

FR

**NOTICE D'UTILISATION
DÉTAILLÉE**
FOUR ÉLECTRIQUE

gorenje
BY
ora ito

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 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 6 Avant de raccorder le l'appareil	PRÉSENTATION
7 LE FOUR ÉLECTRIQUE 11 Caractéristiques techniques 12 Bandeau de commandes	
14 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 15 MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS 15 Mise à l'heure de l'horloge	PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
16 LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 7) 16 Étape 1 : CHOIX DU MODE DE CUISSON 20 Étape 2 : FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON 21 Étape 3 : SAUVEGARDE DU PROGRAMME 22 Étape 4 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON 22 Étape 5 : FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR 23 Étape 6 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES / EXTRAS 24 ÉTAPE 7 : CHOIX DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX	ÉTAPES DE LA CUISSON
26 DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON ET TABLEAUX DE CUISSON	
43 ENTRETIEN & NETTOYAGE 44 Nettoyage conventionnel 44 Nettoyage par hydrolyse avec la fonction aqua clean 45 Démontage et nettoyage des gradins en fil et des glissières télescopiques extractibles 46 Installation des parois catalytiques amovibles 47 Démontage et remontage de la porte du four 50 Démontage et remontage des vitres de la porte 51 Remplacement de l'ampoule	ENTRETIEN & NETTOYAGE
52 GUIDE DE DÉPANNAGE	GUIDE DE DÉPANNAGE
53 MISE AU REBUT	DIVERS

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 : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.

ATTENTION : les éléments accessibles sont très chauds durant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, empêchez les enfants de s'approcher de l'appareil.

L'appareil est très chaud durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour ce four.

ATTENTION : avant de remplacer la lampe, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter un éventuel choc électrique.

N'utilisez pas de détergents fortement abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes pour nettoyer la porte en verre du four / le couvercle en verre de la cuisinière (selon le cas) car ils pourraient rayer la surface. Ces dommages pourraient entraîner des fêlures sur le verre.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression, car il existe un risque de choc électrique.

Le câblage permanent doit comporter un dispositif de déconnexion conforme aux normes électriques en vigueur.

Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel (uniquement pour les appareils).

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. 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 herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

Le raccordement au réseau électrique de cet appareil devra être exécuté exclusivement par un professionnel agréé. Les modifications non-autorisées ou les réparations exécutées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

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.

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.

Ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.

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.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous **différentes nuances de couleur** en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

AVANT DE RACCORDER LE L'APPAREIL

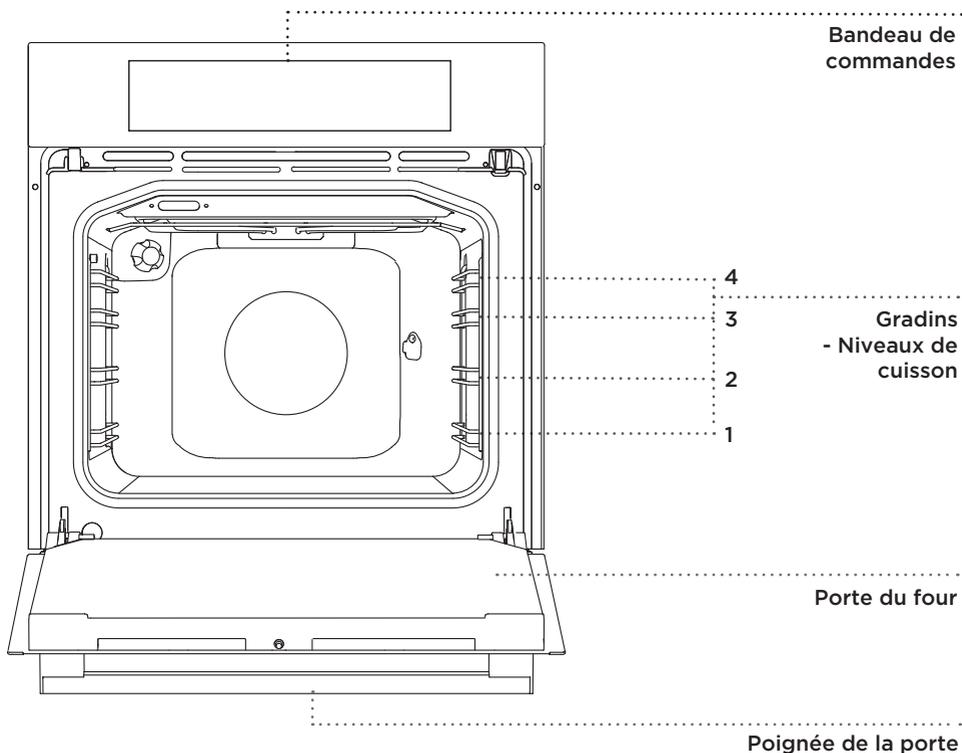


Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

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 3 et 4 sont destinés à la cuisson au grill.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

On peut insérer les glissières télescopiques aux 2ème, 3ème et 4ème 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.

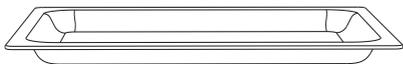
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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).

ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES DU FOUR (En fonction du modèle)



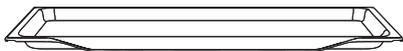
Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.



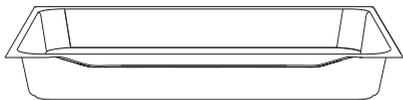
La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au grill. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.



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.



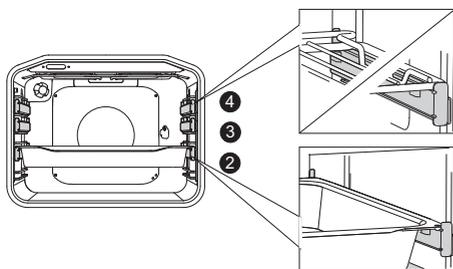
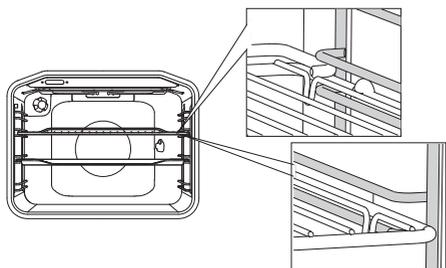
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.



