

1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur de refroidissement ¹⁾ (non visible)
3. Protection du grill ²⁾
4. Blocage de porte ³⁾
5. Catalyseur
6. Protection résistance supérieure
7. Résistance supérieure
8. Éclairage arrière du four
9. Logement du tournebroche
10. Ventilateur de four
11. Résistance inférieure (non visible)
12. Porte du four

¹⁾L'activation du ventilateur est liée au niveau de température atteint à l'intérieur du four. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps après l'extinction du four. Durant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que durant les fonctions de cuisson, afin de garantir un meilleur refroidissement.

²⁾Cette protection empêche le contact direct avec le grill. Quoiqu'il en soit, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four fonctionne.

³⁾Durant la pyrolyse, un dispositif automatique de "clef de verrouillage de porte" s'active et le voyant situé à côté du symbole "Porte verrouillée" s'allume sur l'afficheur.



Ce logo indique que l'appareil est doté d'une "porte froide", qui permet d'avoir une température de surface très faible durant le nettoyage à pyrolyse. Il est toutefois conseillé de **tenir les enfants éloignés du four** lorsqu'il est allumé.

ACCESSOIRES

Tournebroche :



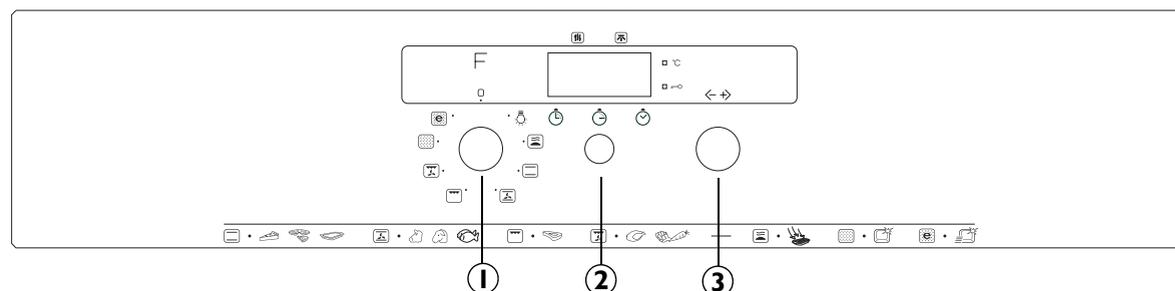
Lèchefrite :



Grille :



BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions
2. Touche de validation et de sélection du programme
3. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveaux)

Tableau des fonctions du four

Fonction	Températures non pré-introduites	Température réglable	Description de la fonction
- Arrêt four	-	-	-
ÉCLAIRAGE	-	-	<ul style="list-style-type: none"> Pour allumer l'éclairage du four.
DÉCONGÉLATION/ÉTUVE	35C - 60C	-	<ul style="list-style-type: none"> Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four. 35°C: pour faire lever de la pâte à pain et à pizza. 60°C: pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits. Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX	50C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins. Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et placez les aliments à l'intérieur du four lorsque l'indicateur "C" est encore allumé. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
PÂTISSERIES, TARTES	50C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire sur 2 gradins maximum. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
GRILLADES, GRATINS I À 5	I	-	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). Préchauffez le four pendant 3 - 5 minutes. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). Il est conseillé de retourner les aliments pendant la cuisson. L'activation du tournebroche est associée à cette fonction. Pour rôtir des viandes et des volailles. Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment en fin de cuisson.
GRILLADES + TOURNEBROCHE			
GRILLADES ÉPAISSES I À 5	I	-	<ul style="list-style-type: none"> Pour griller les gros morceaux de viande (rosbifs, rôtis). La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). Préchauffez le four pendant 3 - 5 minutes. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
PYROLYSE	Les détails relatifs à cette fonction sont contenus dans la notice d'utilisation.		<ul style="list-style-type: none"> La durée de la pyrolyse peut être réglée de 2 h minimum à 3 h maximum.
PYROLYSE EXPRESS	Les détails relatifs à cette fonction sont contenus dans la notice d'utilisation.		<ul style="list-style-type: none"> La durée du nettoyage du four par pyrolyse est fixée à 1 heure et 15 minutes.

Recommandations :

Durant le cycle de pyrolyse, il est conseillé d'enlever tous les accessoires fournis pour ne pas faire augmenter davantage la température de la surface extérieure de la porte et garantir une meilleure efficacité du nettoyage de la partie inférieure du four.

