

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

VOTRE SECURITE ET CELLE D'AUTRUI EST TRES IMPORTANTE

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter 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.

Toutes les consignes de sécurité sont précédées 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 autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.
- 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.
- Ne touchez pas l'appareil si une des parties de votre corps est mouillée et ne l'actionnez pas 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 des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de réglage incorrect des commandes.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veuillez à tenir les enfants à l'écart de l'appareil, et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.

- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être sous surveillance constante.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient suffisamment refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'y accéder. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Évitez 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 des produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Évitez 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 d'aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse (uniquement pour les fours munis de la fonction de pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.

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 D'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 dessus du four.

BRANCHEMENT 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).

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

CONSEILS D'ORDRE GENERAL

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 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 poser des objets lourds sur la porte 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 du papier 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 puissent 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 grâce à 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.

GUIDE DE 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 persiste.

La porte ne s'ouvre pas :

- Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
- **IMPORTANT:** 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 programmeur électronique ne fonctionne pas :

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

SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter le 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 persiste.

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

Veuillez 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 droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte). La référence est également indiquée 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 d'origine 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

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

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

Enceinte du four

IMPORTANT : n'utilisez 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, essayez 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) :

IMPORTANT : n'utilisez pas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer pour casseroles ou de 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 environ une heure 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.

Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse (si disponible) :

- AVERTISSEMENT**
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse.
 - Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse.

Cette fonction brûle à une température d'environ 500 °C les éclaboussures produites à l'intérieur du four lors de la cuisson. A cette température, les résidus se transforment en cendres qu'il est facile d'éliminer avec une éponge humide lorsque le four a refroidi. Ne procédez pas systématiquement à un nettoyage par pyrolyse après chaque utilisation. Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées et d'odeurs désagréables lors du préchauffage ou de la cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).
- Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de lancer le nettoyage par pyrolyse.

L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :

1. Cycle économique (NETTOYAGE PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'activer ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : ce cycle garantit un nettoyage efficace lorsque le four est très sale.
- Quoi qu'il en soit, après un certain nombre de cuissons et lorsque le four est très sale, un message s'affiche vous invitant à procéder à un cycle d'auto-nettoyage.

Remarque : pendant le nettoyage par pyrolyse, la porte du four est verrouillée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four ne sera pas retombée à un niveau de sécurité approprié.

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 manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez la porte jusqu'en butée (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.

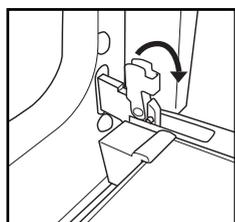


Fig. 1

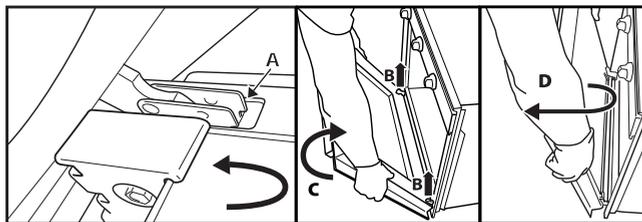


Fig. 2

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

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Tirez légèrement sur la résistance chauffante (Fig. 4) et abaissez-la (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.

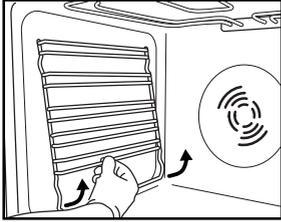


Fig. 3

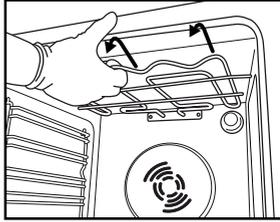


Fig. 4

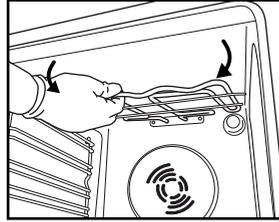


Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule par une neuve (consultez la « Remarque » pour en connaître le type), puis vissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

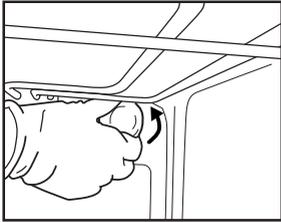


Fig. 6

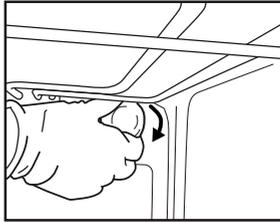


Fig. 7

Remarque :