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 lèchefrite durant la cuisson au grill 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.

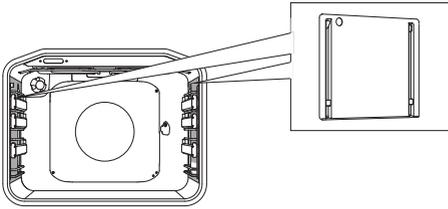


PVous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèchefrite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.

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.



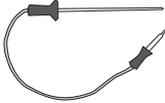
Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.



Les **PAROIS AMOVIBLES FACILES NETTOYER** empêchent les projections de graisse d'atteindre les parois inamovibles du four.



Le **TOURNEBROCHE** sert à rôtir la viande. Il se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis.

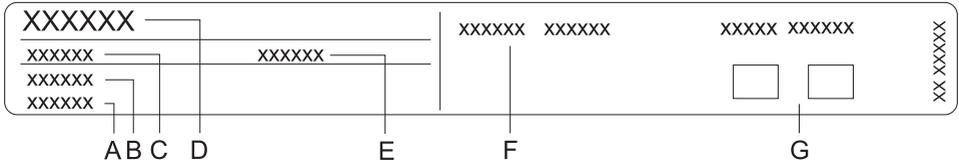


SONDE THERMOMÉTRIQUE pour rôtir les grosses pièces de viande



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)



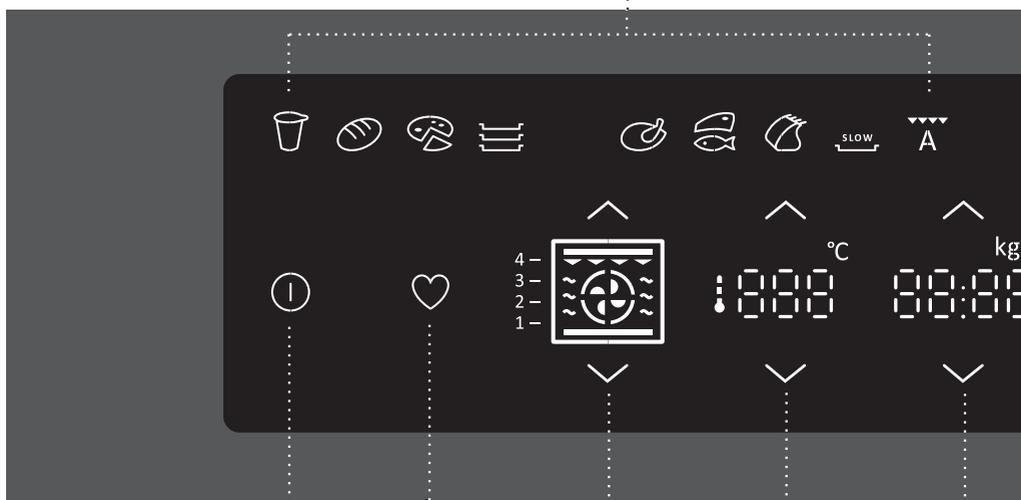
- A N° de série
- B Code / Identification
- C Type
- D Marque
- E Modèle
- F Caractéristiques techniques
- G Symboles de conformité

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

(EN FONCTION DU MODÈLE)

SÉLECTION DES ALIMENTS



MARCHE/ARRÊT

MES PARAMÈTRES

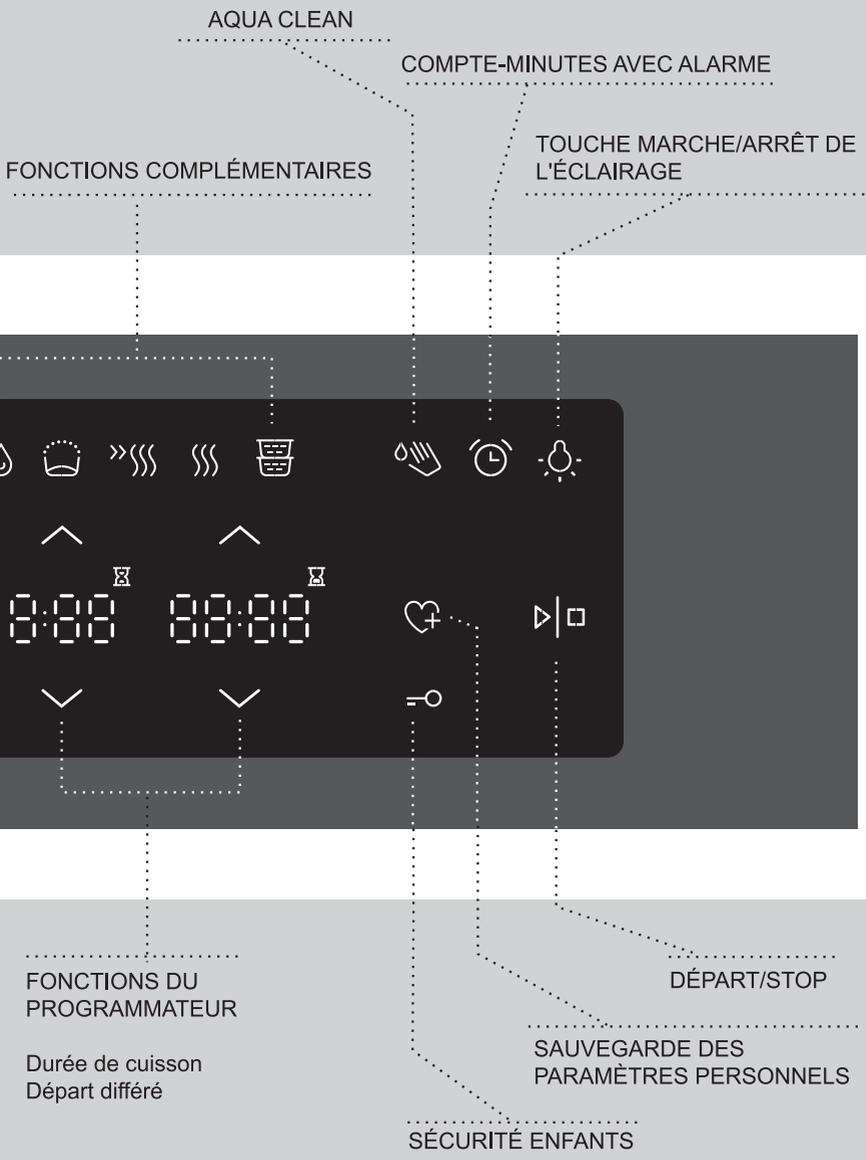
MODES DE CUISSON

TEMPÉRATURE

HORLOGE, POIDS,
THERMOSONDE

∧ Valeur croissante

∨ Valeur décroissante



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.

