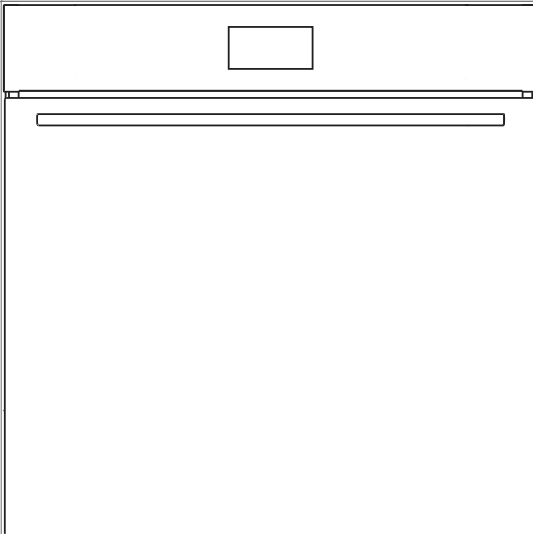


FR

NOTICE D'UTILISATION DÉTAILLÉE FOUR ÉLECTRIQUE

gorenje



Nous vous remercions

de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'installation et de raccordement est fournie séparément.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Information importante



Conseil, remarque

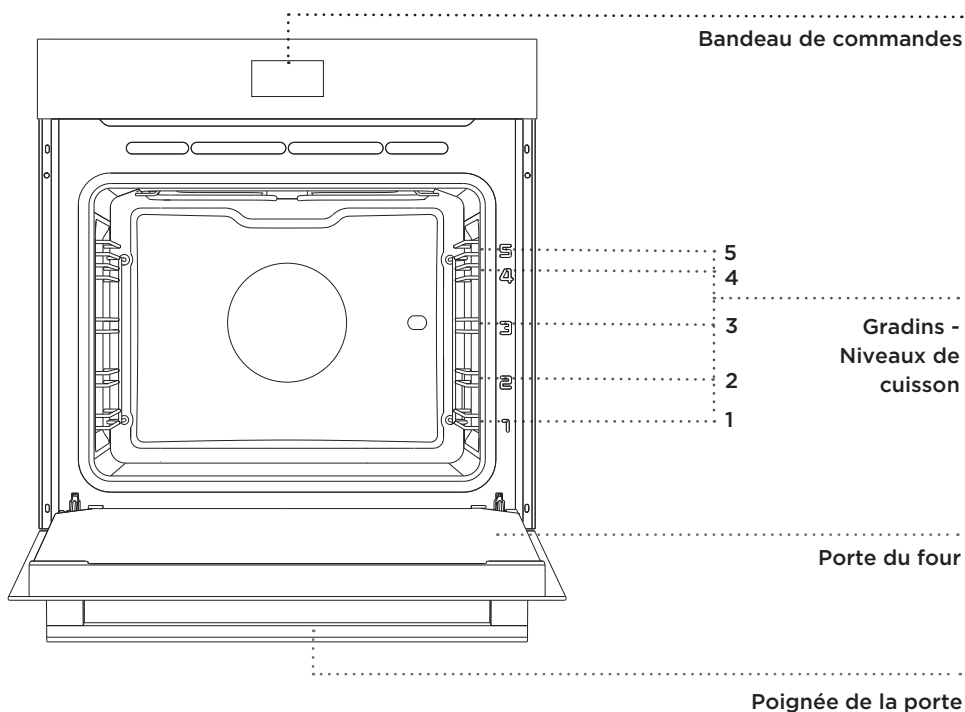
SOMMAIRE

4 LE FOUR ÉLECTRIQUE 7 Caractéristiques techniques 8 Bandeau de commandes	PRÉSENTATION
10 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 11 Avant de raccorder le four:	
12 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
13 LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6) 13 Étape 1 : MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS 14 Étape 2 : CHOIX DES MENUS DE CUISSON BASIQUES ET DES RÉGLAGES 22 Étape 3 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON 22 Étape 4 : FIN DE CUISSON ET ARRÊT DU FOUR 24 Étape 5 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES / EXTRAS 27 Étape 6 : CHOIX DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX	LES ÉTAPES DE LA CUISSON
29 DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON	
44 ENTRETIEN & NETTOYAGE 45 Nettoyage conventionnel 46 Nettoyage par hydrolyse avec la fonction aqua clean 47 Démontage et nettoyage des gradins en fil 48 Nettoyage de la voûte du four 49 Démontage et remontage de la porte du four 52 Démontage et remontage des vitres de la porte 53 Remplacement de l'ampoule	ENTRETIEN & NETTOYAGE
54 GUIDE DE DÉPANNAGE	DÉPANNAGE
55 MISE AU REBUT	

LE FOUR ÉLECTRIQUE

(DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT - EN FONCTION DU MODÈLE)

L'illustration représente l'un des modèles encastrables. Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur 4 niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).

Les gradins 4 et 5 sont destinés à la cuisson au grill.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

On peut insérer les glissières télescopiques extractibles aux 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} niveaux. Elles peuvent être partiellement ou totalement extensibles.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

L'interrupteur désactive les résistances et le ventilateur lorsqu'on ouvre la porte pendant la cuisson ; il les remet en marche quand on la referme.

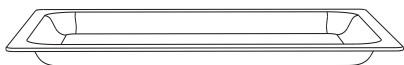
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne au centre de l'enceinte.

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES DU FOUR (En fonction du modèle)



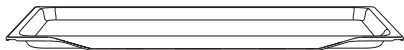
Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.



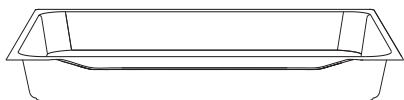
La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au gril. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.




La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.




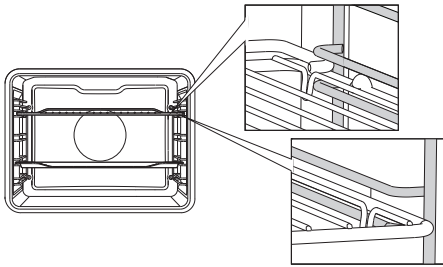
La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.



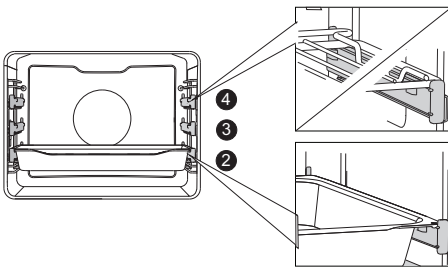
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.

 Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage, ne le placez jamais sur le premier gradin, en bas du four. Vous pouvez le mettre au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèche-frite durant la cuisson au gril ou à la broche.


