disposant de cette caractéristique ne sont pas équipés du voyant jaune.

Il est impératif de régler l'heure, sinon le four ne pourrait pas fonctionner.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

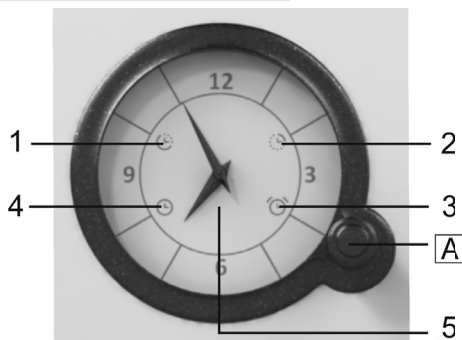
Avant la première utilisation

- 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.
- Note : Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur de refroidissement s'arrête de tourner. Si vous laissez votre préparation au four, elle peut dégager de la vapeur qui va se condenser sur la façade et sur la porte du four. Afin de prévenir la condensation, réglez le sélecteur de programme sur la position «Éclairage intérieur». Le ventilateur de refroidissement va alors continuer de fonctionner, ce qui empêchera la formation de buée.

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



A Sélecteur de fonction

- 1 Départ différé
- 2 Heure de fin de cuisson
- 3 Compte-minutes
- 4 Heure du jour
- 5 Horloge

- Sélectionnez les réglages de l'heure en appuyant plusieurs fois sur le bouton (A). L'icône sélectionnée clignote sur l'afficheur. Tournez le bouton (A) pour régler la fonction et appuyez pour valider. Les aiguilles de l'horloge reviennent automatiquement à l'heure du jour. L'icône de la fonction réglée reste allumée.
- Chaque pression sur le bouton (A) est confirmée par un signal sonore bref.
- Pour annuler le réglage effectué, appuyez deux secondes sur le bouton (A).

Mise à l'heure du jour

- Si l'icône de l'heure du jour (4) clignote (quand l'appareil vient d'être raccordé au réseau électrique ou lorsque le courant est rétabli après une coupure) appuyez deux secondes sur le sélecteur (A) jusqu'à ce que l'icône s'arrête de clignoter.
- Sélectionnez ensuite l'icône de l'heure du jour (4) en appuyant plusieurs fois sur le bouton (A). L'icône clignote lorsqu'elle est sélectionnée.
- Mettez l'horloge à l'heure en tournant le sélecteur (A).
- Validez votre réglage en appuyant de nouveau sur le sélecteur (A). Si vous n'appuyez nulle part, votre réglage sera enregistré automatiquement au bout de quelques secondes.

Utilisation du four sans réglage du programmeur

- Quand l'appareil vient d'être raccordé au réseau électrique ou lorsque le courant est rétabli après une coupure, l'icône de l'heure du jour (4) clignote.
- Pour que le four puisse fonctionner, appuyez deux secondes sur le sélecteur (A). L'icône cesse alors de clignoter.
- Dès lors, vous pouvez utiliser le four sans restriction, même si vous ne réglez pas le programmeur.

Utilisation du four avec réglage du programmeur

Le programmeur vous permet de paramétrer le fonctionnement du four de deux façons :

- **Réglage de l'heure de fin de cuisson** - konec delovanja pečice ob določenem času.
- **Réglage du départ différé** - le four démarre et s'arrête automatiquement aux heures réglées.

Réglage de l'heure de fin de cuisson

Ce paramétrage permet de régler l'heure à laquelle le four cessera de chauffer. Le réglage maximum est de 15 heures à compter de l'heure en cours.

- Vérifiez si l'horloge est à l'heure exacte.
- Sélectionnez l'icône (2) en appuyant plusieurs fois sur le bouton (A) jusqu'à ce que cette icône se mette à clignoter.
- Tournez le sélecteur (A) pour régler l'heure de fin de cuisson.
- Appuyez de nouveau sur le sélecteur (A) pour valider votre réglage. Les aiguilles de l'horloge indiquent à nouveau l'heure du jour. L'icône de fin de cuisson (2) s'allume.
- Mettez le four en marche (réglez le mode de cuisson et la température avec les boutons dédiés). Le four démarre immédiatement et s'arrête à l'heure réglée.
- Lorsque l'heure de fin de cuisson réglée est atteinte, le four s'éteint et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en appuyant sur le bouton (A), sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. L'icône (2) clignote. Si vous voulez prolonger la cuisson, appuyez deux secondes sur le bouton (A) et réglez un nouveau temps de cuisson.