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.

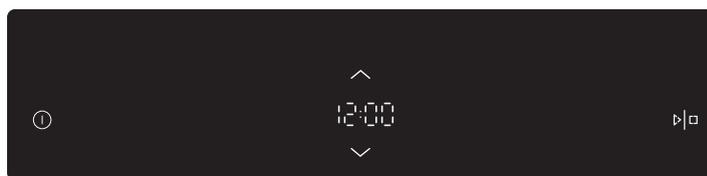
N'utilisez pas de produits abrasifs.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites-le fonctionner en convection naturelle à 200°C pendant une heure environ. Il dégage alors l'odeur caractéristique d'un produit neuf ; veillez à bien aérer la cuisine.

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, 12:00 clignote à l'écran.



Mettez l'horloge à l'heure en effleurant les touches (∧) et (∨). Validez votre réglage avec la touche DÉPART/STOP.

 Si vous maintenez votre doigt sur la touche de réglage des valeurs, les chiffres défileront plus vite.

 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 FONCTIONS DU PROGRAMMEUR). Au bout de quelques minutes d'inactivité, le four passera 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).

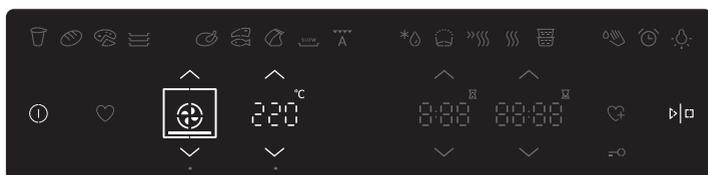
LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 7)

ÉTAPE 1 : CHOIX DU MODE DE CUISSON

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

A) CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT (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.



Effleurez les touches (∧) et (∨) pour sélectionner le mode de cuisson et la température du four.

MODE DE CUISSON

TEMPÉRATURE

Vous pouvez également sélectionner les fonctions complémentaires suivantes :

Préchauffage

Durée de cuisson

Départ différé

Effleurez la touche DÉPART.

La montée en température est indiquée sur l'afficheur jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte. Vous ne pouvez pas modifier le mode de cuisson durant l'opération ; par contre, vous pouvez ajuster la température.

PRÉCHAUFFAGE

Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée.

Pour activer la fonction Préchauffage, effleurez l'icône elle clignote à l'écran ; n'enfournez pas votre préparation tout de suite.

Lorsque le four a atteint la température réglée, un signal sonore retentit. Ouvrez la porte ou validez avec la touche DÉPART/STOP. L'icône s'éteint. Le programme continue alors la cuisson selon les réglages sélectionnés.

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

MODES DE CUISSON

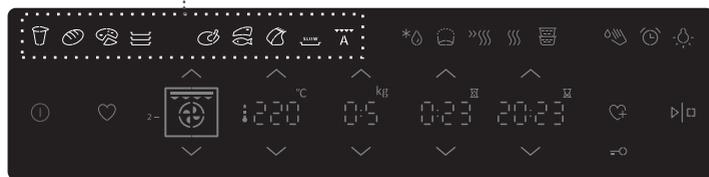
MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
MODES DE CUISSON		
	CONVECTION NATURELLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que 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
	360° 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.	160
	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.	160
	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

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.

Le numéro du gradin préconisé s'affiche pour chaque mode de cuisson sélectionné.

B) CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT (mode auto)



Touchez l'icône correspondant au type d'aliment que vous voulez cuire. L'icône sélectionnée s'allume.



L'écran affiche alors des valeurs pré-réglées que vous pouvez rectifier :

- température du four
- quantité
- durée de cuisson
- départ différé

Effleurez la touche DÉPART. Les valeurs sélectionnées apparaissent à l'écran.

ICÔNE	TYPE D'ALIMENT/ FONCTION	TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE (°C)	TEMPÉRATURE MAX. POSSIBLE	DURÉE DE CUISSON PRÉRÉGLÉE (H/MIN.)	QUANTITÉ (KG)	GRADIN (À PARTIR DU BAS)	CONSEILS	MODE DE CUISSON PRÉRÉGLÉ
	Yaourts	40	40	3:00	-	2,3	Placez les pots de yaourt sur la grille (cette fonction n'est effective qu'avec l'équipement adéquat)	
	Pain	190	275	0:50	1	2	Cuisson sur une plaque à pâtisserie	
	Pizza *	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Cuisson sur une plaque à pâtisserie	
	Petits gâteaux *	160	275	0:20	2x0.2	2,3	Cuisson sur des plaques à pâtisserie, sur 2 niveaux à la fois	
	Poulet	200	275	0:50	0.5	2	Cuisson sur la grille placée sur le second gradin. Lèche-frite sur le gradin du bas	
	Côtelettes, escalopes, poisson	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Cuisson sur la grille placée sur le second gradin. Lèche-frite sur le gradin du bas. Retournez la viande à mi-cuisson	
	Carré de porc en couronne	180	275	1:25	0,50	2	Cuisson dans un plat à rôtir posé sur la grille	
	Cuisson lente	100	130	4:00	-	2	Cuisson de la viande (porc, bœuf, veau). Mettez la viande dans une cocotte avec couvercle et ajoutez herbes aromatiques, épices et légumes.	
	Cuisson automatique de la viande - mode Rôtissage auto	180	275	1:00	-	2	Cuisson de différents types d'aliments (steaks, côtelettes, escalopes, poisson)	

L'astérisque figurant à côté de certains aliments signifie qu'il faut préchauffer le four. La durée de cuisson pré-réglée n'inclut pas le temps nécessaire au préchauffage.