 **Comme les accessoires du four chauffent, leur forme est susceptible de changer. Ceci n'affecte pas leur fonctionnalité et ils reprennent leur forme d'origine en refroidissant.**



Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèche-frite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.

 Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.



Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

(EN FONCTION DU MODÈLE)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée sur le bord intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

BANDEAU DE COMMANDES



1 TOUCHE
MARCHE/ARRÊT

2 TOUCHE
RETOUR

3 ÉCRAN - pour
sélection et
affichage des
réglages

Appui bref : retour
au menu précédent

Appui long : retour
au menu principal



4 TOUCHE DÉPART/STOP

5 TOUCHE SÉCURITÉ ENFANTS

NOTE :

Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un signal sonore bref retentit.

Pour naviguer dans les menus, faites glisser votre doigt vers le haut et le bas, ou vers la gauche et la droite. Pour valider votre sélection, touchez l'écran.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : durant la cuisson, le four et certains de ses éléments accessibles peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances. Surveillez en permanence les enfants de moins de 8 ans.

Durant la cuisson, le four est très chaud. Veillez à ne pas toucher les résistances.

ATTENTION : durant la cuisson, certains éléments accessibles du four peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances et empêchez les enfants de s'approcher du four.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique recommandée pour ce four.

ATTENTION : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Pour nettoyer le four, n'utilisez pas de détergents abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes qui pourraient rayer sa surface ou son revêtement protecteur en émail. Ces dommages pourraient entraîner des fêlures sur le verre.

Ne nettoyez jamais le four avec un appareil à vapeur ou à haute pression, car cela pourrait produire un choc électrique. L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un programmateur externe ou des systèmes de commandes spéciaux.

L'appareil est destiné à un usage domestique. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les plantes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un risque d'incendie.

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'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. Par conséquent, maintenez les cordons secteur des autres appareils à une distance convenable.

Si le cordon secteur est endommagé, il faut le faire remplacer – afin d'éviter tout danger – par le fabricant ou un technicien du service après-vente.

Ne tapissez pas le four avec des feuilles d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole.

En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer 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. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir dessus.

Le fonctionnement de l'appareil est sûr avec ou sans glissières.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

AVANT DE RACCORDER LE FOUR:



Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Après avoir reçu l'appareil, enlevez tout ce qui est à l'intérieur, y compris les protections de transport.

Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Lorsque le four chauffe pour la première fois, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6)

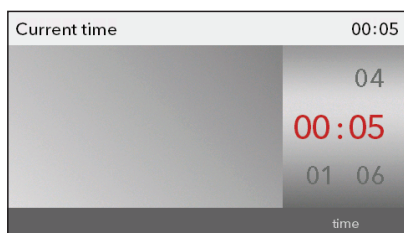
ÉTAPE 1 : MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongée, le réglage de l'HORLOGE s'affiche à l'écran.



Pour naviguer dans le menu, faites glisser votre doigt vers le haut et le bas.



Pour mettre l'HORLOGE à l'heure, faites glisser votre doigt sur l'écran. Validez votre réglage en effleurant la touche DÉPART/STOP.



Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmeur ne seront pas disponibles (voir le chapitre RÉGLAGE DES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR). Au bout de quelques minutes d'inactivité, le four passe en mode Veille.

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmeur n'est en cours (voir le chapitre CHOIX DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX).

SÉLECTION DE LA LANGUE

Si la langue dans laquelle les messages s'affichent à l'écran ne vous convient pas, vous pouvez en choisir une autre. L'anglais est la langue par défaut.



Lorsque vous touchez la ligne où se trouve la langue souhaitée, la taille des caractères de cette ligne augmente.



Effleurez la touche  pour revenir au MENU PRINCIPAL.

ÉTAPE 2 : CHOIX DES MENUS DE CUISSON BASIQUES ET DES RÉGLAGES

Vous avez plusieurs méthodes à votre disposition pour commander la cuisson de vos préparations.



Pour naviguer dans le menu, faites glisser votre doigt vers la gauche et la droite.



Sélectionnez la méthode désirée en touchant l'image correspondante. Le nom du menu sélectionné apparaît en haut.

Mode Professionnel

Utilisez cette méthode lorsque vous souhaitez préparer n'importe quel type de plat avec diverses quantités d'ingrédients. Vous devrez choisir vous-même tous les réglages.

Mode Automatique

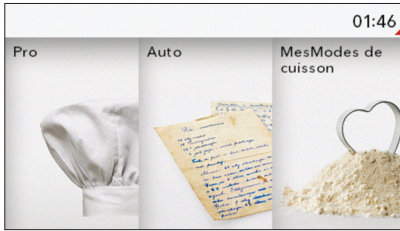
Avec cette méthode, vous devrez d'abord sélectionner le type d'aliment à cuire. Suivent ensuite les réglages automatiques de la quantité, du degré de cuisson (saignant, bien cuit...) et de l'heure de fin de cuisson.

Ce programme offre un grand choix de recettes prééglées révisées par des chefs cuisiniers et des nutritionnistes.

Mes Favoris

Ce menu vous permet de cuire vos préparations à votre guise, en utilisant chaque fois la même combinaison de réglages et les mêmes étapes. Sauvegardez vos paramètres favoris dans la mémoire du four, et vous les retrouverez la prochaine fois, quand vous en aurez besoin.

A) CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT (mode Auto)



Choisissez le mode **Auto**.



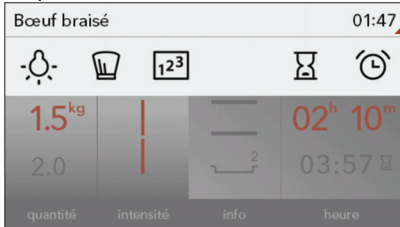
Sélectionnez la catégorie d'aliment, puis le plat que vous désirez préparer.



Les valeurs pré-réglées s'affichent à l'écran :

- **quantité**,
- **degré de cuisson** (par ex. saignant ou bien cuit),
- **durée de cuisson** (l'heure de fin de cuisson s'affiche en gris).

Vous pouvez rectifier la quantité et le degré de cuisson. Les valeurs sélectionnées s'affichent en rouge.



FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES (EXTRAS)

Pour les sélectionner, touchez la barre des icônes (au-dessus du champ des réglages) ou effleurez l'icône représentant la fonction voulue.



- **éclairage intérieur du four**



- méthode de préparation et ingrédients du plat sélectionné



- **cuisson par étapes** (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES).




- **réglage de l'heure de fin de cuisson** (voir le chapitre FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR).



- **compte-minutes** (voir le chapitre FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES / EXTRAS).