Réglage du départ différé

Ce paramétrage vous permet de spécifier l'heure à laquelle le four doit démarrer (heure de début de cuisson) et l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter (heure de fin de cuisson).

L'heure de fin de cuisson peut être reportée au maximum

de 12 heures à compter de l'heure en cours. La durée maximale de cuisson est de 3 heures.

- Vérifiez si l'horloge est à l'heure exacte.
- Réglez l'heure du début de cuisson : sélectionnez l'icône (1) en appuyant sur le bouton (A). Tournez-le ensuite pour régler l'heure de démarrage de la cuisson et validez en appuyant de nouveau sur le sélecteur (A). L'icône de fin de cuisson (2) commence à clignoter.
- Réglez l'heure de fin de cuisson en tournant le sélecteur (A) puis validez en appuyant dessus.
- Les aiguilles de l'horloge indiquent à nouveau l'heure du jour. Les icônes (1) et (2) s'allument.
- Le programmeur attendra l'heure convenable avant de lancer la cuisson.

- Réglez le four - utilisez les boutons dédiés pour régler le mode de cuisson et la température.
- Le four démarre à l'heure de début de cuisson et s'arrête à l'heure de fin de cuisson.
- Lorsque l'horloge est parvenue à l'heure de fin de cuisson réglée, le four s'éteint et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en appuyant sur le bouton (A), sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. L'icône (2) clignote. Si vous voulez prolonger la cuisson, appuyez deux secondes sur le bouton (A) et réglez un nouveau temps de cuisson.

Réglage du compte-minutes

Le programmeur dispose aussi d'une fonction compte-minutes : une alarme sonore retentit au bout d'un laps de temps préalablement réglé.

Vous ne pouvez pas sélectionner le compte-minutes si une autre fonction du programmeur est en cours.

- Sélectionnez l'icône (3) en appuyant plusieurs fois sur le bouton (A) jusqu'à ce que cette icône commence à clignoter.
- Tournez le bouton (A) pour régler l'heure à laquelle l'alarme doit sonner. Le réglage maximum est de 3 heures.
- Validez votre réglage en appuyant de nouveau sur le bouton (A). Les aiguilles de l'horloge indiquent à nouveau l'heure du jour. L'icône (3) s'allume.
- À l'expiration du temps réglé, un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en appuyant 2 secondes sur le bouton (A), sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

Affichage des réglages

Après avoir réglé une fonction quelconque du programmeur, vous pouvez la vérifier en appuyant sur le bouton (A). Les aiguilles de l'horloge indiquent brièvement votre réglage puis reviennent à l'heure du jour.

Annulation d'un réglage





Pour annuler un réglage, appuyez 2 secondes sur le bouton (A). L'icône de la fonction annulée s'éteint.

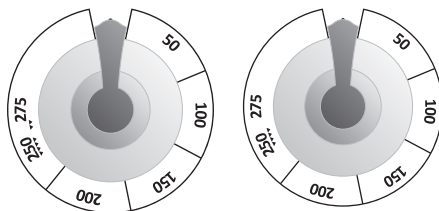
Commandes

Pour commander le four, vous avez deux boutons à votre disposition :

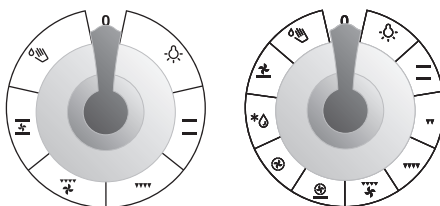
- le bouton marche/arrêt & sélecteur de fonctions,
- le sélecteur de température.

Ces boutons sont différents selon le modèle du four.