ÉTAPE 2 : FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON



Effleurez les touches (∧) et (∨) pour régler la durée de cuisson.



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 la durée 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.

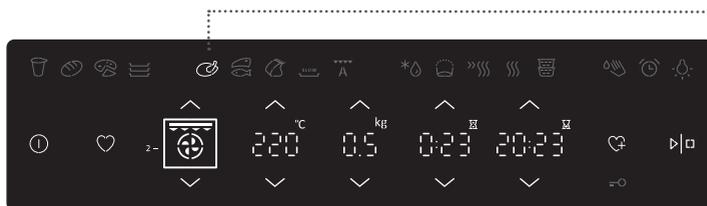


À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson) et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant la touche ALARME, sinon il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.

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

ÉTAPE 3 : SAUVEGARDE DU PROGRAMME

A) SAUVEGARDE DES PROGRAMMES DÉFINIS PAR L'UTILISATEUR (MES PARAMÈTRES)



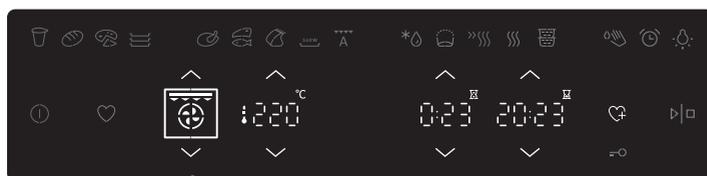
Touchez l'icône correspondant au type d'aliment que vous voulez cuire, puis choisissez vos propres réglages :

- température du four
- quantité
- durée de cuisson
- départ différé

Effleurez la touche  pendant trois secondes pour sauvegarder vos réglages. Le symbole du type d'aliment sélectionné clignote deux fois.

 Vous pouvez retrouver et réutiliser à tout moment les paramètres favoris que vous avez enregistrés. Pour y accéder, touchez l'icône  : tous les programmes personnels que vous avez mis en mémoire apparaissent à l'écran.

B) SAUVEGARDE DES VALEURS PRÉRÉGLÉES PAR LE FOUR



Choisissez le mode de cuisson. L'écran affiche des valeurs préréglées que vous pouvez encore rectifier :

- température
- durée de cuisson
- départ différé

Effleurez la touche  pendant 3 secondes pour sauvegarder les réglages (ils s'allument deux fois).

ÉTAPE 4 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON

Pour lancer la cuisson, effleurez quelques instants la touche DÉPART/STOP. Si aucune fonction du programmateur n'est sélectionnée, la durée de cuisson s'affiche à l'écran ainsi que les icônes de fonctionnement et de température.



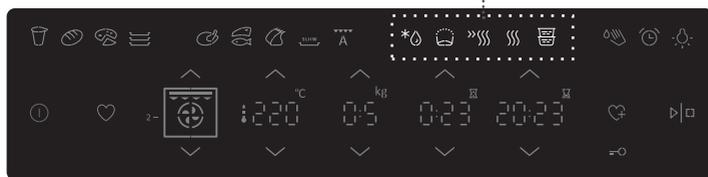
ÉTAPE 5 : FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR

Après la cuisson, tous les réglages du programmateur sont en pause et annulés. L'horloge affiche l'heure du jour. Au bout de cinq minutes d'inactivité, l'appareil passe en mode Veille.

 Lorsque la cuisson est terminée, tous les réglages du programmateur sont en pause et annulés, sauf le réglage du compte-minutes. L'horloge affiche l'heure du jour. Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un moment.

 Après l'utilisation du four, de l'eau peut rester dans le canal de condensation (sous la porte). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

ÉTAPE 6 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES / EXTRAS



Pour sélectionner une fonction, touchez l'icône correspondante.



Décongélation

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

Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler 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.



Levée de la pâte

Utilisez cette fonction pour faire lever la pâte à la levure boulangère. Une température optimale constante stimule l'action du levain et accélère la pousse.



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. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et le four est prêt à commencer la cuisson selon les paramètres sélectionnés.



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.



Colonne de vapeur

Utilisez cette fonction pour cuire simultanément différentes préparations dans des plats superposés. Les aliments cuisent à la vapeur qui provient du plat situé en bas. Placez les préparations contenant beaucoup de liquide (sauces, soupes) dans le premier plat, puis la viande, les légumes et accompagnements dans le second et enfin les desserts dans le troisième. Cette fonction n'est effective qu'avec les ustensiles appropriés.

ÉTAPE 7 : CHOIX DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX



Pour sélectionner un réglage, touchez l'icône correspondante.



AquaClean

Utilisez cette fonction pour éliminer les taches. Versez 0,6 l d'eau dans un plat en verre ou une lèchefrite 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.



Réglage du compte-minute

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



Éclairage du four

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

Lorsque la cuisson est terminée ou que vous refermez la porte, l'éclairage reste allumé une minute de plus. Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage intérieur en effleurant la touche ÉCLAIRAGE.



Sécurité enfants

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS (icône "clé") et maintenez un instant votre doigt dessus. Pour la désactiver, effleurez à nouveau la même touche.



Si vous activez la sécurité enfants quand aucune des fonctions 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.

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.

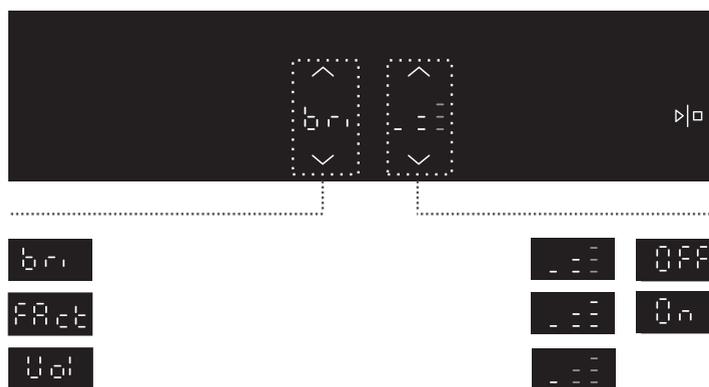
Vous pouvez mettre l'HORLOGE à l'heure après une période de déconnexion avec la touche MARCHE/ARRÊT.

