

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

VOTRE SECURITE ET CELLE D'AUTRUI EST TRES IMPORTANTE

D'importants messages relatifs à la sécurité figurent dans le présent manuel et sur l'appareil lui-même. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les observer en toute circonstance.



Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf si spécifiquement indiqué dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de brancher sur le secteur l'appareil encastré.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni prises multiples ni rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Evitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- Pendant et après utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, vous risquez de vous brûler. Evitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Evitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Evitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service après-vente le plus proche. Il est recommandé de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

PREPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'installer le four et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et le bord supérieur du four.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- L'éventuel remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un service après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GENERALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives éventuellement présents sur les accessoires.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant une heure environ afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation :


- Evitez de déposer des objets lourds sur la porte du four pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez pas d'eau sur la surface intérieure d'un four chaud. Le cas échéant, un endommagement du revêtement en émail risquerait de se produire.
- Evitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que les câbles électriques d'autres appareils ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Evitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Elimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour la réalisation d'économies d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.
- Eteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

DECLARATION DE CONFORMITE

- Ce four est destiné à un contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne marche pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

La porte ne s'ouvre pas :

- Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- **REMARQUE IMPORTANTE :** durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (référez-vous au paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service après-vente. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRES-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits dans le chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Eteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

Après ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous à votre Service après-vente.

Veillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.


SERVICE



0000 000 00000

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces originales et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

NETTOYAGE

-  **AVERTISSEMENT**
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utiliser pas d'éponges abrasives et/ou de paille de fer. A la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- La résistance supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voute du four.

REMARQUE : durant les cuissons prolongées avec beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four (si présents) :

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez pas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant une heure environ en sélectionnant la fonction Chaleur tournante.
- Une fois ce laps de temps écoulé, laissez refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte.

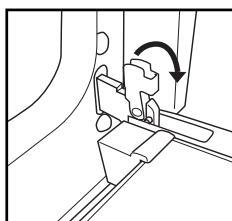


Fig. 1

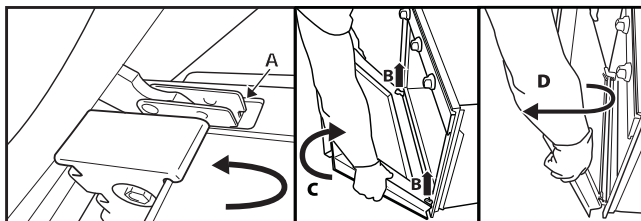


Fig. 2

DEPLACEMENT DE LA RESISTANCE CHAUFFANTE SUPERIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODELES)

1. Retirez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Faites sortir légèrement la résistance chauffante (Fig. 4) avant de l'abaisser (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les sièges latéraux prévus à cet effet.

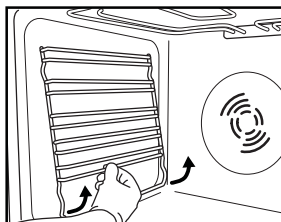


Fig. 3

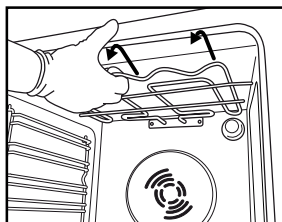


Fig. 4

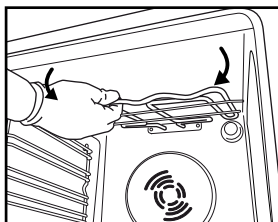


Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir « Remarque » pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

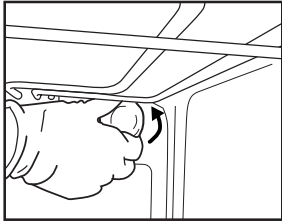


Fig. 6

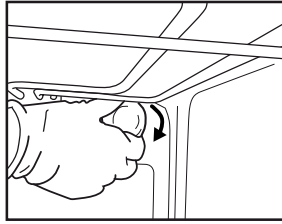


Fig. 7

REMARQUE :

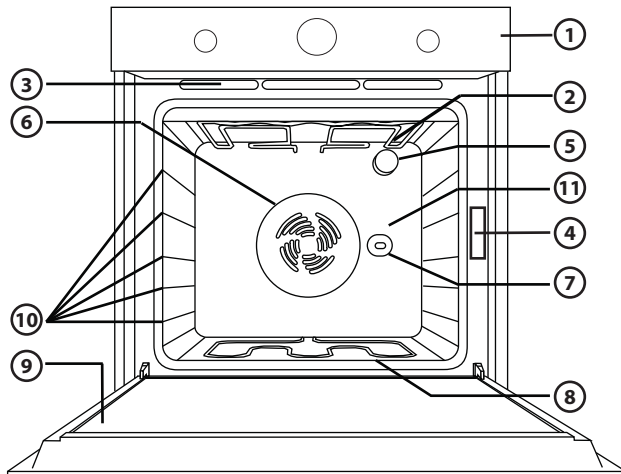
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300 °C (selon le modèle).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