TABLEAUX DE CUISSON

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gratin en partant du bas	Niveau de dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
V I A N D E	Agneau, mouton	☐	X	2	2	200	90 - 110
		☒	X	2	-	200	90 - 110
	Rôti (veau, porc, bœuf) (1 kg)	☐	X	2	2	200	100 - 110
		☒	X	2	-	200	100 - 110
	Poulet, lapin, canard	☐	X	2	2	200	80 - 90
		☒	X	2	-	200	80 - 90
	Dinde (3 à 4 Kg)	☐	X	1	3	200	160 - 180
		☒	X	1	-	200	160 - 180
Oie (2 Kg)	☐	X	2	3	200	100 - 130	
	☒	X	2	-	200	100 - 130	
P O I S S O N	(Entier) (1-1,5 kg) Daurade, loup de mer, saumon	☐	X	2	1	200	50 - 60
		☒	X	2	-	180	50 - 60
	(Filets) (1 kg) Saumon, espadon	☐	X	2	-	200	50 - 60
		☒	X	2	-	180	50 - 60
L E G U M E S	Tomates, poivrons farcis	☐	X	2	-	200	60 - 70
		☒	X	2	-	180	60 - 70
	Pommes de terre au four	☐	X	2	3	200	50 - 60
		☒	X	2	-	200	50 - 60
P I Z Z A	Pizza - Pain	☐	X	2	-	250	15 - 20
		☒	X	2	-	220	20 - 30
G Â T E A U X V I E N N O I S E R I E S E T T C	Gâteaux levés	☐	X	2	-	170	40 - 50
		☒	X	2	-	170	40 - 50
	Tourtes fourrées au fromage	☐	X	2	-	190	70 - 90
		☒	X	2	-	170	70 - 90
	Tartes	☐	X	2	-	180	50 - 60
		☒	X	2	-	180	50 - 60
	Strudel aux pommes	☐	X	2	-	200	50 - 60
		☒	X	2	-	180	50 - 60
	Biscuits	☐	X	2	-	160	30 - 40
		☒	X	2	-	150	30 - 40
	Choux à la crème	☐	X	2	-	190	40 - 50
		☒	X	2	-	180	40 - 50

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gratin en partant du bas	Niveau de dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
G Â T E A U X V I E N N O I S E R I E S E T T C	Tourtes	☐	X	2	-	200	50 - 60
		☒	X	2	-	190	50 - 60
	Tartes fourrées aux fruits ex. ananas, pêches	☐	X	2	-	180	50 - 60
		☒	X	2	-	180	50 - 60
	Meringues	☐	X	2	-	120	150 - 180
		☒	X	2 - 4	-	120	150 - 180
	Vol-au-vent	☐	X	2	-	200	30 - 40
		☒	X	2	-	190	30 - 40
	Soufflés	☐	X	2	-	200	50 - 60
		☒	X	2	-	190	50 - 60
	Lasagnes	☐	X	2	1	200	50 - 60
		☒	X	2	-	190	50 - 60

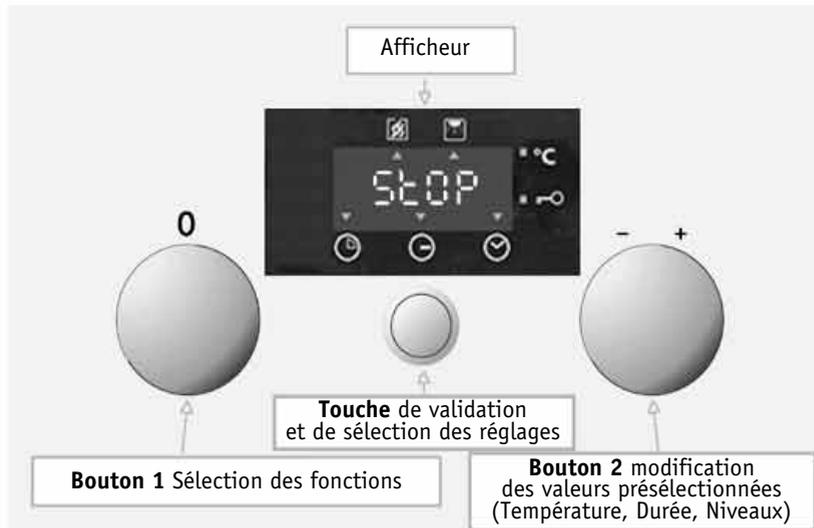
TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gratin à partir du bas	Niveau de puissance	Temps de cuisson (min.)
V I A N D E	Entrecôtes	☒	X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Côtelettes	☒	X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Saucisses	☒	X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Côtes de porc	☒	X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Cuisses de poulet	☒	X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Brochettes	☒	X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Echine de porc	☒	X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Demi-poulet	☒	X	3	4 - 5	50 - 60
	Demi-poulet	☒	X	2	3 - 4	50 - 60
	Poulets entiers	☒	X	2	2 - 3	60 - 70
	Rôti porc, bœuf	☒	X	2	3	70 - 80
	Canard	☒	X	2	3	80 - 90
	Gigot d'agneau	☒	X	2	3	70 - 80
	Rosbif	☒	X	2	3	50 - 60
P O I S S O N	Poisson (daurade, truite)	☒	X	2	2 - 3	50 - 60
	Poissons (filets)	☒	X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Pommes de terre au four	☒	X	3	3 - 4	50 - 60