Note : Lorsque vous utilisez les fonctions Gril double  ou Gril  réglez le sélecteur de température sur les positions ,  qui conviennent à ces deux modes de cuisson.



Bouton marche/arrêt & sélecteur de fonctions



Fonctions et modes de cuisson

Éclairage intérieur

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 l'éclairage sans activer d'autres fonctions. Cela peut être très pratique lorsque vous nettoyez le four ou utilisez la chaleur résiduelle en fin de cuisson.

Lorsque le four est en service, l'éclairage s'allume automatiquement dès que vous sélectionnez une fonction.

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.

Gril double

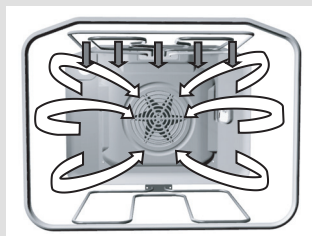
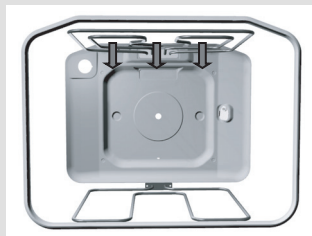
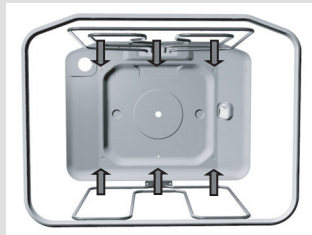
La résistance de voûte et la résistance infrarouge fonctionnent en même temps. Le gril infrarouge installé en haut du four irradie directement la chaleur. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur et d'utiliser de façon optimale toute la surface de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

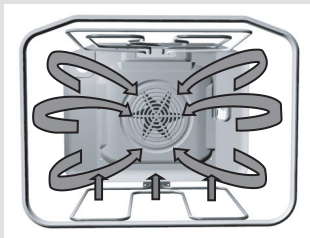
Gril

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.

Gril et ventilateur

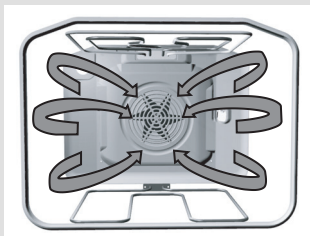
Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson de grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.





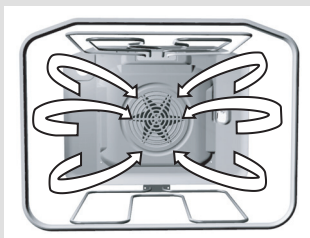
Chaleur tournante avec sole

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.



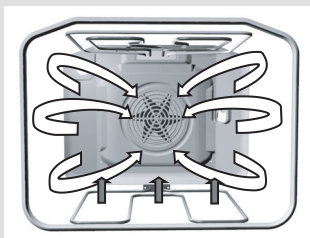
Chaleur tournante

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.



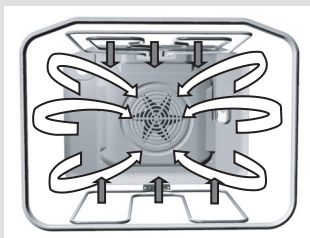
Décongélation

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

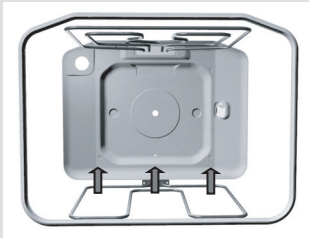
La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur. Ce mode convient à la cuisson des pâtes fines et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Utilisez la première glissière à partir du bas et ne prenez pas de plat ou de moule trop haut pour que l'air chaud puisse circuler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



Chaleur brassée

Les résistances de voûte et de sole fonctionnent en même temps que le ventilateur qui répartit l'air chaud de façon homogène dans le four. Cette fonction convient à la cuisson de toutes les pâtisseries, à la décongélation des surgelés et à la confection de fruits et légumes séchés. Avant d'introduire les aliments dans le four préchauffé, attendez que le voyant rouge s'éteigne. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en cuisant vos préparations sur

un seul niveau ; sur deux niveaux, la cuisson ne sera pas aussi satisfaisante. Dans tous les cas, préchauffez le four et utilisez la 2e et/ou la 4e glissière à partir du bas. La température doit être moins élevée qu'en mode de cuisson conventionnel.