REMARQUE IMPORTANTE :

- Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE A L'INSTALLATION



1. Bandeau de commandes
2. Résistance chauffante supérieure/gril
3. Système de refroidissement (si présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Eclairage
6. Système de ventilation (si présent)
7. Tournebroche (si présent)
8. Résistance chauffante inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins
11. Paroi arrière

REMARQUE :

- A la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

ACCESSOIRES COMPATIBLES

(pour les accessoires fournis avec le four, consultez la fiche technique)

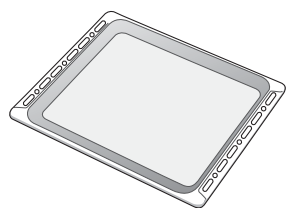


Fig. 1

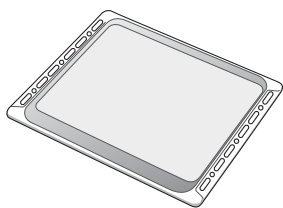


Fig. 2

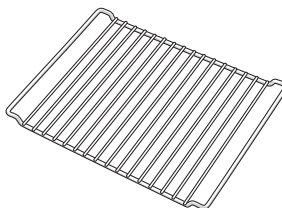


Fig. 3

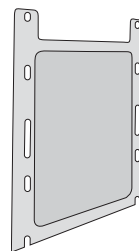


Fig. 4

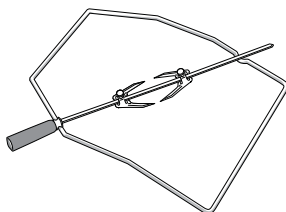


Fig. 5

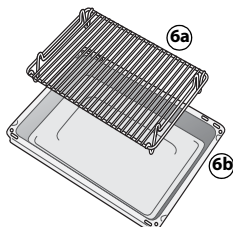


Fig. 6

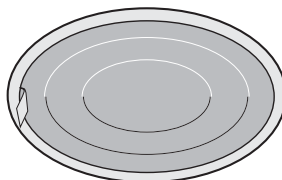


Fig. 7

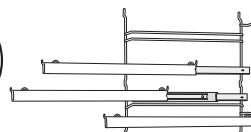


Fig. 8

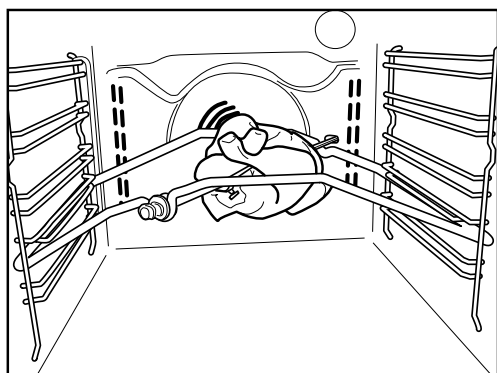


Fig. 9

Lèche-frite (Fig. 1)

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four ou utilisée comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez un peu d'eau dans le fond de la lèche-frite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

Plaque à pâtisserie (Fig. 2)

Pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

Grille (Fig. 3)

Pour faire griller de la viande ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin disponible du four. Le côté recourbé de la grille peut être orienté aussi bien vers le haut que vers le bas.

Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)

Ces panneaux ont un revêtement en émail microporeux spécial qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (voir NETTOYAGE).

Tournebroche (Fig. 5)

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur la Fig. 9. Vérifiez également le chapitre « Conseils et suggestions d'utilisation ».

Kit pour gril (Fig. 6)

Le kit se compose d'une grille (6a) et d'un récipient émaillé (6b). Ce kit doit être placé sur la grille (3) et utilisé avec la fonction Gril.

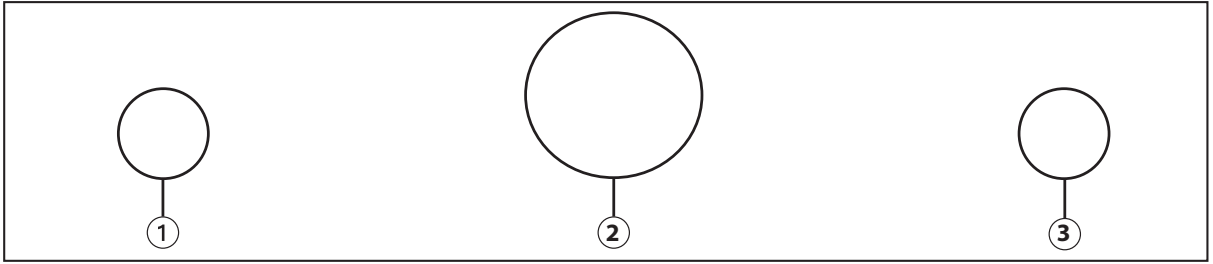
Filtre à graisses (Fig. 7)

A utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez-le à la paroi arrière de la cavité du four, face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle ; il ne doit pas être utilisé avec la fonction Chaleur tournante.