Réglez l'heure avec les flèches (∧) et (∨).

8sek 

Réglages du contraste, du volume sonore et restauration des réglages usine

Vous pouvez effectuer ces réglages lorsque l'icône  est affichée. Maintenez votre doigt 8 secondes sur l'icône "Éclairage". L'abréviation "bri" (contraste) apparaît à l'écran, ainsi que deux barres très lumineuses.



Choisissez vos réglages en touchant les flèches (∧) et (∨). Effleurez la touche  pour valider.



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 ET 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.

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.

Choisissez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement en silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.

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.

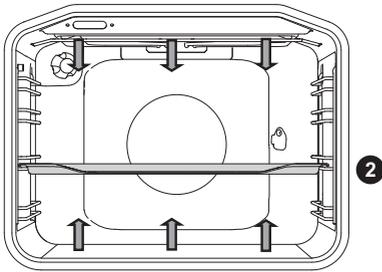
Éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

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

Degrés de cuisson standards et température à cœur recommandée pour différentes viandes

Type de viande	Température à cœur (°C)	Couleur de la tranche de viande, couleur du jus
BŒUF		
Bleu	40-45	bien rouge comme de la viande crue, peu de jus
Saignant	55-60	rouge clair, beaucoup de jus rouge clair
À point	65-70	rosé, un peu de jus rose pâle
Bien cuit	75-80	brun-grisâtre uniforme, un peu de jus incolore
VEAU		
Bien cuit	75-85	brun-rouge
PORC		
À point	65-70	rosé clair
Bien cuit	75-85	brun-jaune
AGNEAU		
Bien cuit	79	gris, jus rosâtre
MOUTON		
Bleu	45	bien rouge
Saignant	55-60	rouge clair
À point	65-70	rosé au centre
Bien cuit	80	gris
CHEVREAU		
À point	70	rose pâle, jus rosé
Bien cuit	82	gris, jus légèrement rosé
VOLAILLE		
Bien cuit	82	gris clair
POISSON		
Bien cuit	65-70	blanc à gris-brun

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	90-110
Épaulé de porc	1500	2	180-200	100-120
Roulade de porc	1500	2	180-200	120-140
Pain de viande	1500	2	200-210	60-70
Rôti de bœuf	1500	2	170-190	120-140
Paupiettes de veau	1500	2	180-200	90-120
Gigot d'agneau	1500	2	180-200	80-100
Cuisses de lapin	1500	2	180-200	50-70
Cuisseau de chevreuil	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Poulet	1500	2	190-210	70-90
POISSON				
Poisson à l'étouffé	1000g /pièce	2	210	50-60

Choisissez ce mode de cuisson pour rôtir un poulet si votre appareil ne comporte pas le mode

Choisissez ce mode pour cuire une pizza si votre appareil ne comporte pas le mode

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

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	190-200	30-35
Soufflé sucré	2	190-200	30-35
Petits pains *	2	190-210	20-30
Pain blanc *	2	180-190	50-60
Pain au sarrasin *	2	180-190	50-60
Pain complet *	2	180-190	50-60
Pain de seigle *	2	180-190	50-60
Pain à l'épeautre *	2	180-190	50-60
Gâteau aux noix	2	170-180	50-60
Génoise *	2	160-170	25-30
Gâteau au fromage blanc	2	170-180	65-75
Petits fours/Cupcakes	2	170-180	25-30
Petits gâteaux à la levure boulangère	2	200-210	20-30
Chaussons au chou (Pirojki)	2	185-195	25-35
Tarte aux fruits	2	150-160	40-50
Meringues	2	80-90	120-130
Brioche fourrée à la confiture	2	170-180	30-40

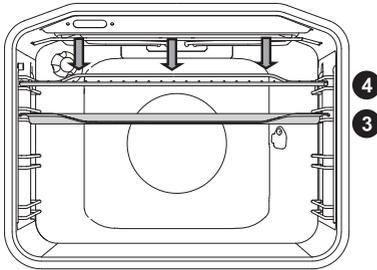
L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en utilisant le programme sélectionné.

Erreur de cuisson	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 la lèchefrite profonde 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.

Température maximale autorisée : 240°C.

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	3	230	15-20
Échine de porc	150 g/pièce	3	230	18-22
Côtelettes/escalopes	280 g/pièce	3	230	20-25
Saucisses	70 g/pièce	3	230	10-15
PAIN GRILLÉ				
Toasts	/	4	230	3-6
Toasts garnis	/	4	230	3-6

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/kos	3	230	15-20
Bifteck, bien cuit	180 g/kos	3	230	18-25
Échine de porc	150 g/kos	3	230	20-25
Côtelette/escalope	280 g/kos	3	230	20-25
Escalope de veau	140 g/kos	3	230	20-25
Saucisses	70 g/kos	3	230	10-15
Pain de viande (Leberkäse)	150 g/kos	3	230	10-15
POISSON				
Darnes/filets de saumon	200 g/pièce	3	230	15-25
PAIN GRILLÉ				
Toasts	/	4	230	1-3
Toasts garnis	/	4	230	2-5

Lorsque vous cuisez de la viande au grill 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.

Quand vous préparez une truite, essuyez-la avec du papier absorbant. Assaisonnez le poisson à l'intérieur, huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.

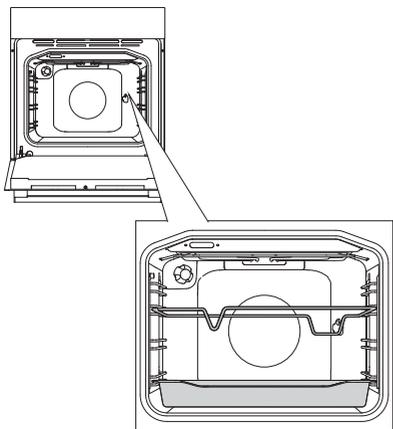


Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.