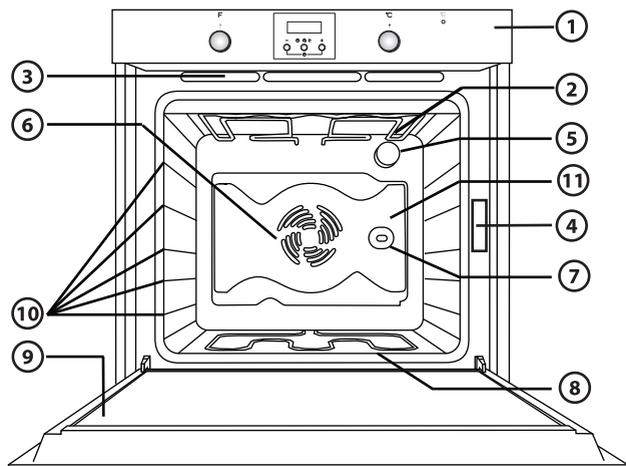
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C (selon le modèle).
- L'ampoule du four est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission (CE) N° 244/2009).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

IMPORTANT :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez pas à mains nues, car vos empreintes risqueraient de les endommager.**
- **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 LE PARAGRAPHE RELATIF 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.
- Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.

ACCESSOIRES COMPATIBLES

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

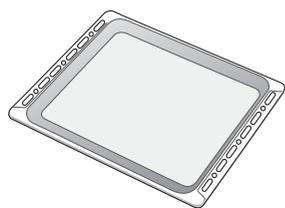


Fig. 1

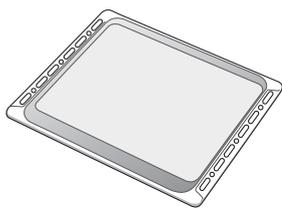


Fig. 2

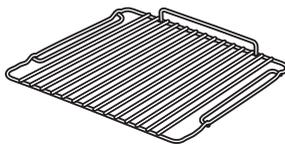


Fig. 3

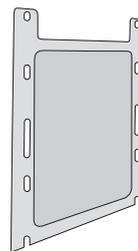


Fig. 4

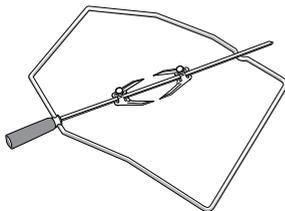


Fig. 5

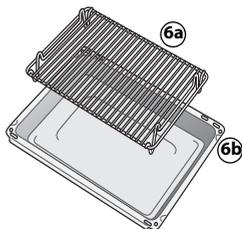


Fig. 6

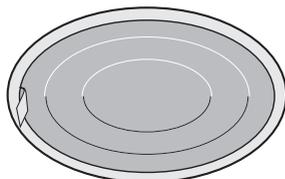


Fig. 7

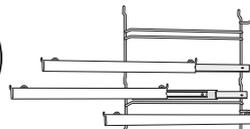


Fig. 8

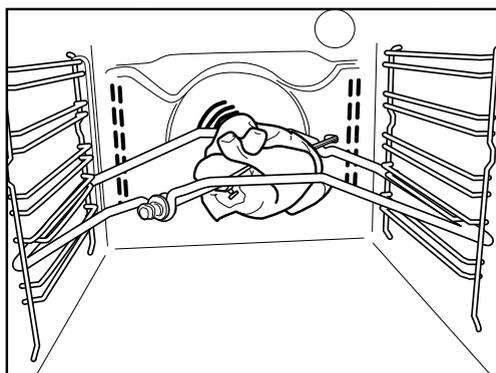


Fig. 9

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 des aliments 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 (reportez-vous à la section NETTOYAGE).

Tournebroche (Fig. 5)

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

Kit pour grill (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.