PRÉCHAUFFAGE

La cuisson de certains plats en mode Auto comporte un préchauffage. Dans ce cas, l'icône  s'affiche à l'écran.

Lorsque vous sélectionnez l'aliment, le message suivant apparaît : "**Le programme sélectionné comporte un préchauffage.** Le préchauffage commence." L'icône correspondante clignote à l'écran.

Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. Le message suivant s'affiche alors à l'écran : "**Préchauffage terminé. Enfournez votre plat.**" Ouvrez la porte du four. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.

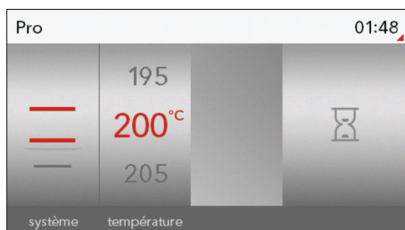


Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

B) CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT (mode Professionnel)



Choisissez le mode **Professionnel** (Pro)



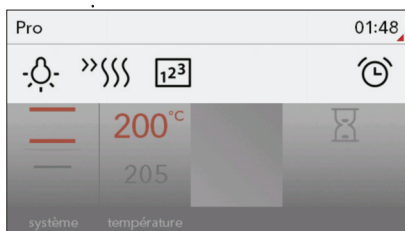
Choisissez vos propres réglages pour :

- le mode de cuisson
- la température du four

Izbrane vrednosti se obarvajo.

Touchez l'icône  pour accéder au réglage de :

- la durée de cuisson
- (l'heure de fin de cuisson s'affiche en gris).



FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES (EXTRAS)

Pour les sélectionner, touchez la barre des icônes (au-dessus du champ des réglages) ou effleurez l'icône représentant la fonction voulue.



- éclairage intérieur du four



- préchauffage



- cuisson par étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)



- compte-minutes (voir le chapitre FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES / EXTRAS)



 Si vous sélectionnez Durée de cuisson, des réglages complémentaires vous permettront de programmer le **Départ différé** (voir le chapitre FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR)


Effleurez la touche DÉPART.

Tous les réglages sélectionnés sont indiqués à l'écran.




L'écran affiche la montée en température et le temps de cuisson écoulé.












PRÉCHAUFFAGE

est sélectionnée, le préchauffage démarre et le message suivant s'affiche à l'écran **"Le préchauffage commence. N'enfournez pas votre plat maintenant"** L'icône clignote à l'écran  est sélectionnée, le préchauffage démarre et le message suivant s'affiche à l'écran **"Le préchauffage commence. N'enfournez pas votre plat maintenant"** L'icône clignote à l'écran.

Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. Le message suivant s'affiche alors à l'écran : **"Préchauffage terminé. Enfournez votre plat."** Ouvrez la porte du four. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.

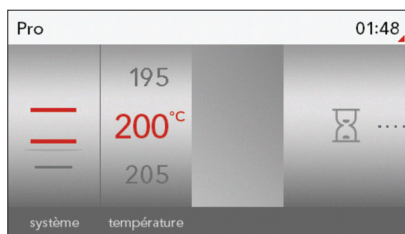
 Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

MODES DE CUISSON (sur certains modèles)

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE (°C)
MODES DE CUISSON		
	CONVECTION NATURELLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau à la fois.	200
	VOÛTE Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson).	150
	SOLE Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations.	160
	GRIL Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites quantités.	240
	GRIL DOUBLE La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses.	240
	GRIL VENTILÉ Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins ou pour obtenir une croûte dorée.	170
	CHALEUR TOURNANTE ET SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs niveaux à la fois.	200
	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 produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux à la fois.	180
	CUISSON ECO ¹⁾ Ce mode optimise la consommation d'électricité pendant la cuisson. On l'utilise pour cuire la viande à rôtir et les pâtisseries.	180
	SOLE VENTILÉE Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180
	CUISSON AUTOMATIQUE DE LA VIANDE - RÔTISSAGE AUTO La résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode convient à tout type de viande à rôtir.	180

¹⁾ Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.
Dans ce mode, la température du four n'est pas affichée en raison de l'algorithme spécial de l'appareil et de la mise œuvre de la chaleur résiduelle.

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON



Vous pouvez activer les fonctions du programmeur en mode **Pro** et en mode **Auto** en sélectionnant les icônes correspondantes.



Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage vous permet de régler le temps pendant lequel le four doit chauffer (durée de cuisson). Réglez la durée de cuisson voulue et validez. L'heure de fin de cuisson est calculée en conséquence.

Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Tous les réglages sélectionnés s'affichent à l'écran.

Vous pouvez annuler tous les paramétrages du programmeur en réglant le temps à "0".



Réglage du départ différé

Avec ce paramétrage, vous pouvez spécifier le temps pendant lequel le four doit chauffer (durée de cuisson) et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson). Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Réglez d'abord la durée de cuisson : 2 heures dans notre exemple.

La somme de l'heure du jour et de la durée de cuisson s'affiche

automatiquement (14 heures). Réglez ensuite l'HEURE DE FIN DE CUISSON (18 heures). Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération.

Le programmeur attend l'heure convenable avant de faire démarrer la cuisson ; le message suivant apparaît à l'écran : "**Le départ de la**

cuisson est différé. Elle démarrera à 16:00".

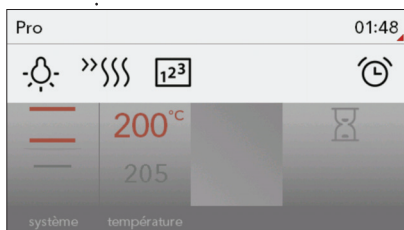


À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson) et un signal sonore bref retentit ; il s'arrêtera au bout d'une minute.

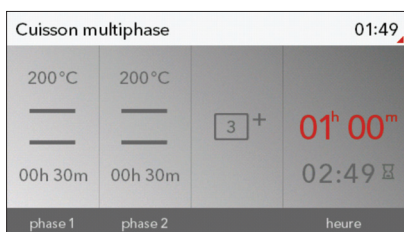
Après quelques minutes d'inactivité, l'appareil passe en mode Veille et l'horloge affiche l'heure du jour.

CUISSON PAR ÉTAPES

Cette fonction vous permet de combiner plusieurs réglages en **trois étapes successives** qui constituent un seul programme de cuisson. Pour cuire vos préparations exactement comme vous le désirez, vous pouvez choisir plusieurs modes de cuisson qui se succéderont pendant un laps de temps que vous aurez défini.




Dans le menu FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES (EXTRAS), touchez l'icône représentant la Cuisson **par étapes** pour sélectionner cette fonction.