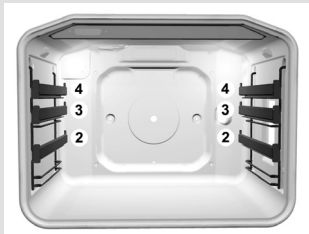
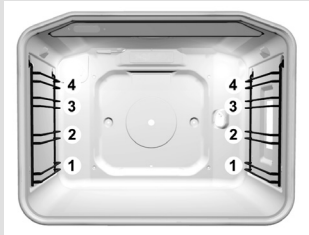


Sole / Aqua Clean

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). Réglez la température sur la valeur convenable.

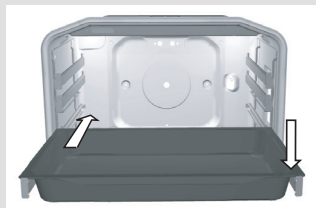
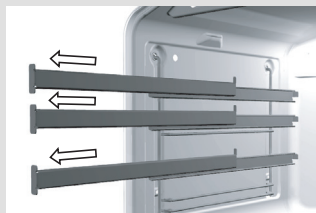
Vous pouvez aussi vous servir de la sole pour nettoyer le four. Consultez à ce sujet le chapitre Nettoyage et entretien.

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 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.

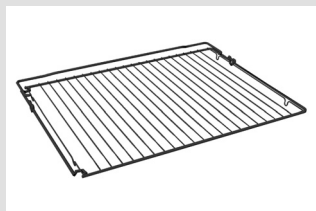
Selon les modèles de four, il existe trois jeux différents de glissières télescopiques :

- 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.

Accessoires (selon les modèles)



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

⚠ 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 lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille ou à la broche.



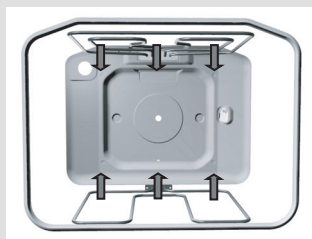
Il n'est pas possible de placer la lèchefrite profonde au premier niveau, en bas du four.

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.

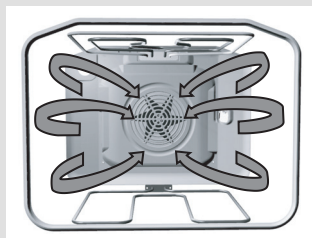
Conseils

- 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 sorte 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 utiliser 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 lèche-frite 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

Tableau de cuisson des pâtisseries en chaleur brassée

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Pâtes sucrées			
Gâteau marbré, Kugelhof	1	150-160	50-60
Gâteau dans un moule rectangulaire	1	150-160	55-65
Gâteau dans un moule	1	150-160	45-55
Gâteau au fromage blanc	1	150-160	65-75
Tarte aux fruits, pâte brisée	1	160-170	45-65
Tartes aux fruits et à la crème	1	160-170	55-65
Biscuit de Savoie *	1	150-160	25-35
Gâteau avec glaçage	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	150-160	45-60
Tarte aux cerises	2	150-160	30-40
Biscuit roulé *	2	160-170	15-23
Gâteau en pâte levée	2	150-160	25-35
Brioche tressée	2	160-170	35-45
Bûche de Noël	2	150-160	45-65
Strudel aux pommes	2	160-170	50-60
Beignets cuits au four	1	150-160	35-45
Pâtes salées			
Quiche lorraine	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Pain	2	170-180	50-60
Petits pains au lait*	2	180-190	15-20
Gâteaux individuels			
Gâteaux secs *	2	150-160	15-25
Petits fours *	2	150-160	15-25
Petits gâteaux en pâte levée	2	160-170	18-23
Petits gâteaux en pâte feuilletée	2	170-180	20-30
Choux à la crème	2	170-180	20-30
Produits surgelés			
Strudel aux pommes ou au fromage	2	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

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

Cuisson de la viande à rôtir

- Pour la viande à rôtir, 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'écoulant 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 lèche-frite profonde. Les plats doivent être posés sur la grille insérée sur la première ou la seconde glissière. Ne placez pas la lèche-frite profonde sur la première glissière.