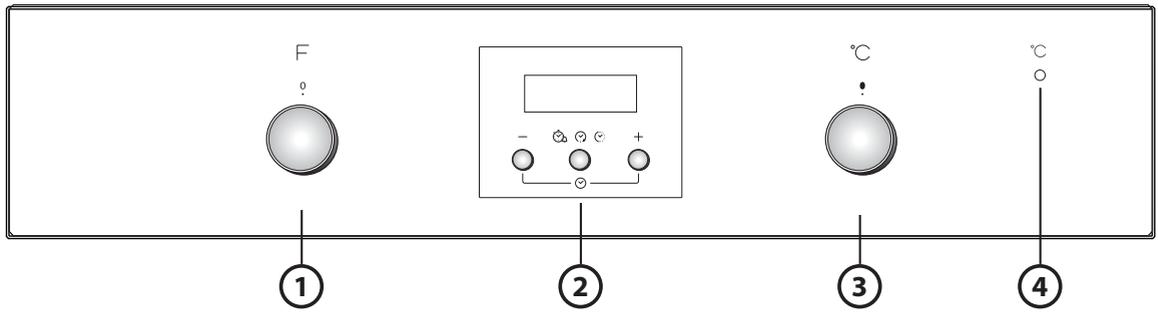
Filtre à graisses (Fig. 7)

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 et peut 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



Remarque :

- Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.
- Les boutons de votre four sont escamotables ; appuyez au centre pour les faire sortir.

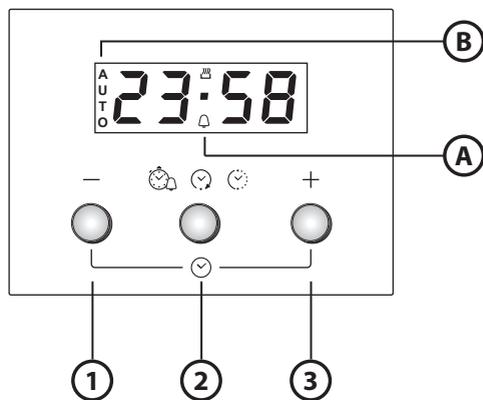
1. Bouton de sélection des fonctions
2. Programmateur électronique
3. Bouton thermostat
4. Voyant rouge du thermostat

MODE D'EMPLOI 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 du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

En fin de cuisson, tournez les boutons sur « 0 ».

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. Touche - : pour diminuer la valeur visualisée sur l'affichage
2. Touche : pour sélectionner les différents réglages :
 - a. Minuteur
 - b. Durée de cuisson
 - c. Heure de fin de cuisson
3. Touche + : pour augmenter la valeur visualisée sur l'affichage

- A.** Le symbole indique que la fonction Minuteur est activée.
B. Le symbole **AUTO** confirme que le réglage a été effectué.

Programmations lors de la première utilisation

Réglage de l'heure du jour et de l'intensité du signal sonore.

Dès que le four est branché sur l'alimentation secteur, **AUTO** et 0.00 clignotent sur l'affichage. Pour définir l'heure du jour, appuyez simultanément sur les touches - et + : le point central clignote. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches + et -. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée, appuyez sur la touche du milieu. L'affichage indique « bip 1 ». Appuyez sur la touche - pour sélectionner le signal sonore désiré. Après quoi, appuyez sur la touche du milieu. Pour modifier l'heure du jour, procédez comme décrit ci-dessus.

Réglage du minuteur

Pour régler le minuteur, appuyez de manière prolongée sur la touche du milieu : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Réglez le minuteur à l'aide de la touche + (la valeur maximale programmable est de 23 heures et 59 minutes). Le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'affichage indique l'heure du jour et la cloche reste allumée pour indiquer que le minuteur a été réglé. Pour visualiser le compte à rebours et modifier au besoin la valeur réglée, appuyez sur la touche du milieu.

Programmation du temps de cuisson

Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température à l'aide des boutons, appuyez sur la touche du milieu : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Appuyez à nouveau sur la touche du milieu : sur l'affichage, **dur** et 0.00 apparaissent à la suite et **AUTO** clignote. Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches + et - (la valeur maximale programmable est 10 heures). Après quelques secondes, l'affichage indique l'heure du jour et **AUTO** reste allumé en confirmation du réglage. Pour visualiser la durée de cuisson restante et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu pendant 2 secondes, puis appuyez une nouvelle fois sur cette même touche. Au terme de la durée réglée, le symbole  s'éteint, l'alarme retentit et **AUTO** clignote sur l'affichage. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme. Ramenez les boutons de sélection des fonctions et de la température sur zéro, puis appuyez sur la touche du milieu pendant deux secondes pour terminer la cuisson.