Touchez deux fois l'écran pour sélectionner l'Étape 2 et l'Étape 3. Pour valider ou effacer une étape, touchez son nom.

Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Le four démarre immédiatement avec les réglages de l'étape 1 (l'étape en cours est affichée en rouge).

Lorsque le temps de cuisson défini pour l'étape 1 s'est écoulé, les réglages de l'étape 2 sont activés, puis ceux de l'étape 3 si vous les avez spécifiés.

 Pour annuler une étape après avoir lancé la cuisson, sélectionnez l'étape à supprimer en touchant son nom, puis touchez la croix. Seules les étapes qui n'ont pas encore commencé peuvent être annulées.

ÉTAPE 3 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON

La touche DÉPART/STOP clignote avant le démarrage de la cuisson.

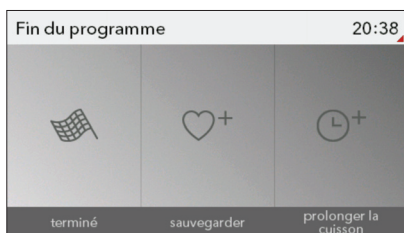
Pour lancer l'opération, effleurez la touche DÉPART.

Pendant la cuisson, vous pouvez rectifier certains réglages en touchant l'écran (température, durée de cuisson, cuisson par étapes).

Pour modifier d'autres réglages ou arrêter la cuisson, effleurez la touche DÉPART/STOP. Le message suivant apparaît alors à l'écran : "**Programme en pause. Voulez-vous l'arrêter définitivement ?**".



ÉTAPE 4 : FIN DE CUISSON ET ARRÊT DU FOUR



Lorsque la cuisson est terminée, un menu comportant plusieurs icônes apparaît à l'écran.



FIN

Sélectionnez cette icône si vous considérez que votre préparation est assez cuite. Le menu principal apparaît alors à l'écran.



Prolonger la cuisson

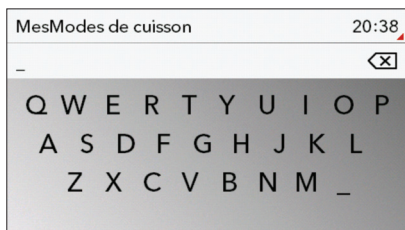
Vous pouvez prolonger la cuisson en sélectionnant cette icône. Il est également possible de sélectionner une nouvelle heure de fin de cuisson (voir le chapitre FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR).




Ajouter à Mes favoris – sauvegarde


Cette fonction vous permet d'enregistrer dans la mémoire du four la combinaison des réglages sélectionnés et de la réutiliser une prochaine fois.

SAUVEGARDE DES PROGRAMMES DÉFINIS PAR L'UTILISATEUR (MES FAVORIS)



Sélectionnez l'icône  et entrez le nom de votre programme en touchant les caractères convenables. Si nécessaire, vous pouvez effacer un caractère avec la flèche.

Effleurez la touche DÉPART/STOP pour enregistrer vos paramètres.

 Vous pouvez retrouver et réutiliser à tout moment les combinaisons de réglages favorites que vous avez enregistrées. Pour y accéder, sélectionnez **Mes favoris** dans le menu principal.

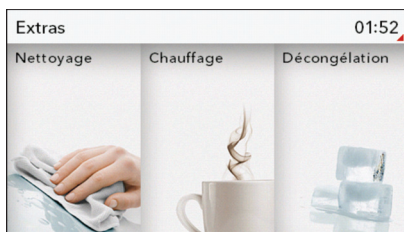
ÉTAPE 5 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES / EXTRAS



Pour naviguer dans le menu, faites glisser votre doigt vers la gauche et la droite.



Touchez le menu **EXTRAS** pour le sélectionner. Il s'ouvre et affiche plusieurs fonctions complémentaires.



Nettoyage - Aqua Clean

Utilisez cette fonction pour éliminer les taches et résidus alimentaires qui adhèrent aux parois du four. Versez 0,6 l d'eau dans un plat en verre ou une lèche-frite peu profonde que vous insérerez sur le gradin du bas. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide. Avant de lancer la fonction Aqua Clean, attendez que le four ait complètement refroidi (Voir le chapitre Nettoyage et entretien).

Maintien au chaud

Cette fonction sert à garder au chaud les préparations qui viennent de cuire. Sélectionnez les icônes appropriées pour régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de l'opération.

Décongélation

L'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent.

Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler lentement les pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, les gâteaux et viennoiseries, le pain et les fruits surgelés.

En sélectionnant les icônes correspondantes, vous pouvez spécifier le type d'aliment et son poids ainsi que l'heure de début et de fin de la décongélation.

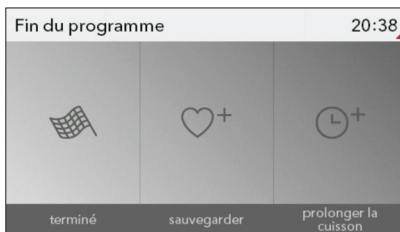
Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, retournez les morceaux, remuez-les et séparez-les s'ils adhèrent entre eux.

Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et le four est prêt à commencer la cuisson proprement dite selon les paramètres sélectionnés.

Chauffe-plats

Utilisez cette fonction pour chauffer votre vaisselle (plats, assiettes, tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront plus longtemps à la température de dégustation. Sélectionnez les icônes appropriées pour régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de l'opération.



Sélectionnez l'icône convenable pour arrêter définitivement la cuisson. Le menu principal apparaît alors à l'écran.



SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS (icône "clé") Le message suivant s'affiche à l'écran : **"Sécurité enfants activée"**. Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche.



Si vous activez la sécurité enfants quand aucune fonction du programmeur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée), le four ne fonctionnera pas.

Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmeur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.

Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement interrompre ou arrêter définitivement la cuisson. La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.



ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche.

Quand la cuisson est terminée, l'éclairage reste allumé une minute de plus.



RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES

Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Le réglage maximum est de 10 heures. À l'expiration du temps réglé, un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.



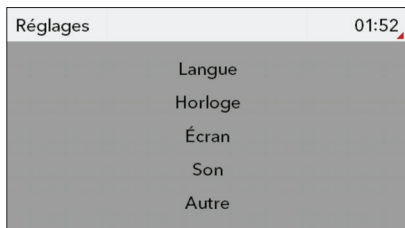
Vous pouvez sélectionner à tout moment l'éclairage de four et le compte-minutes en touchant la barre en haut de l'écran.

ÉTAPE 6 : CHOIX DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX

 Pour naviguer dans le menu, faites glisser votre doigt vers la gauche et la droite.



Touchez le menu **Réglages** pour le sélectionner.



Lorsque vous touchez la ligne sur laquelle figure le réglage voulu, la taille des caractères de cette ligne augmente.