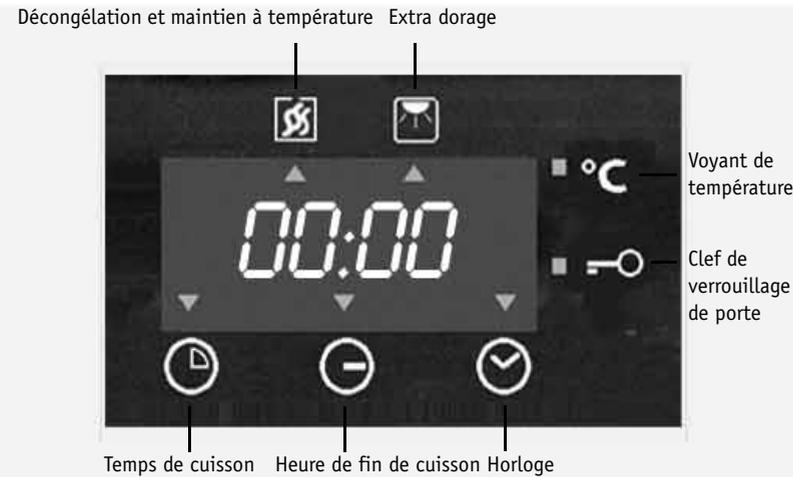
Remarque : GRIL, retournez la viande à mi-cuisson.

FICHE PROGRAMMATEUR

Description du bandeau de commandes



Description de l'afficheur



Caractéristiques de sécurité

- Si la porte du four est ouverte, l'indicateur affiche :



Pour poursuivre, fermez la porte

Dispositif automatique d'extinction

- Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement après 4 heures de fonctionnement (à l'exclusion de la fonction Éclairage ☹).

PYROLYSE (nettoyage automatique)

- Durant la pyrolyse, un dispositif automatique de "clef de verrouillage de porte" s'active et le voyant situé à côté du symbole "☞" s'allume à l'afficheur.

Réglages avant la première utilisation

Après avoir branché le four ou après une coupure de courant. L'afficheur indique **STOP** et la porte reste bloquée pendant quelques secondes.

Réglage de l'horloge



Placez le bouton 1 sur "0".

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote au-dessus du symbole ☺.

Tournez le bouton 2 (dans les 10 secondes) pour régler l'heure du jour ; l'heure s'affiche en clignotant.

Appuyez sur la touche de validation ou attendez 10 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement.

Sélection de la fonction de cuisson

Tournez le bouton 1 sur la fonction choisie (voir fiche produit) : la température ou la puissance du gril sélectionnée clignote à l'afficheur.

Si la valeur affichée est correcte, appuyez sur la touche de validation ou attendez 10 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement.

Pour modifier cette valeur, tournez le bouton 2 : la température ou la puissance du gril (si elle est sélectionnée) clignote à l'afficheur.

Appuyez sur la touche de validation ou attendez 10 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement.

Le four démarrera 5 secondes après la validation de la valeur : le voyant de température s'allume à l'afficheur. Il restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température sélectionnée.

N.B. Il vous est possible de modifier les valeurs programmées en tournant le bouton 2, même en cours de cuisson.

En fin de cuisson, éteignez le four en replaçant le bouton 1 sur "0". L'afficheur indique à nouveau l'heure.

Minuteur

La fonction minuteur ne peut être utilisée que lorsque le four est hors service et permet de programmer un temps de cuisson maximum de 3 heures et 59 minutes.

Pour régler le minuteur :

1. Maintenez le bouton 1 positionné sur "0".
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote à l'afficheur à côté du symbole ☺.
3. Tournez le bouton 2 pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur la touche de validation ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement ; dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore est émis et l'inscription "End" s'affiche. Appuyez sur la touche pour arrêter le signal sonore ; l'afficheur indiquera à nouveau l'heure.

Pour annuler toute sélection effectuée : Placez le bouton 1 sur "0".

Pour désactiver les sonneries associées aux commandes, appuyez pendant 5 secondes sur la touche de validation.

Pour les réactiver, procédez de la même façon.