Différer l'heure de fin de cuisson

Après sélection de la durée de cuisson, appuyez sur la touche du milieu : l'affichage indique à la suite **End**, l'heure de fin de cuisson et **AUTO** qui clignote. Appuyez sur la touche + pour visualiser l'heure de fin de cuisson voulue (l'heure de fin de cuisson peut être différée au maximum de 23 heures et 59 minutes). Au bout de quelques secondes, l'affichage indique l'heure du jour, le symbole  s'éteint et **AUTO** reste allumé, confirmant le réglage. Pour visualiser l'heure de fin de cuisson et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu, puis appuyez à nouveau deux fois sur cette même touche. A la fin du compte à rebours, le symbole  s'allume et le four procède à la cuisson selon le mode de cuisson sélectionné.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

FONCTION		DESCRIPTION
	ARRET	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	ECLAIRAGE	Pour allumer la lumière à l'intérieur du four.
	TRADITIONNEL	Pour cuire n'importe quel plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée. Placez le plat dans le four dès que la diode électroluminescente du thermostat s'éteint.
	CONVECTION FORCEE	Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul gradin. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Inversez la position des aliments pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 3ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
	GRIL	Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Placez l'aliment sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser la lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 3e gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four pendant 3 à 5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	TURBO GRIL	Pour rôtir de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2e gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.
	DECONGELATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez le plat sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour éviter qu'il ne se dessèche.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Gâteaux au levain		Oui	2	150-175	35-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	150-170	30-90	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		Oui	2	150-190	30-85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	150-190	35-90	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	150-175	20-45	Gratin 3 : grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170-190	35-45	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	90	130-150	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-45	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pizza surgelée		Oui	2	250	10-15	Gratin 2 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Tourtes (tourte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	2	175-200	40-50	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	180-190	40-55	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	3	180-200	20-30	Lèche-frite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	20-40	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : lèche-frite / plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannelloni / Flans		Oui	2	190-200	40-65	Lèche-frite ou plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	190-200	90-110	Lèche-frite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	2	190-200	65-85	Lèche-frite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	1/2	190-200	140-180	Lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèche-frite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	175-200	50-60	Plaque sur grille
Toast		Oui	4	200	2-5	Grille
Filets/darnes de poisson		Oui	4	200	30-40	Gratin 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèche-frite contenant de l'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes de porc / Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Gratin 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèche-frite contenant de l'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	55-70	Gratin 2 : Grille (tourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
						Gratin 1 : lèche-frite contenant de l'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	60-80	Gratin 2 : tournebroche (si présent)
						Gratin 1 : lèche-frite contenant de l'eau
Rosbif saignant de 1 kg		-	2	200	35-50	Plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	200	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55	Lèche-frite / plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes		-	2	200	20-30	Plaque sur grille
Lasagnes et viande		Oui	1-3	200	50-100*	Gratin 3 : plaque sur grille (inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson, si nécessaire)
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Viande et pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100*	Gratin 3 : plaque sur grille (inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson, si nécessaire)
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		Oui	1-3	180	30-50*	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille

* Le temps de cuisson est approximatif. Retirez le plat du four lorsque vous l'estimez assez cuit selon vos préférences. Les durées de cuisson peuvent être plus longues, selon le plat.

Remarque : les symboles de fonction de cuisson peuvent légèrement différer de ceux du dessin.

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 des résultats optimum, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson quant au choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CONVECTION FORCEE » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température (par exemple : poisson et légumes), sur différents gradins. Inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire. 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.
- Utilisez la fonction « CONVECTION FORCEE » pour les desserts avec une garniture liquide (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits). 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 à 15 minutes ou 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 les faire brûler, éloignez-les du grill en abaissant la grille. 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'elle ne bouge pas avant d'introduire la broche dans son logement sur la paroi frontale du four et de la poser sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèche-frite avec un demi-litre d'eau sur le premier niveau. 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.