Langue

Sélectionnez la langue dans laquelle vous désirez lire les textes qui s'affichent à l'écran.

Heure

Après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine) il faut mettre l'HORLOGE à l'heure. Dans le champ "HEURE", vous pouvez ensuite choisir le format d'affichage : "**Numérique**" ou "**Analogique**".

Son

Il est possible de régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmeur n'est active (seule l'heure du jour est affichée). Dans ce menu, vous pouvez régler les paramètres suivants : **volume du son et durée de l'alarme**.

Affichage

Dans ce menu, vous accédez aux réglages suivants :

Luminosité de l'écran

Mode Nuit - indiquez la plage horaire pendant laquelle l'écran doit rester éteint.

Autres réglages

Éclairage intérieur éteint

Retour aux réglages par défaut.



Après une coupure de courant ou la déconnexion de l'appareil, tous les réglages complémentaires effectués par l'utilisateur sont restaurés.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON

Si la préparation que vous désirez cuire ne figure pas dans les tableaux de cuisson, reportez-vous à un plat similaire.

Dans ces tableaux, les informations sont données pour la cuisson sur un seul niveau.

Les tableaux indiquent une plage de températures préconisées. Choisissez d'abord le réglage le plus bas et augmentez-le plus tard si vous trouvez que votre préparation n'est pas assez dorée.

Les durées de cuisson indiquées sont des estimations et peuvent varier en fonction de certaines conditions.

L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en sélectionnant le programme adéquat.

Ne préchauffez le four que si votre recette ou les tableaux de cuisson le précisent. Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs pizzas ou divers gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.

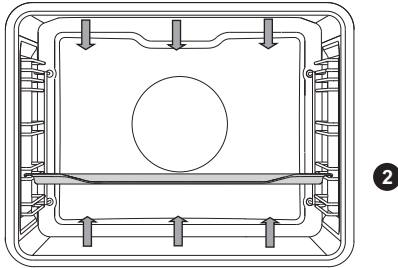
Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

La cuisson des grosses pièces de viande ou des gâteaux génère souvent de la condensation, 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 et la vitre du four.

Éteignez le four environ 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

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

CONVECTION NATURELLE



La chaleur des résistances de sole et de voûte irradie à l'intérieur de l'enceinte en se répartissant uniformément.

Cuisson de la viande à rôtir

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Rôti de porc	1500	2	180-200	90-120
Épaulé de porc	1500	2	180-200	110-140
Roulade de porc	1500	2	180-200	90-110
Rôti de bœuf	1500	2	170-190	120-150
Paupiettes de veau	1500	2	180-200	80-100
Gigot d'agneau	1500	2	180-200	60-80
Cuisses de lapin	1000	2	180-200	50-70
Cuisseau de chevreuil	1500	2	180-200	90-120
POISSON				
Poisson à l'étouffé, 1 kg	200 g/pièce	2	190-210	40-50

Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau et 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.

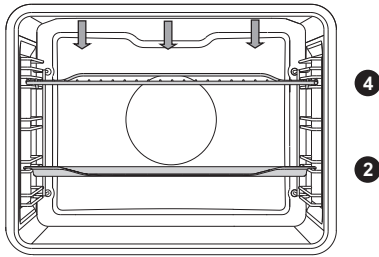
Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
PÂTISSERIES			
Soufflé aux légumes	2	190-210	35-45
Soufflé sucré	2	170-190	40-50
Petits pains *	3	190-210	20-30
Pain blanc, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pain au sarrasin, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pain complet, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pain de seigle, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pain à l'épeautre, 1 kg *	3	180-190	50-60
Gâteau aux noix	2	170-180	50-60
Génoise *	2	160-170	30-40
Petits gâteaux à la levure boulangère	3	200-210	20-30
Chaussons au chou (Pirojki) *	3	190-200	25-35
Tarte aux fruits	2	130-150	80-100
Meringues	3	80-90	110-130
Brioche fourrée à la confiture	3	170-180	30-40

Problème	Conseil
Le gâteau est-il cuit ?	<ul style="list-style-type: none"> • Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit.
Le gâteau s'est affaissé	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la recette. • Mettez moins de liquide la prochaine fois. • Notez la durée de pétrissage si vous utilisez un mixer ou un blender.
Le fond du gâteau n'est pas assez cuit	<ul style="list-style-type: none"> • Choisissez un moule ou une plaque à pâtisserie de couleur sombre. • Placez le moule ou la plaque sur un gradin inférieur et utilisez la sole en fin de cuisson.
Les gâteaux avec une farce humide ne sont pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentez la température et prolongez la durée de cuisson.



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.

GRIL DOUBLE, GRIL



Lors de la cuisson au **gril double**, la résistance de voûte et le gril installé en haut du four sont en marche.

Lors de la cuisson au petit **gril**, seul le gril infrarouge est en marche.

Préchauffez le gril infrarouge pendant 5 minutes. Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.

Le gril est un mode de cuisson pauvre en matières grasses, particulièrement bien adapté aux saucisses, aux viandes et poissons en tranches (steaks, côtelettes, escalopes, filets et darnes de saumon) ; il permet aussi de préparer des toasts.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 4ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four, les accessoires et les ustensiles.

Tableau de cuisson au gril - Petit gril

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	4	240	20-25
Échine de porc	150 g/pièce	4	240	25-30
Côtelettes/escalopes	280 g/pièce	4	240	30-35
Saucisses	70 g/pièce	4	240	20-25
PAIN GRILLÉ				
Toasts	/	4	240	5-10
Toasts garnis	/	4	240	5-10

Tableau de cuisson au grill – Gril double

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	4	240	10-15
Bifteck, bien cuit	180 g/pièce	4	240	15-20
Échine de porc	150 g/pièce	4	240	15-20
Côtelette/escalope	280 g/pièce	4	240	20-25
Escalope de veau	140 g/pièce	4	240	15-20
Saucisses	70 g/pièce	4	240	10-20
Pain de viande (Leberkäse)	150 g/pièce	4	240	15-20
POISSON				
Darnes/filets de saumon	200g/pièce	4	240	15-20
PAIN GRILLÉ				
6 tranches de pain	/	4	240	1-4
Toasts garnis	/	4	240	2-5

Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.

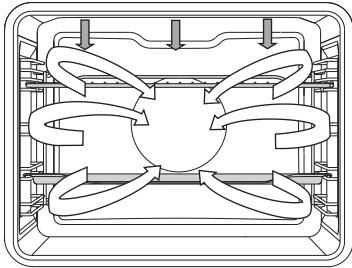
Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.



Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.

Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

GRIL VENTILÉ



4

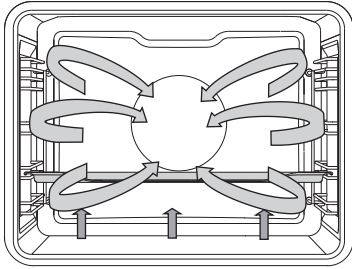
2

Le grill et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson au GRIL).

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Canard	2000	2	180-200	90-110
Rôti de porc	1500	2	170-190	90-120
Épaule de porc	1500	2	160-180	100-130
Moitié de poulet	700	2	190-210	50-60
Poulet	1500	2	200-220	60-80
Pain de viande	1500	2	160-180	70-90
POISSON				
Truite	200 g/pièce	2	200-220	20-30

CHALEUR TOURNANTE ET SOLE

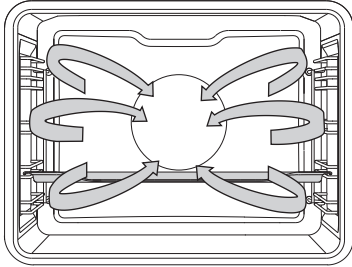


La résistance de sole, la résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent en même temps. Ce mode convient à la cuisson des pizzas, tartes aux pommes et gâteaux aux fruits.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson en CONVECTION NATURELLE).

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
PÂTISSERIES			
Cheesecake, short crust	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, shortcrust	2	190-200	50-60
Apple strudel, phyllo dough	2	170-180	50-60

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 produite par la résistance circulaire.

Cuisson de la viande à rôtir

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Rôti de porc avec couenne	1500	2	160-180	90-120
Poulet entier	1500	2	170-190	70-90
Canard	2000	2	160-180	120-150
Oie	4000	2	150-170	170-200
Dinde	5000	2	150-170	180-210
Blancs de poulet	1000	3	180-200	50-60
Poulet farci	1500	2	180-200	110-130

Cuisson des pâtisseries

Le préchauffage est recommandé.

Vous pouvez cuire les biscuits et gâteaux individuels sur plusieurs plaques à pâtisserie à la fois, positionnées à différents niveaux (2^{ème} et 3^{ème}).

Le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre, même si les plaques à pâtisserie utilisées sont identiques. Les biscuits se trouvant sur la plaque du haut peuvent être cuits avant ceux qui sont positionnés plus bas.

Placez toujours les moules sur la grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille.

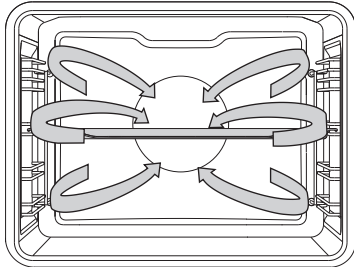
Pour que les gâteaux individuels cuisent de la même façon, veillez à leur donner la même taille.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
PÂTISSERIES			
Génoise	2	150-160	30-40
Crumble	3	160-170	25-35
Gâteau aux prunes	2	150-160	30-40
Biscuit roulé, pâte à génoise *	3	160-170	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	160-170	50-70
Challah (pain brioché tressé)	2	160-170	35-50
Strudel aux pommes	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Biscuits, pâte brisée *	3	150-160	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille *	3	140-150	20-30
Petits gâteaux *	3	140-150	20-30
Petits gâteaux, à la levure boulangère	3	170-180	20-35
Petits gâteaux, pâte filo	3	170-180	20-30
Gâteau à la crème	3	180-190	25-45
SURGELÉS			
Strudel aux pommes et au fromage Cottage	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Frites, à cuire au four	3	200-210	25-40
Croquettes, à cuire au four	3	200-210	20-35



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gratin.

CUISSON ECO



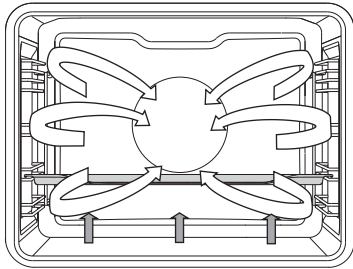
La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE			
Rôti de porc, 1 kg	2	190-200	110-130
Rôti de porc, 2 kg	2	190-200	130-150
Rôti de bœuf, 1 kg	2	200-210	100-120
POISSON			
Poisson entier, 200 g/pièce	3	190-200	40-50
Filets de poisson, 100 g/pièce	3	200-210	25-35
PÂTISSERIES			
Petits gâteaux faits avec une poche à douille	3	170-180	15-25
Petits fours, Cupcake	3	180-190	30-35
Biscuit roulé, pâte à génoise	3	190-200	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	180-190	55-65
PLATS AU GRATIN			
Pommes de terre au gratin	2	180-190	40-50
Lasagnes	2	190-200	45-55
SURGELÉS			
Frites, 1 kg	3	220-230	35-45
Médillons de poulet, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Batonnets de poisson, 0,6kg	3	210-220	30-40



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.

SOLE VENTILÉE



Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Choisissez le second gradin à partir du bas et une plaque à pâtisserie peu profonde pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus de la préparation.

CONSERVES

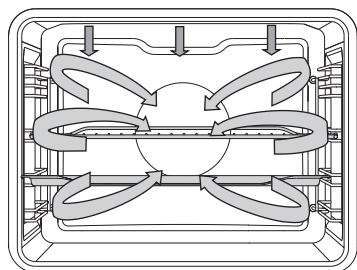
Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez pas de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes ingrédients que vous tasserez bien, et fermés hermétiquement.

Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux de 1 litre. Insérez la lèchefrite sur le second gradin.

Surveillez la stérilisation. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à frémir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-après.

Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Température au début de l'ébullition	Durée de repos au four (min)
FRUITS					
Fraises (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Fruits à noyau (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Compote de fruits (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
LÉGUMES					
Cornichons au vinaigre (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Haricots verts / carottes (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

CUISSON AUTOMATIQUE DE LA VIANDE - MODE RÔTISSAGE AUTO



Dans le mode Rôtissage Auto, la résistance de voûte, le grill et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode de cuisson convient à tout type de viande à rôtir.

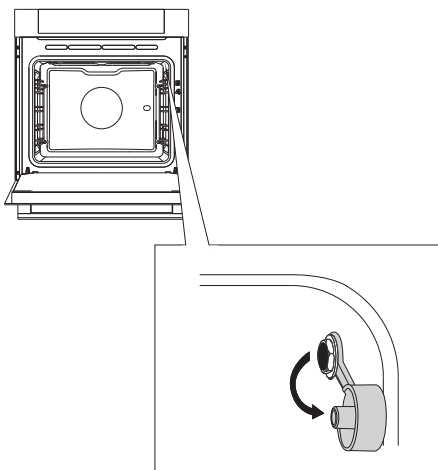
Si vos rôtis cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 3^{ème} gradin. Placez la lèchefrite au 2^{ème} niveau. Lorsque vous cuisinez de la viande dans le plat multi-usage profond, insérez-le sur le 2^{ème} gradin.