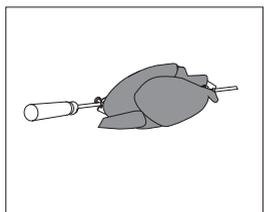
Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

Cuisson à la broche (uniquement sur certains modèles)

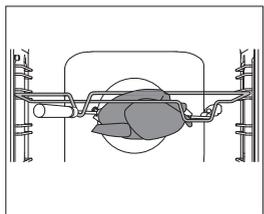
Lors de la cuisson à la broche, la température maximale est de 240°C.



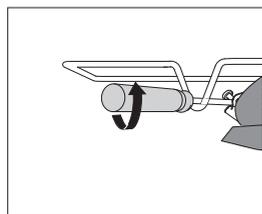
1 Insérez le support tournebroche dans le 3ème gradin à partir du bas et placez la lèche-frite au-dessous, sur le 1er gradin.



2 Embrochez la viande et serrez les vis des fourches.



3 Placez le manche de la broche dans l'encoche du support tournebroche, à l'avant, puis enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite (l'orifice est protégé par un cache pivotant).



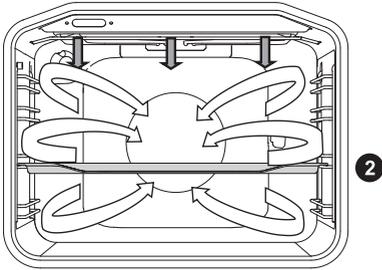
4 Enlevez le manche de la broche et fermez la porte du four.

Mettez le four en marche et sélectionnez le mode de cuisson GRIL DOUBLE.



Le gril ne fonctionnera que si la porte du four est fermée.

GRILL WITH FAN

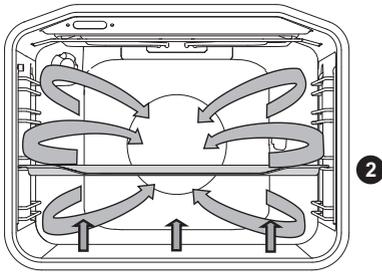


Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(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	150-170	80-100
Rôti de porc	1500	2	160-170	60-85
Épaule de porc	1500	2	150-160	120-160
Jarret de porc	1000	2	150-160	120-140
Moitié de poulet	700	2	190-210	50-60
Poulet	1500	2	190-210	60-90
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.

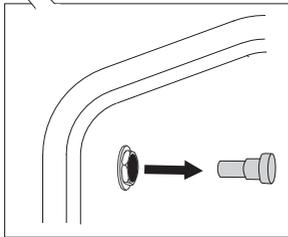
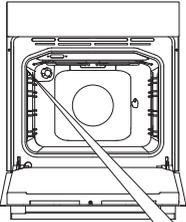
(Voir la description et les conseils pour la cuisson en CONVECTION NATURELLE).

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Gâteau au fromage blanc, pâte Brisée	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche lorraine, pâte brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes, pâte à la levure boulangère	2	150-160	35-40
Strudel aux pommes, pâte filo	2	170-180	45-65

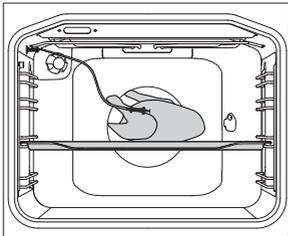
L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en utilisant le programme sélectionné.

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 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).



Lorsque la sonde est branchée, le mot "Prob" apparaît à l'écran. Réglez la température voulue. Effleurez la touche DÉPART.

La température pré-réglée pour le four et pour la sonde sont affichées à l'écran.



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 entre 30 et 99°C.

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'horloge apparaît de nouveau à l'écran.

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

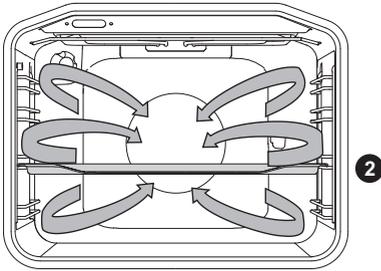
Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température à cœur (°C)
VIANDE			
Filet de bœuf	1000	3	55-75*
Poulet, entier	1500	3	85-90
Poulet, entier	2000	3	85-90
Dinde	4000	3	85-90
Rôti de porc	1700	3	70-85
Rôti de viande hachée	1000	3	75-80
Veau	1000	3	55-75
Agneau	1000	3	70-80
Gibier	1000	3	70-80
Poisson	1000	3	75-85

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



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.

360° 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	170-180	140-160
Canard	2000	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-170	180-220
Blancs de poulet	1000	3	180-200	60-70
Poulet farci	1500	2	170-180	90-110

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 (2ème et 3ème). 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	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	150-160	45-65
Biscuit roulé, pâte à génoise *	2	160-170	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	160-170	50-70
Strudel aux pommes	2	170-180	40-60
Biscuits, pâte brisée*	2	150-160	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille *	2	140-150	15-25
Petits gâteaux à la levure boulangère	2	170-180	20-35
Petits gâteaux, pâte filo	2	170-180	20-30
SURGELÉS			
Strudel aux pommes et au fromage Cottage	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Frites, à cuire au four	2	170-180	20-35
Croquettes, à cuire au four	2	170-180	20-35

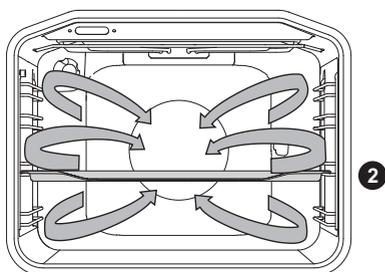
L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en utilisant le programme sélectionné.



N'insérez pas la lèchefrite profonde sur le premier gratin.