Grilles coulissantes (Fig. 8)

Elles permettent aux grilles et aux lèche-frites de sortir à moitié pendant la cuisson. Elles s'adaptent à tous les accessoires et peuvent être lavées au lave-vaisselle.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton de sélection des fonctions
2. Horloge analogique
3. Bouton thermostat

MODE D'EMPLOI DU FOUR

FUNCTIONNEMENT DU FOUR

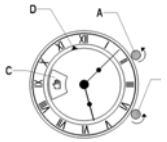
Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.

Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise. Le voyant rouge du thermostat s'allume ; il s'éteint lorsque la température de cuisson souhaitée est atteinte. En fin de cuisson, tournez les boutons sur « 0 ».


HORLOGE ANALOGIQUE

Ce programmateur électromécanique permet de


1. Afficher l'heure de jour. Pour modifier l'heure, appuyez sur le bouton (B) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
2. Programmez l'heure de début de cuisson 12 heures maximum à l'avance (pour que la cuisson démarre à 7H00 par exemple, NE PAS régler l'heure à 20H, car le four s'allumerait à 8H).
3. Programmez la durée du temps de cuisson d'un minimum de 5 minutes à un maximum de 180 minutes




CUISSON MANUELLE

1. Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que la fenêtre  s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) ► soit positionné sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguille des heures). **Vous entendrez un dé clic qui vous indiquera que la position est correcte**
3. Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
4. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise. Le voyant rouge du thermostat s'allume.
5. En fin de cuisson, **remplacez le bouton thermostat et le sélecteur de fonctions sur la position ARRÊT (0- -)** car vous avez sélectionné le mode de fonctionnement manuel et le four NE S'ETEINDRA PAS automatiquement.

CUISSON MANUELLE AVEC PROGRAMMATION DE L'HEURE DE DEBUT DE CUISSON

1. Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que la fenêtre  s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) du cadran soit positionné sur l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer ► (par ex 11.30).
3. Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée.
4. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise.
5. En fin de cuisson, remplacez le bouton thermostat et le sélecteur de fonctions sur la position ARRÊT (0- -) car vous avez sélectionné le mode de fonctionnement manuel et le four NE S'ETEINDRA PAS automatiquement.

CUISSON PROGRAMMEE AVEC PROGRAMMATION DE L'HEURE DE DEBUT DE CUISSON ET DE LA DUREE DU TEMPS DE CUISSON

1. Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer) jusqu'à ce que la durée du temps de cuisson (de 5 à 180 minutes) s'affiche dans la fenêtre (C).
2. Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) du cadran soit positionné sur l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer ► (par ex 11.30).
3. Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée.
4. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise.
5. En fin de cuisson, un signal sonore retentira et **le four s'éteindra automatiquement**. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer) jusqu'à ce que le symbole  s'affiche dans la fenêtre.
6. **A la fin de la cuisson, si vous désirez prolonger la durée de cuisson précédemment programmée, suivez les opérations pour la programmation indiquées ci-dessus ou suivez la procédure de cuisson manuelle.**

CUISSON PROGRAMMEE AVEC PROGRAMMATION DE LA DUREE DU TEMPS DE CUISSON

1. Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer) jusqu'à ce que la durée du temps de cuisson (de 5 à 180 minutes) s'affiche dans la fenêtre (C).
2. Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle (D) ► soit positionné sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguille des heures). **Vous entendrez un dé clic qui vous indiquera que la position est correcte**


3. Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
4. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise. Le voyant rouge du thermostat s'allume.
5. Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton **(B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** (sans l'enfoncer) jusqu'à ce que le symbole  s'affiche dans la fenêtre.
6. **A la fin de la cuisson, si vous désirez prolonger la durée de cuisson précédemment programmée, suivez les opérations pour la programmation indiquées ci-dessus ou suivez la procédure de cuisson manuelle.**