Cuisson au grill et gratins

- 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 gril, 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	Niveau 7	-	14-16
4 beefsteaks à point	"	4	7	-	16-20
4 beefsteaks bien cuits	"	4	7	-	18-21
4 escalopes de porc	"	4	7	-	19-23
4 côtelettes	"	4	7	-	20-24
4 escalopes de veau	"	4	7	-	19-22
6 côtelettes d'agneau	100g/pc	4	7	-	15-19
8 saucisses	100g/pc	4	7	-	11-14
3 tranches de viande + fromage	200g/pc	4	7	-	9-15
1/2 poulet	600g	2	-	180-190	25 (1ère face) 20 (2ème face)
Poisson					
Darnes de saumon	600	3	7	-	19-22
4 truites	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Pain					
6 tranches de pain blanc	/	4	7	-	1,5-3
4 tranches de pain multicéréale	/	4	7	-	2-3
Toasts garnis	/	4	7	-	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 : essayez 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

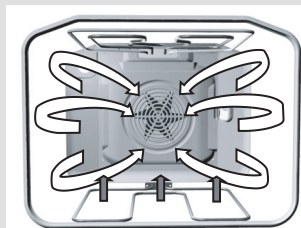
* Ce type de viande peut aussi être cuit à la broche (voir les conseils sur la cuisson à la broche).

** 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	Niveau 1	-	18-21
2 côtelettes		4	1	-	20-22
2 escalopes de porc	180g/kom	4	1	-	18-22
4 saucisses	100g/kom	4	1	-	11-14
4 toasts garnis		4	1	-	5-7
Pain grillé		4	1	-	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

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.

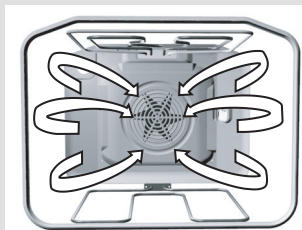
Tableau des conserves

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 cela, sélectionnez le mode décongélation .

⚠ Si vous tournez par inadvertance le sélecteur de température, le voyant rouge s'allume, mais le four ne chauffe pas.

- 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

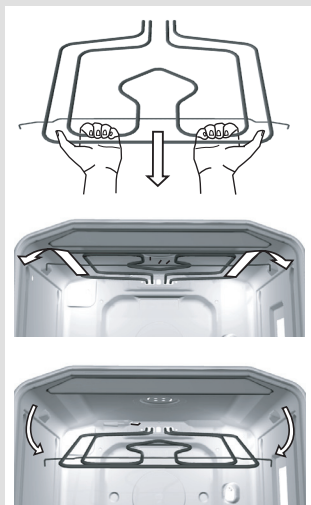
- Vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec des produits conventionnels (détergents, aérosols pour fours) mais réservez-les aux taches résistantes.
- Pour les nettoyages quotidiens (après chaque utilisation), nous vous recommandons la procédure suivante : tournez le sélecteur de fonctions sur la position  et réglez la température sur 70°C. Versez 0,6 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.

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.

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 gril, 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

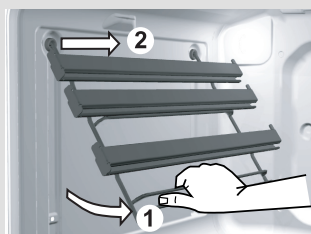
Nettoyez les accessoires (plaque à pâtisserie, grille) avec de l'eau chaude et votre détergent habituel.

Email spécial Ecoclean

L'intérieur du four, la contre-porte, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite sont revêtus d'un d'email 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)



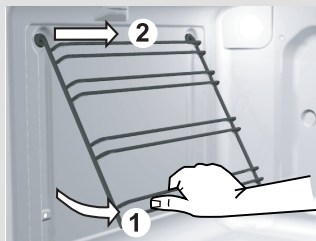
Démontage des glissières télescopiques extensibles

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

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).