CUISSON ECO



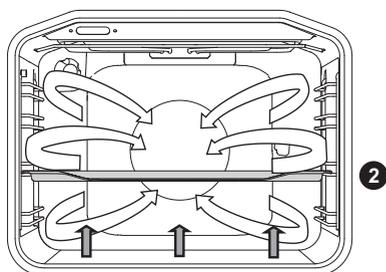
La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE			
Rôti de porc, 1 kg	2	180	140-160
Rôti de porc, 2 kg	2	180	150-180
Rôti de bœuf, 1 kg	2	190	120-140
POISSON			
Poisson entier, 200 g/pièce	2	180	40-50
Filets de poisson, 100 g/pièce	2	190	25-35
PÂTISSERIES			
Petits gâteaux faits avec une poche à douille	2	160	20-25
Petits fours, Cupcake	2	170	25-35
Biscuit roulé, pâte à génoise	2	170	25-30
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	170	55-65
GRATINS			
Pommes de terre au gratin	2	170	40-50
Lasagnes	2	180	40-50
SURGELÉS			
Frites, 1 kg	2	200	25-40
Médaillons de poulet, 0,7 kg	2	200	25-35
Batonnets de poisson, 0,6kg	2	200	20-30



N'insérez pas la lèche-frite profonde 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

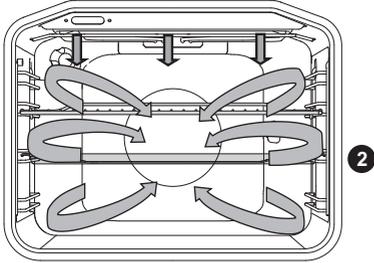
Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez pas de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes ingrédients que vous tasserez bien, et fermés hermétiquement.

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 jusqu'à ébullition (min)	Température et durée de cuisson après ébullition	Durée de repos au four (min)
FRUITS					
Fraises	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruits à noyau	2	160-180	30-45	/	20-30
Compote de fruits	2	160-180	30-45	/	20-30
LÉGUMES					
Cornichons au vinaigre	2	160-180	30-45	/	20-30
Haricots verts / carottes	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

CUISSON AUTOMATIQUE DE LA VIANDE- MODE RÔTISSAGE AUTO



Lors de la cuisson automatique de la viande (mode Rôtissage auto) la résistance de voûte, le gril 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 sur le 2^{ème} gradin. Lorsque vous cuisez de la viande dans la lèchefrite, insérez cette dernière 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	190-210	45-55	55-75*
Poulet, entier	1500	2	170-190	60-70	85-90
Dinde	4000	2	160-180	150-180	85-90
Rôti de porc	1500	2	150-170	100-120	70-85
Rôti de viande hachée	1000	2	160-180	70-80	80-85
Veau	1000	2	170-190	100-120	75-85
Agneau	1000	2	170-190	50-60	75-85
Gibier	1000	2	170-190	55-65	75-85
Poisson	1000	2	160-180	35-55	75-85

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

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.

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 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 et aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

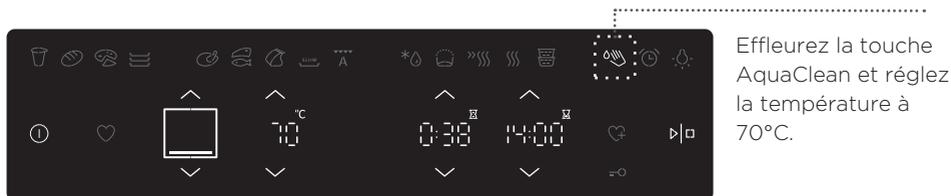
Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incruster pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détergers 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.

NETTOYAGE PAR HYDROLYSE AVEC LA FONCTION AQUA CLEAN

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



Effleurez la touche AquaClean et réglez la température à 70°C.

Effleurez la touche DÉPART. Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit.

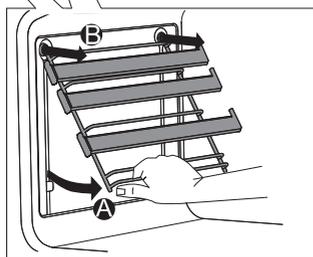
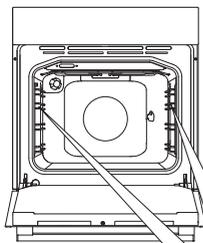
 Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.



Utilisez la fonction AquaClean lorsque le four a complètement refroidi.

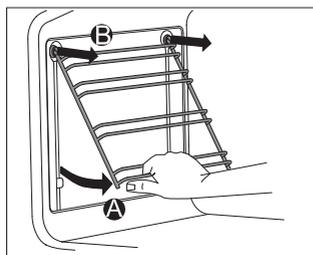
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL ET DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins et glissières.



A Saisissez les gradins par le bas et tirez-les vers le centre de la cavité.

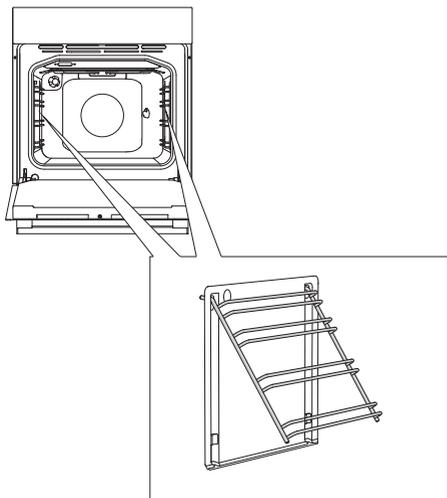
B Décrochez-les des trous situés en haut.



Ne nettoyez pas les glissières télescopiques extractibles dans le lave-vaisselle.

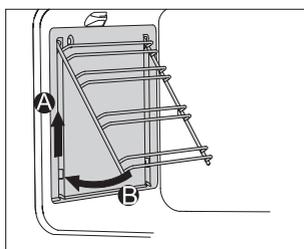
INSTALLATION DES PAROIS CATALYTIQUES AMOVIBLES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins et glissières.

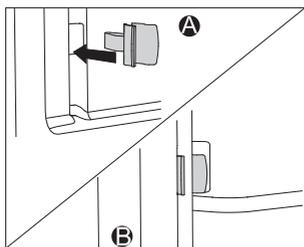


Retirez les gradins et les glissières télescopiques.