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Température à cœur (°C)
VIANDE					
Filet de bœuf	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Poulet, entier	1500	2	170-190	65-85	85-90
Dinde	4000	2	160-180	150-180	85-90
Rôti de porc	1500	2	160-180	100-120	70-85
Rôti de viande hachée	1000	2	160-180	50-65	80-85
Veau	1000	2	160-180	70-90	75-85
Agneau	1000	2	170-190	50-70	75-85
Gibier	1000	2	170-190	60-90	75-85
Poisson entier	1000	3	160-180	40-50	75-85

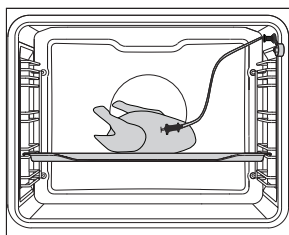
* Saignant = 55-60 °C ; medium = 65-70 °C ; bien cuit = 70-75 °C

CUISSON AVEC LA SONDE THERMOMÉTRIQUE (sur certains modèles)

Ce mode de cuisson permet de régler la température souhaitée au cœur de la viande. Le four reste actif jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Cette dernière est mesurée par la thermosonde.



1 Retirez l'obturateur métallique qui protège la prise (elle se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à droite, sur le panneau latéral).



2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise, puis piquez la sonde dans la viande (si une fonction du programmeur est en cours, elle sera annulée).

	195	65
	200°C	70°C
	205	75

Choisissez le mode de cuisson (Chaleur tournante et sole)

Les températures pré-réglées pour le four et pour la sonde s'affichent. Effleurez la touche DÉPART.

Durant la cuisson, l'écran affiche la montée en température au cœur de la viande ; pendant ce temps, vous pouvez rectifier la valeur cible de la température à cœur. Quand la valeur cible de la température à cœur est atteinte, la cuisson s'arrête. Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. L'heure du jour apparaît de nouveau à l'écran.

Lorsque la cuisson est terminée, remettez l'obturateur métallique sur la prise de la thermosonde.

Degrés de cuisson de la viande

Type de viande	Température à cœur (°C)
BŒUF	
Bleu	40-45
Saignant	55-60
À point	65-70
Bien cuit	75-80
VEAU	
Bien cuit	75-85
PORC	
À point	65-70
Bien cuit	75-85
AGNEAU	
Bien cuit	79
MOUTON	
Bleu	45
Saignant	55-60
À point	65-70
Bien cuit	80
CHEVREAU	
À point	70
Bien cuit	82
VOLAILLE	
Bien cuit	82
POISSON	
Bien cuit	65-70



Utilisez uniquement la sonde thermométrique prévue pour votre four.

Veillez à ce qu'elle ne touche pas la résistance durant la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, la sonde est extrêmement chaude. Faites attention à ne pas vous brûler.

ENTRETIEN & NETTOYAGE



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

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium.

N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou d'éponges grattantes.

Note : les surfaces en aluminium 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.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

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

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez pas les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux humidifié à l'eau afin de ne pas endommager la surface.

Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.



Les surfaces en aluminium 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.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents en aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incruster pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

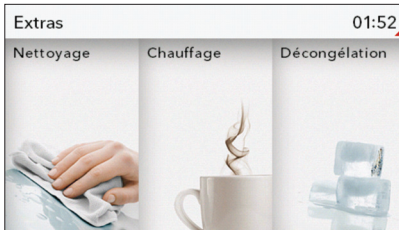
Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détersifs ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant. N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc.

Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

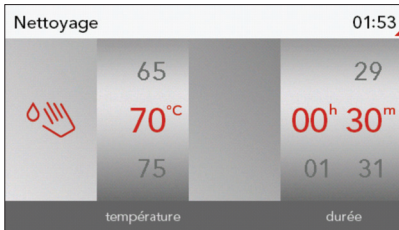
Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

NETTOYAGE PAR HYDROLYSE AVEC LA FONCTION AQUA CLEAN


Versez 0,6 l d'eau dans un plat en verre ou une lèche-frite peu profonde que vous insèrerez sur le gradin du bas.



Choisissez "Fonctions complémentaires / Extras" dans le menu principal, puis sélectionnez l'icône **Aqua Clean**. Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu "Extras".



Effleurez la touche DÉPART.

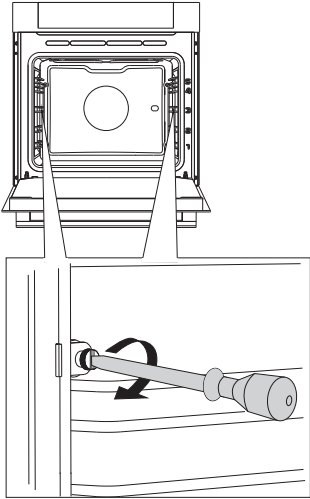
 Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.



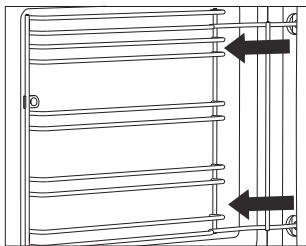
Utilisez la fonction AquaClean lorsque le four a complètement refroidi.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



1 Enlever les vis.



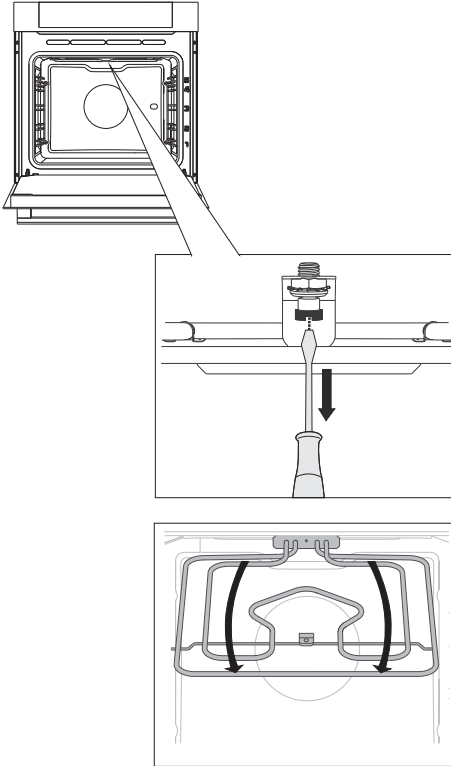
2 Sortez les gradins hors des trous de la paroi arrière.