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS











































FONCTION		DESCRIPTION
	EXTINCTION	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	ÉCLAIRAGE	Pour allumer l'éclairage du four.
	STATIQUE	Utilisez cette fonction pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Préchauffez le four à la température requise, puis enfournez le plat dès que la température réglée est atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats préparés surgelés ; suivez les indications figurant sur l'emballage.
	PÂTISSERIE	Pour la cuisson de tartes avec garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Cette fonction est idéale aussi pour la cuisson sur deux gradins. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
	GRIL	Pour griller des steaks, des brochettes et des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four 3 à 5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (sur le premier gradin). Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (rosbifs, rôtis). La porte du four doit rester fermée pendant tout le cycle de cuisson. Pour cuire de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite installée sur le premier gradin. Cela permettra de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande en cours de cuisson.
	DÉCONGÉLATION	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.
	SOLE + CONVECTION FORCÉE	Cuisson sur un seul gradin, par exemple : tartes aux fruits, gâteaux, légumes, pizzas, volailles.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire sur un ou plusieurs gradins, sans les préchauffer, des aliments nécessitant la même température de cuisson (ex : poisson, légumes, viennoiseries) sans qu'ils absorbent les odeurs des autres aliments.
	SOLE	La fonction peut être utilisée pour terminer la cuisson des tartes farcies ou faire épaissir une soupe. Utilisez cette fonction pendant les 10 à 15 dernières minutes de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (à partir du bas)	Temp. (°C)	Heure (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2	160-180	35-55	Grille + moule à gâteau
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Plaque à pâtisserie
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	3	180-200	20-30	Plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Plaque à pâtisserie
Agneau/Veau/Bœuf/Porc		Oui	2	190-200	90-110	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poulet/Lapin/Canard		Oui	2	190-200	65-85	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Dinde/Oie		Oui	2	190-200	140-180	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Lasagnes/Pâtes au four/ Cannellonis/Gâteaux de pâtes		Oui	2	190-200	45-55	Grille + plat en pyrex
Pain/Fougasse		Oui	2	190-230	15-50	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pizza		Oui	2	230-250	7-20	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Toast		Oui	4	200	2-5	Grille
Légumes gratinés		Oui	3	200	15-20	Grille + plat en pyrex
Filets/tranches de poisson grillés		Oui	3	200	30-40	Grille + plat en pyrex
Saucisses/Brochettes/Pointes de porc/ Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Grille + lèche-frite avec eau sur le 1er gradin, tourner à mi-cuisson
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		Oui	1	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Tourtes salées (tourte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	1	180-200	35-55	Grille + moule à gâteau
Légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	40-60	Grille + plat en pyrex
Tourtes salées (tourte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	1 & 3	180-190	45-55	Gril + plat en pyrex, inverser les gradins à mi-cuisson
Pizzas/Fougasses		Oui	1 & 3	230-250	12-30	Plaque à pâtisserie + lèche-frite, inverser les gradins à mi-cuisson
Poulet rôti		-	2	200	55-65	Gril + lèche-frite avec eau sur le 1er niveau
Pommes de terre au four		-	3	200	45-55	Lèche-frite
Rosbif saignant		-	3	200	30-40	Gril + lèche-frite avec eau sur le 1er niveau
Cuisse d'agneau/Jarrets		-	3	200	55-70	Grille + lèche-frite
Biscuits/Tartelettes		-	1 & 3	160-170	20-40	Niveau 3 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèche-frite
Choux ronds		-	1 & 3	180	35-45	Niveau 3 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèche-frite

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (à partir du bas)	Temp. (°C)	Heure (min)	Accessoires
Vol-au-vent/Feuilletés		-	1 & 3	180-200	20-40	Niveau 3 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèche-frite
Lasagnes & Viandes		-	1 & 3	200	50-100	Niveau 3 : grille + pyrex Niveau 1 : lèche-frite
Viandes & Pommes de terre		-	1 & 3	200	45-100	Niveau 3 : grille + pyrex Niveau 1 : lèche-frite
Poissons & Légumes		-	1 & 3	180	30-50	Niveau 3 : grille + pyrex Niveau 1 : lèche-frite
Meringues		-	1 & 3	90	120-150	Niveau 3 : grille + pyrex Niveau 1 : lèche-frite

REMARQUE : les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisés. Au départ, utilisez les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, passez à des valeurs plus élevées. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et de préférence des moules ou plats en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins. Préchauffez le four lorsque les aliments à cuire contiennent beaucoup d'eau.

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente), il est possible de cuire plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson au même moment (par exemple : poisson et légumes), sur différents gradins. Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Cuissez les pâtisseries sur un seul gradin avec la fonction classique. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules à gâteau décalés sur les gradins, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau avec levure est cuit, introduisez un cure-dent dans le centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante, utilisez une température inférieure. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- Les pâtisseries avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits) requièrent la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente). Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 minutes ou bien enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont besoin d'un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de brûler la viande sur l'extérieur, éloignez-la du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèche-frite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à faire griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four, puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèche-frite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

Il est conseillé de toujours couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage dans cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25 °C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.