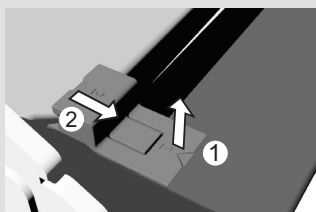


figure 1

- 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).

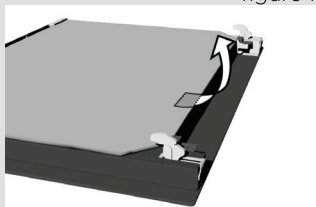


figure 2

- 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).

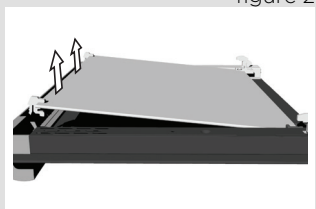


figure 3

- 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).

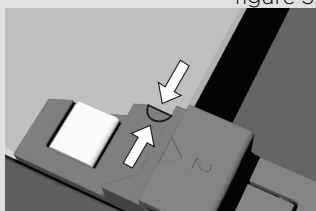


figure 4

- 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 UN AXE (en fonction du modèle)

Fermeture conventionnelle

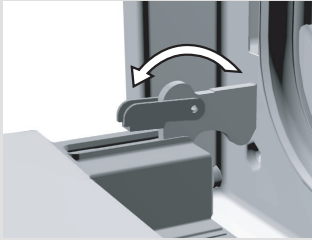


Figure 1

- Ouvrez complètement la porte du four et faites pivoter entièrement les butées – s'applique au système de fermeture conventionnel (Figure 1).

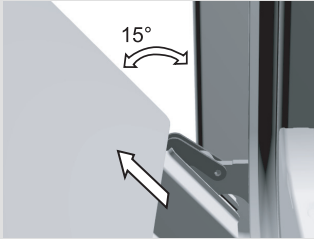


Figure 3

- 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.

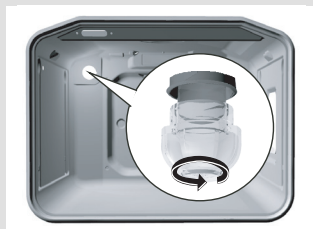
Attention : lorsque vous remontez la porte, veillez à ce que les loqueteaux des charnières soient bien emboîtés dans leurs supports. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est actionnée par un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment pendant le montage ou le démontage de la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

Remplacement de certaines pièces

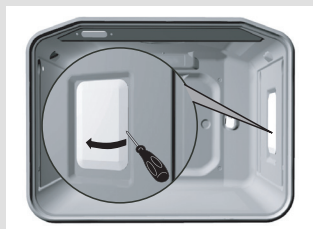
Lampes du four

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 commandes ne fonctionnent pas, l'affichage reste figé.	• 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...	• Contactez votre électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	• Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre "Remplacement de certaines pièces".
Le four ne chauffe pas...	• 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...	• Avez-vous retiré le filtre antigraisse ? • 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 ?
Le programmateur affiche des valeurs erronées ou s'éteint et s'allume inopinément...	• Si le programmateur fonctionne mal, 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 du programmateur à l'heure.

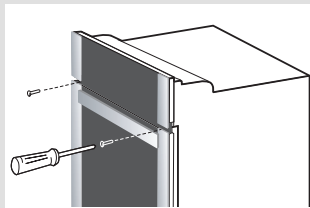
Le programmeur clignote...	<ul style="list-style-type: none"> • Une coupure de courant est survenue ou le four vient d'être raccordé au réseau électrique. Tous les réglages sont effacés. • Mettez l'horloge à l'heure pour que le four puisse fonctionner. • Après une cuisson en mode programmé (fonctionnement automatique) le four s'arrête, l'heure s'affiche et le signal sonore retentit. Sortez le plat du four, mettez le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur leur position initiale. Choisissez la fonction " mode manuel " afin de pouvoir utiliser le four en mode classique (sans programmeur).
Le voyant de fonctionnement ne s'allume pas...	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous activé toutes les commandes nécessaires? • Les fusibles de votre installation ont-ils sauté ? • Avez-vous réglé correctement la température et le mode de cuisson ?