Après nettoyage, revissez les gradins avec un tournevis.

NETTOYAGE DE LA VOÛTE DU FOUR

La résistance du gril est escamotable pour faciliter le nettoyage de la voûte du four. Avant de nettoyer l'appareil, retirez la grille, la plaque à pâtisserie, la lèche-frite et les gradins.



1 Pour débloquer la résistance, retirez la vis située à l'avant, en haut du four.

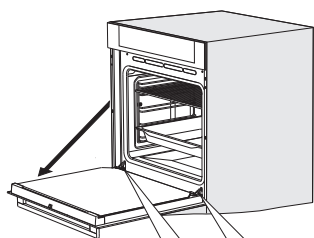
 N'utilisez jamais cette résistance lorsqu'elle est en position rabattue/abaissée.



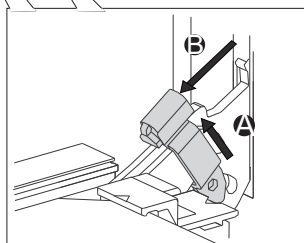
Déconnectez l'appareil du réseau électrique.

La résistance doit avoir refroidi, sinon vous pourriez vous brûler.

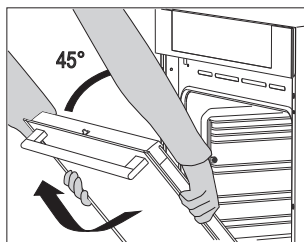
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



- 1 Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).



- 2 Soulevez doucement les butées des charnières et tirez la porte vers vous.



- 3 Refermez lentement la porte jusqu'à ce qu'elle forme un angle de 45° par rapport à sa position fermée ; ensuite, soulevez-la et enlevez-la en la tirant.

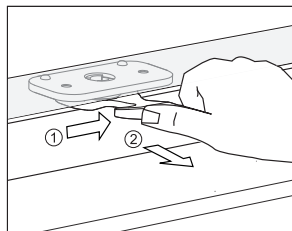


Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.




Lorsque vous remettez la porte en place, veillez à ce que les butées des charnières soient placées correctement dans leurs logements afin d'éviter tout risque de fermeture imprévue. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est reliée à un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment. Risques de blessures !


VERROU DE LA PORTE (sur certains modèles)



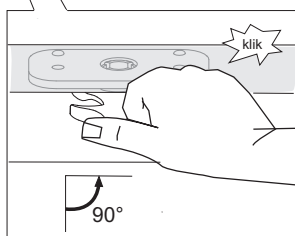
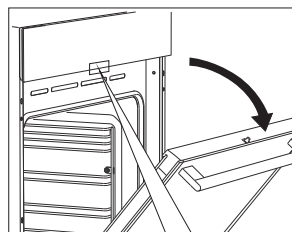
Pour déverrouiller la porte, poussez doucement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.

 **Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.**

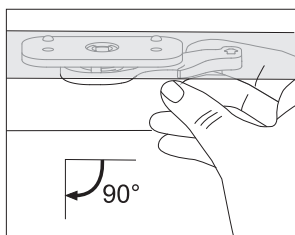
DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DU VERROU DE LA PORTE

 **Le four doit avoir complètement refroidi.**

Ouvrez d'abord la porte du four.



Poussez le verrou de la porte vers la droite à 90° avec votre pouce jusqu'à ce que vous perceviez un "clik". Le verrou est maintenant désactivé.



Pour réenclencher le verrou, ouvrez la porte, puis tirez le levier vers vous avec l'index de votre main droite.

OUVERTURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression d'ouverture à partir d'un angle de 75 degrés.

FERMETURE AMORTIE (sur certains modèles)

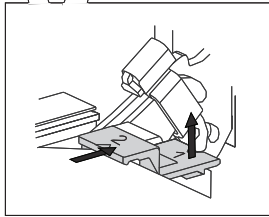
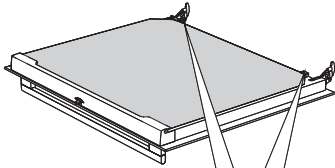
La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle finisse de se fermer automatiquement et en douceur.



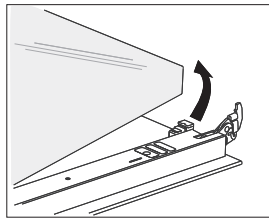
Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

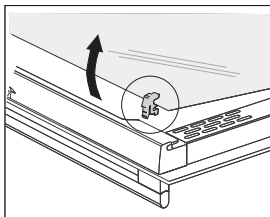
On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").



1 Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).



2 Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.



3 Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.



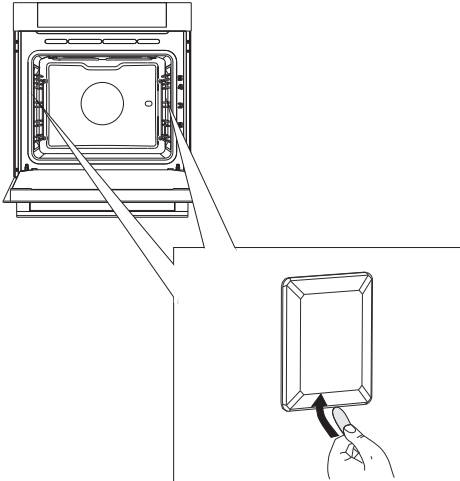
Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE


L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez la lèchefrite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

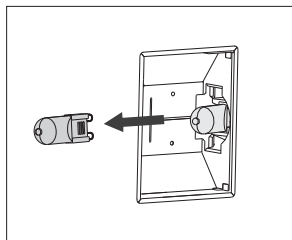
Utilisez un tournevis plat.

(Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W)



1 Avec un tournevis plat, soulevez le couvercle de l'ampoule et enlevez-le.

 Veillez à ne pas rayer l'émail.



2 Retirez l'ampoule halogène et remplacez-la par une neuve.

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause
Les commandes ne répondent pas, l'affichage reste figé.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur), puis reconnectez le four et remettez-le en marche.
Le fusible de l'installation saute souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et Entretien.
Les pâtisseries ne sont pas bien cuites.	Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent ? Avez-vous bien fermé la porte du four ?
Un code d'erreur s'affiche : ERRXX ... * * XX est le code de l'erreur	<ul style="list-style-type: none">• Une erreur s'est produite dans le module électronique. Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes, puis reconnectez-le et mettez l'horloge à l'heure.• Si l'erreur continue de s'afficher, contactez un technicien du service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.



Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant la prise secteur.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

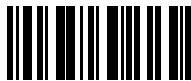
Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit 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 – municipale ou privée – 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.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.

MULTI_TFT



fr (10-18)