1 Montez les gradins sur les parois catalytiques amovibles.



2 Accrochez l'ensemble (parois amovibles et gradins) dans les trous perforés sur les parois inamovibles du four et poussez le tout vers le haut.

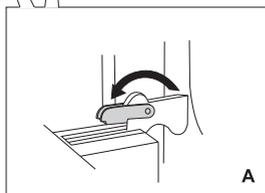
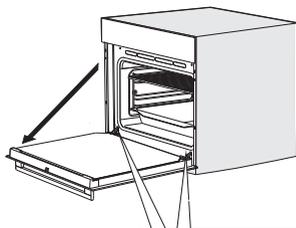


Lorsque vous installez les glissières télescopiques totalement extensibles et les parois catalytiques amovibles, placez une extrémité des clips fournis dans les trous inférieurs situés sur les parois inamovibles du four, puis insérez les tiges verticales des gradins dans l'autre extrémité des clips. Ces derniers servent à maintenir les gradins en fil bien en place.

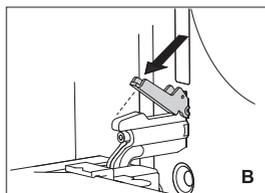


Ne nettoyez pas les parois catalytiques amovibles dans le lave-vaisselle.

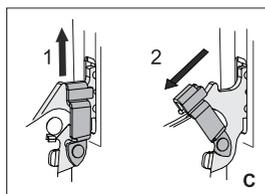
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



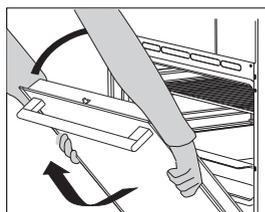
A



B



C



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

2^A Fermeture conventionnelle : faites pivoter les butées vers l'avant, jusqu'au bout.

B Si l'appareil est équipé du système de fermeture amortie, faites pivoter les petits leviers vers l'arrière, à 90 degrés.

C Si l'appareil est équipé du système de fermeture amortie, soulevez légèrement les petits leviers et tirez-les vers vous.

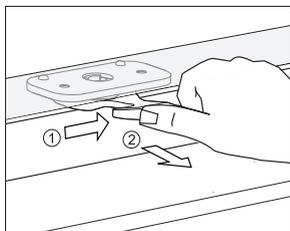
3 Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les petits leviers soient alignés avec les fentes. Soulevez légèrement la porte et dégagez-la des logements des charnières, de chaque côté de l'appareil.

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 que 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.



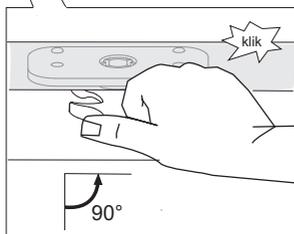
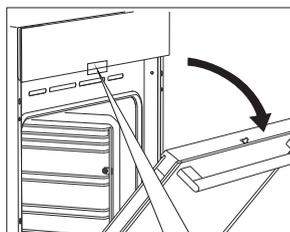
Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DU VERROU DE LA PORTE

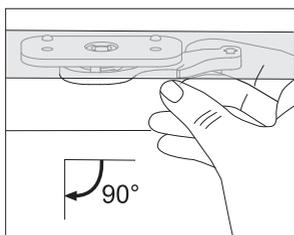


Le four doit avoir complètement refroidi.

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.

PORTE À FERMETURE AMORTIE (sur certains modèles)

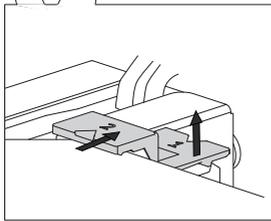
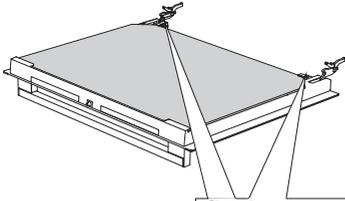
La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle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



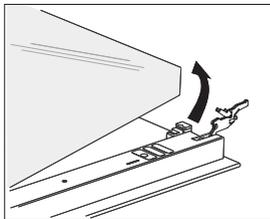
Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

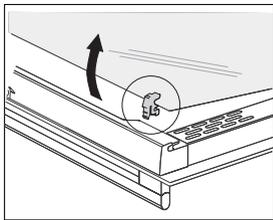
On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").



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.

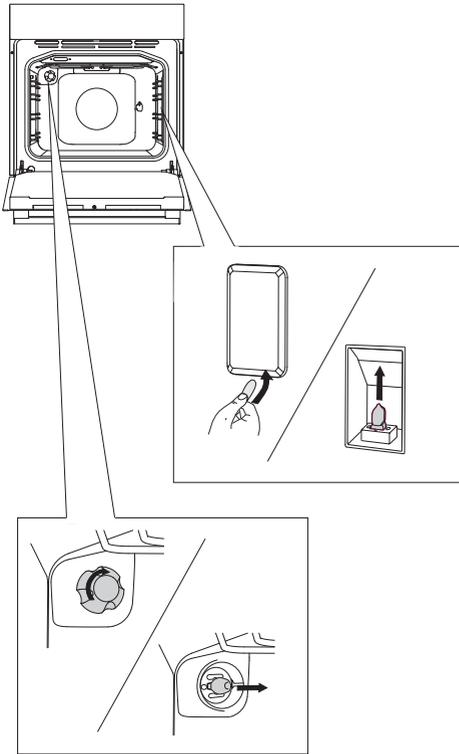


Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

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 lèche-frite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

(Ampoule halogène : G9, 25 W, 230 V ; regular bulb E14, 25 W, 230 V)



Avec un tournevis plat, soulevez le couvercle de l'ampoule, enlevez-le, puis retirez l'ampoule.

 Veillez à ne pas rayer l'émail.

.....
Enlevez le couvercle de l'ampoule et retirez-la.

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
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.
Pecivo je slabo pečeno ...	Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem grel? Ali so vrata pečice zaprta?
Un code d'erreur s'affiche (E1, E2, E3, etc.)	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.

EVP_EPM1.2_ORAITO2



fr (02-20)