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.

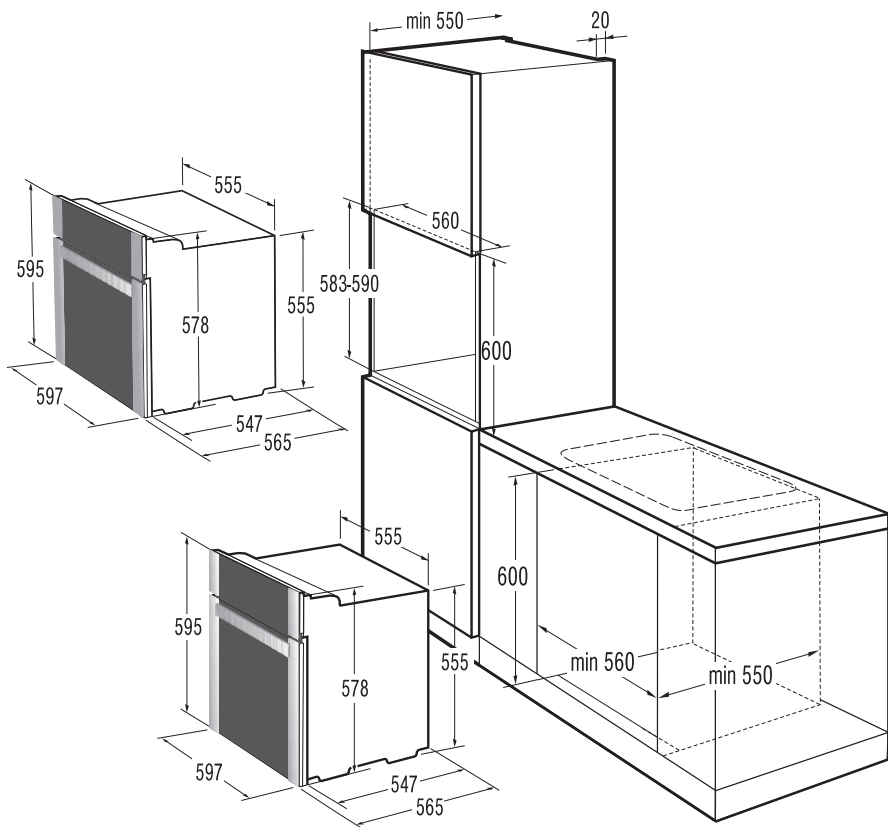
Consignes de sécurité

- 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.

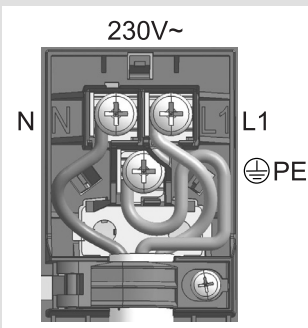
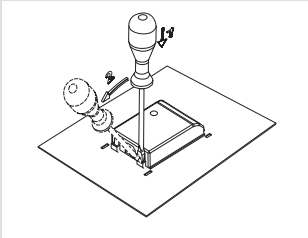


Raccordement au réseau électrique

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.



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.

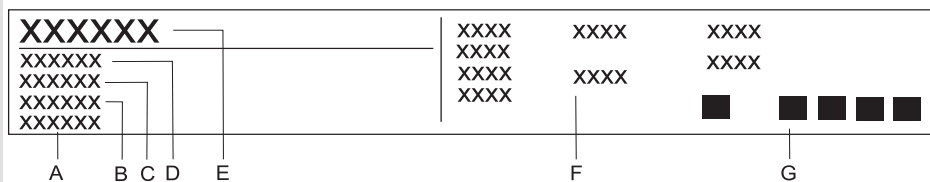
N = conducteur neutre, généralement de couleur bleue.

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 fabrique
- 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> />

www.gorenje.com



Cooking with passion.