Sélection du temps de cuisson

1. Sélectionnez la fonction et la température ou la puissance du gril (voir le paragraphe "Sélection de la fonction de cuisson").
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole .
3. Tournez le bouton 2 pour sélectionner le temps de cuisson. Le temps de cuisson programmé précédé du signe "-" s'affiche.
4. Vingt secondes après la programmation du temps de cuisson, le four démarre et l'afficheur indique le temps de cuisson résiduel. En fin de cuisson, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et l'inscription "End" s'affiche. L'éclairage reste allumé pendant 25 minutes. Appuyez sur la touche de validation pour arrêter le signal sonore. Replacez le bouton 1 sur "0", l'éclairage s'éteint et l'afficheur indique à nouveau l'heure.

Sélection de l'heure de fin de cuisson avec départ différé

1. Sélectionnez la fonction et la température ou la puissance du gril (voir le paragraphe "Sélection de la fonction de cuisson").
 2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole .
 3. Tournez le bouton 2 pour sélectionner le temps de cuisson. Le temps de cuisson programmé précédé du signe "-" s'affiche.
 4. Appuyez sur la touche de validation, l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole  et l'afficheur indique l'heure du jour et le temps de cuisson.
 5. Tournez le bouton 2 pour sélectionner l'heure de mise hors tension du four (le temps de cuisson programmable maximum est de 23 heures et 59 minutes).
 6. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'heure du jour apparaisse ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement. Le four calculera automatiquement l'heure de démarrage de la cuisson en fonction du temps de cuisson et de l'heure de fin de cuisson programmés.
- N.B.** Pour contrôler la température choisie ou la puissance du gril sélectionnée, tournez le bouton 2 d'un cran. Appuyez sur la touche de validation pour vérifier ou modifier le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson.

Sélection des fonctions pyrolyse

Fonctions pyrolyse (selon le modèle) :

"Pyrolyse"  : la durée présélectionnée est de 3 heures ; elle peut être modifiée jusqu'à un minimum de 2 heures. L'afficheur indique "EEN".

"Express"  : la durée présélectionnée est de 1 heure et 15 minutes. L'afficheur indique "EEN".

"6th Sense"  : la durée est calculée en fonction du degré de salissure. L'afficheur indique "SEn5". Cette fonction ne peut être activée que lorsque le four est froid ; si le four est chaud, l'inscription "Hot" s'affiche. L'inscription "SEn5" s'affiche à nouveau uniquement lorsque le four est refroidi.

Tournez le bouton 1 sur la fonction pyrolyse choisie (Pyrolyse, Express et 6th Sense), appuyez sur la touche de validation. Dès que la fonction pyrolyse sélectionnée est terminée, l'afficheur indique "End".

Sélection de la durée de la pyrolyse

1. Tournez le bouton 1 sur la fonction "Pyrolyse".
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole .
3. Tournez le bouton 2 pour sélectionner la durée souhaitée (l'afficheur indiquera la durée programmée maximum "0300" qu'il vous sera possible de modifier jusqu'à un minimum de 2h.). Validez en appuyant sur la touche de validation.

Sélection de l'heure de fin de la pyrolyse avec départ différé

1. Tournez le bouton 1 pour sélectionner la fonction souhaitée (Pyrolyse, Express, 6th Sense). Si vous sélectionnez la fonction "Pyrolyse", il sera nécessaire de programmer tout d'abord la durée (voir le paragraphe "Sélection de la durée de la pyrolyse").
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole .
3. Tournez le bouton 2 pour sélectionner l'heure de fin de la pyrolyse.
4. Validez en appuyant sur la touche de validation.

Sélection des fonctions spéciales

Les fonctions spéciales "Décongélation et maintien à température" et "Extra dorage" sont disponibles uniquement si vous avez programmé le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson.

Décongélation et maintien à température

Cette fonction permet de maintenir la température à 60°C à la fin du cycle de cuisson, lorsque le four est en mode automatique.

Il vous est possible de sélectionner la fonction "Décongélation et maintien à température" uniquement en association avec les fonctions     .

1. Réglez le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson. Consultez les paragraphes "Sélection du temps de cuisson", "Sélection de l'heure de fin de cuisson".
2. Appuyez sur la touche 1 jusqu'à ce que l'indicateur rouge clignote à l'afficheur à côté du symbole et que l'inscription "-E" s'affiche.
3. Placez le bouton 2 sur "60°C".
4. Appuyez sur la touche 3 ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement.

Extra dorage

Cette fonction permet de faire dorer les aliments (les rôtis, par exemple) pendant leur cuisson. Trois niveaux de dorage sont disponibles.

1. Réglez le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson. Consultez les paragraphes "Sélection du temps de cuisson", "Sélection de l'heure de fin de cuisson".
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur rouge clignote à l'afficheur à côté du symbole , l'afficheur indique "0".
3. Tournez le bouton 2 pour sélectionner le niveau de dorage souhaité (1, 2 ou 3).
4. Appuyez deux fois sur la touche ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement.