



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.



OKW599RVS

Notice d'utilisation four

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

700004241003

Pelgrim

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 53

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil

SOMMAIRE

Votre four

Introduction	4
Description	5
Accessoires	5
Panneau de commande	6

Sécurité

Raccordement et réparation	7
Sécurité électrique	7
En fonctionnement	8

Utilisationn

Avant la première utilisation	10
Conseils culinaires	10
Rôtir	11
Griller	12

Fonctionnement

Mise en marche de l'appareil	14
Sélection de la langue	14
Réglage de l'horloge	14
Commandes du four	15
Sélection du type d'aliment	15
Sélection du mode de cuisson	18
Sélection et réglage de la température	20
Fonctions du programmeur	20
Cuisson en plusieurs étapes - STEPbake	22
Arrêt de la cuisson	23
Fonctions complémentaires - EXTRA	23
Réglages mémorisés – MYbake	25
Niveaux de cuisson	26
Glissières télescopiques extensibles	27
Les parois amovibles EcoClean	27
Accessoires	28

Cuisson des aliments

Cuisson des pâtisseries	30
Cuisson de la viande à rôtir	34
Cuisson au gril et gratins	36
Cuisson programmée avec la sonde thermométrique	40
Conserves de fruits et légumes	41
Décongélation	42

Entretien

General	43
Nettoyage	44
Entretien	46
Verrou de la porte	48
Remplacement de certaines pièces	49

Pannes

Tableau des pannes	50
--------------------	----

Installation

Consignes de sécurité	51
Encastement	51
Raccordement au réseau électrique	52

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	53
---	----

Introduction

Vous avez sélectionné un four Pelgrim. Un four avec un haut niveau de confort de l'utilisateur. Un four qui vous donne la liberté de choisir votre propre méthode de préparation. Vous pouvez faire cuire, rôtir ou griller les plats pré-programmés de manière entièrement automatique et les adapter à vos préférences personnelles. Vous pouvez également régler toutes les fonctions du four vous-même et choisir la préparation que vous avez à l'esprit de cette manière.

Ce manuel décrit comment utiliser le four de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

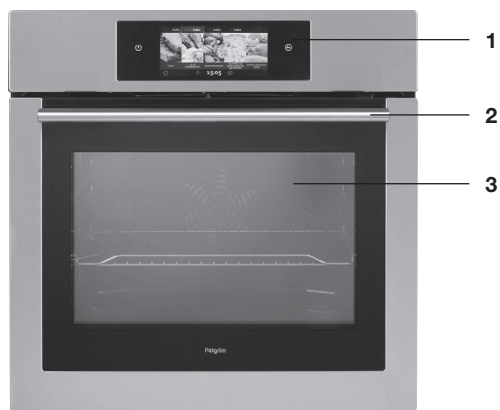
Lisez entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions en lieu sûr pour référence ultérieure.

Cette notice constitue également un document de référence pour les techniciens du service après-vente. **Veuillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu, au dos de la notice.** La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Bonne cuisine !

VOTRE FOUR

Description



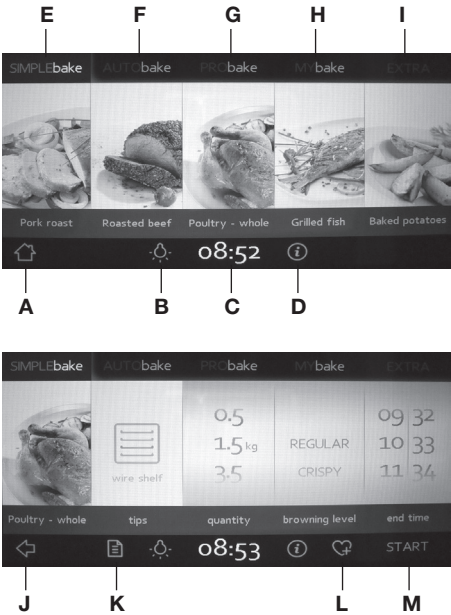
- 1. Bandeau de commandes
- 2. Poignée de la porte
- 3. Porte

Accessoires

Le plat multi-usage profond
La plaque à pâtisserie (2x)
La grille
La sonde thermométrique
Filtre antigrasse

VOTRE FOUR

Bandeau de commandes (Écran tactile)



(I)	Marche/Arrêt
☹	Sécurité enfants
A	Retour au menu principal
B	Éclairage du four
C	Horloge
D	Info
Menus du four	
E	SIMPLEbake
F	AUTO bake
G	PRObake
H	MYbake
I	EXTRA (fonctions complémentaires)
J	Retour au menu précédent
K	Récapitulatif / modifications des paramètres de cuisson
L	Sauvegarde et édition des recettes utilisateur
M	Démarrage / Fin des opérations
✓	Validation des réglages

Raccordement et réparation



- L'installation de cet appareil doit s'effectuer par un installateur agréé. L'installation s'effectuera conformément aux instructions d'installation et les dispositions de sécurité en vigueur localement.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé par le transport. Ne raccordez pas un appareil endommagé.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Seul un technicien de service peut ouvrir l'appareil.
- Mettez l'appareil hors tension avant de procéder à la réparation. De préférence, en retirant la fiche de la prise, en désactivant le(s) fusible(s) automatique(s) ou en mettant l'interrupteur dans le coffret compteur sur zéro lors d'un raccordement fixe.

Sécurité électrique



- En cas de panne ou d'endommagement de l'appareil, faites-le réparer par un professionnel avant la mise en service.
- Les réparations s'effectuent uniquement par des techniciens formés par le service après-vente. Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le coffret compteur ou retirez la fiche secteur de la prise. Contactez le service clients.
- Pour éviter les situations dangereuses, un câble de raccordement endommagé doit être remplacé par le service après-vente.
- Veillez à éviter tout contact entre le câble de raccordement et les parties du four susceptibles d'être chaudes.
- L'appareil est muni d'une fiche et peut être raccordé uniquement sur une prise mise à la terre. Les groupes dans le coffret compteur doivent être munis de fusibles minimum 16 A (automate de caractéristique C ou B).
- Si la fiche n'est plus accessible après installation, le raccordement doit être muni d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact est d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas d'adaptateurs ni d'allonges. Ceux-ci peuvent s'échauffer en cours d'utilisation et le cas échéant causer un incendie.
- Soyez prudent avec les cordons d'appareils électriques, comme ceux d'un mixer. Ceux-ci peuvent se trouver coincés entre la porte du four chaud.

En fonctionnement



- Cet appareil est destiné à des fins ménagères uniquement. Il est à utiliser exclusivement pour la préparation de mets.
- Lors de la cuisson ou du rôtissage, veillez à garder les enfants à distance. Le four devient chaud en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments ni l'intérieur tant que le four n'a pas totalement refroidi.
- L'extérieur du four peut devenir chaud après avoir utilisé le four pendant une période prolongée à haute température. La vitre du four peut elle aussi devenir chaude lorsque le four est utilisé pendant une période prolongée à la température maximale (par exemple lors de la cuisson au gril). Soyez attentif si des enfants se trouvent à proximité.
- Le four est isolé de manière optimale. Il n'empêche qu'une certaine transmission de chaleur a toujours lieu, l'extérieur de l'appareil s'échauffant. Cet échauffement se situe largement dans les normes.
- Le four est équipé d'un ventilateur qui refroidit l'enveloppe du four. Après la mise à l'arrêt du four, ce ventilateur peut continuer à fonctionner un certain temps encore.
- Afin d'éviter le risque de chocs électriques, vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.
- Ne déposez pas d'accessoires sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- Fermez la porte du four pendant la cuisson et le rôtissage.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, de la vapeur chaude pouvant s'échapper.
- Ne conservez pas de produits inflammables dans le four.
- Soyez prudent lors de la préparation de mets contenant de l'alcool. La vapeur d'alcool peut s'enflammer au contact à température élevée avec les parties chaudes du four.
- Ne chauffez jamais des boîtes de conserve fermées. Une surpression se forme dans la boîte qui peut alors exploser.
- Préparez toujours les mets congelés (pizza) sur une grille. La plaque de cuisson peut se déformer en raison des importants écarts de température qui se produisent dans la plaque de cuisson.
- Ne couvrez jamais le fond du four avec du papier alu. Comme le papier alu retient la chaleur, les résultats de cuisson sont médiocres. Par ailleurs, l'émail du fond du four peut s'endommager.

- Veillez à toujours chauffer suffisamment les mets. La durée requise dépend de nombreux facteurs, notamment la quantité et le type de plat. Les bactéries éventuellement présentes dans les aliments meurent uniquement si les aliments sont chauffés pendant au moins 10 minutes à une température supérieure à 70°C. Prolongez brièvement la cuisson si vous doutez.
- De plus petites quantités demandent une durée de préparation plus rapide. Elles peuvent brûler si les durées de préparation indiquées dans les recettes sont appliquées.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou un nettoyeur-vapeur pour nettoyer le four.
- Ne jamais asperger d'eau froide le fond chaud du four. L'émail pourrait être endommagé.
- Les jus de fruits peuvent laisser des taches récalcitrantes sur le fond du four. Utilisez la lèchefrite profonde comme plat d'égouttement pour la préparation de gâteaux humides (tarte aux pommes).
- Des éclaboussures de mets ou de jus de fruits sucrés, comme les pruneaux ou la rubarbe, peuvent abîmer l'émail. Il est recommandé de les nettoyer immédiatement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, de jeunes enfants et/ou des personnes sans expérience ou connaissances, sauf si ces personnes sont accompagnées ou si la personne responsable de leur sécurité leur a montré comment utiliser l'appareil en toute sécurité.
- L'appareil n'est pas destiné à être commandé par un minuteur externe ou une télécommande distincte.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il peut être remplacé uniquement par le fabricant, son organisation de services ou d'autres personnes qualifiées, afin d'éviter toute situation dangereuse.

Avant la première utilisation

- Enlevez du four tous les accessoires et nettoyez-les dans une savonnée chaude. N'utilisez jamais de détergents abrasifs.
- Faites fonctionner le four pendant une heure sur 250 °C (voir pages 18, 19 et 20; PRObake avec 'Chaleur tournante avec sole'). Les graisses de protection utilisées pendant la fabrication seront ainsi éliminées.
- Après avoir utilisé le four à température maximale, une odeur de «neuf» se dégagera. Ceci est normal. Faites éventuellement fonctionner la hotte aspirante.
- Après refroidissement, nettoyez le four à l'eau chaude.
- Préchauffez le four uniquement si ceci est mentionné dans la recette ou les tableaux du présent mode d'emploi.

Conseils culinaires

Utilisation écosensible du four

- Ouvrez le moins possible la porte du four.
- Préparez les mets dont la température de préparation est pratiquement identique (par exemple tarte aux pommes et un plat au four) ensemble sur la même grille ou superposés avec la fonction air chaud. Il est également possible de cuire de la viande à l'étuvée.
- Préparez successivement plusieurs mets, par exemple un repas au four après un cake. Souvent, la durée de préparation du deuxième mets comptera alors 10 minutes de moins puisque la chaleur présente dans le four est encore importante.
- Grâce à l'isolation du four, vous pouvez prolonger la cuisson de mets dont la durée de préparation est plus longue (à partir de 1 heure) à l'aide de la chaleur résiduelle du four. Arrêtez le four 10 minutes avant la durée spécifiée, mais laissez la porte fermée.
- Il est généralement inutile de préchauffer, hormis pour les mets dont la durée de préparation est inférieure à 30 minutes ou lorsque la recette le spécifie.
- Retirez du four tout ce dont vous n'avez pas besoin pour la préparation.
- Arrêtez le four avant d'enlever le mets cuit.

Service allant au four

- En principe, vous pouvez utiliser tout type de service résistant à la chaleur.
- Après utilisation, ne rincez pas immédiatement à l'eau froide un service en verre. Le verre pourrait se fissurer en raison de l'écart subit de température.

- Utilisez des moules foncés ou noirs. Ce sont des meilleurs conducteurs de chaleur et assurent une cuisson plus uniforme des mets.

Ne pas couvrir le fond

- Couvrir le fond du four à l'aide de par exemple un papier alu ou une plaque de cuisson peut résulter en la surchauffe et l'endommagement de l'émail.
- L'encrassement du fond du four par des fuites d'un moule à charnières est évité en formant un barquette en papier alu qui se dépose sous le moule sur la grille ou en déposant du papier cuisson sous le moule..

Réglage de la durée

- Sélectionnez une durée de préparation inférieure de 5 minutes à celle spécifiée dans la recette. Au cours de la dernière phase, vous pouvez alors vérifier que le mets ou le gâteau est prêt et qu'il est bien doré. Dans le cas contraire, fermez la porte du four et vérifiez à nouveau après un certain temps. Ouvrir et fermer lentement la porte. De préférence, pas avant d'avoir atteint les trois-quarts de la durée de préparation.

Maintenir au chaud

- Vous pouvez utiliser le four pour maintenir au chaud des mets déjà préparés. Choisissez à cet effet la fonction air chaud et une température de 80°C. Couvrez les mets que vous souhaitez maintenir au chaud pour éviter le dessèchement.

Rôtir

Rôtir de la viande

- Les pièces de viande à partir de 1 kg sont préférables. Une croûte croustillante uniforme se forme sur la viande, la perte de poids étant pratiquement nulle.
- Salez et épicez la viande un quart d'heure au préalable. Pour rôtir, utilisez 80 à 100 g de beurre ou de graisse (ou un mélange des deux) par 500 g de viande.

Durées de rôtissage

- La durée de rôtissage de morceaux plats, fins est généralement de 5 minutes inférieure à celle de morceaux de viande épais ou sous forme de roulades. Pour les plus gros morceaux de viande, il faut compter par 500 grammes 15 à 20 minutes de plus pour la durée du rôtissage.

- Déposez la viande dans une rôtissoire et arrosez de beurre et/ou de graisse chaud. Si la viande présente un côté gras, le disposer vers le haut pendant le rôtissage. Arrosez la viande sans côté gras toutes les 15 minutes. Arrosez la viande avec côté gras toutes les 30 minutes.
- Si le jus fonce trop, ajoutez quelques cuillers d'eau pendant le rôtissage.
- A l'issue de la préparation, avant de découper la viande, laissez-la reposer pendant 10 minutes, couverte de papier alu.

Griller

Conseils d'ordre général

- De la viande, du gibier, de la volaille et du poisson qui sont grillés sont immédiatement saisis à coeur, les arômes et les nutriments demeurant conservés. Inutile d'utiliser du beurre ou de l'huile. Il est préférable d'utiliser des tranches de viande plus épaisses, de fines darnes de poisson ou des poissons entiers.

Astuces pour la viande

- Utilisez uniquement de la viande de bonne qualité. Comptez par personne 75-100 g de viande ou 125-175 g de viande avec os.
- Disposez dans tous les cas une lèchefrite adaptée sous les mets pour recueillir la graisse qui dégouline. Au besoin, éponger la viande avec du papier cuisine avant de la déposer sous le grill.
- Pour les mets dont la durée de grillade est longue, par exemple les roulades et le poulet, versez $\pm$ 2,5 dl d'eau dans la lèchefrite.

Astuces pour le poisson

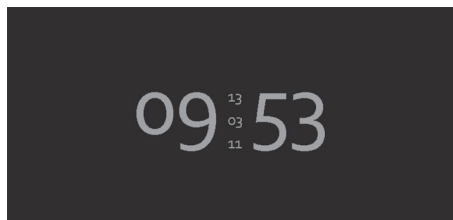
- Comptez par personne 150-200 g pour les poissons entiers ou en darnes ou 100-125 g pour le poisson en filets. Demandez à couper la tête pour les plus grands poissons.
- Lavez le poisson. Séchez au papier cuisine. Entaillez les gros poissons. Déposez le poisson sur la grille et glissez une lèchefrite dans le bas.

Garnitures et sauces

- Les garnitures comme les tranches de pomme, d'ananas ou les demi-tomates peuvent être grillées simultanément.

- Déposez le fromage sur la viande en dernière minute et laissez fondre. Poivrez et salez uniquement après avoir grillé la viande. L'épaisseur de la viande détermine la hauteur sous le gril. La règle générale est que les morceaux fins sont placés plus haut (dans tous les cas à au moins 5 cm de distance du gril) et les morceaux plus gros légèrement plus bas.
- Retournez les fins morceaux de viande à l'aide d'une pince à viande. Utilisez un gant pour four. Ne pas piquer la viande pour éviter de perdre le jus de viande. La viande grillée, pour laquelle du jus ne se forme pas, peut le cas échéant être servie accompagnée d'une sauce ou de beurre persillé.
- Ne découpez pas immédiatement la viande grillée et autres, mais laissez d'abord refroidir quelques minutes. Moins de jus de viande se perdra alors lors de la découpe

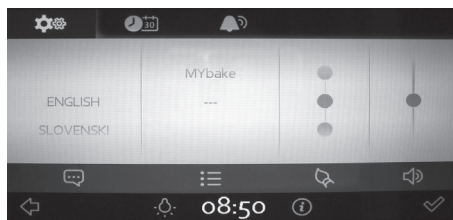
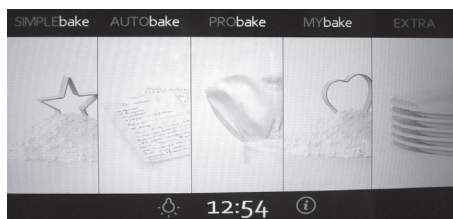
Mise en marche de l'appareil



Dès que l'appareil est raccordé pour la première fois au réseau électrique, l'écran s'allume. Le menu HORLOGE et SÉLECTION DE LA LANGUE apparaît (voir les chapitres Sélection de la langue et Réglage de l'horloge).

- Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche MARCHE/ARRÊT
L'heure du jour s'affiche.
- Touchez l'écran pour ouvrir le menu principal.

Sélection de la langue



L'icône 'Paramètre symbole'

Si la langue dans laquelle les messages présentés à l'écran ne vous convient pas, vous pouvez en choisir une autre.

- Sélectionnez le menu HORLOGE (l'heure de la journée) dans le menu principal.
- Touchez l'icône 'Paramètre symbole' pour choisir une autre langue
Une liste apparaît ; glissez votre doigt vers le haut ou le bas pour dérouler la liste de langues.
- Validez votre choix en touchant l'icône ✓.

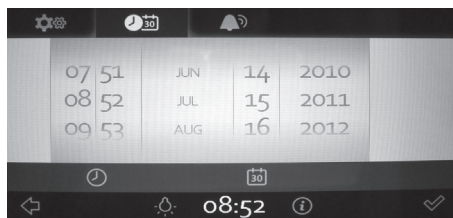
Ce menu sert aussi à régler les paramètres suivants :

- thème couleur de l'affichage,
- volume de l'alarme sonore (fort, normal, muet),
- choix du menu d'accueil : SIMPLEbake (cuisson SIMPLE), AUTOBake (cuisson AUTO), PRObake (cuisson PRO), MYbake (MES cuisson), ou, par défaut, le menu principal.

Réglage de l'horloge

Mettez l'horloge à l'heure après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après l'avoir laissé déconnecté pendant une longue période (plus d'une maine).

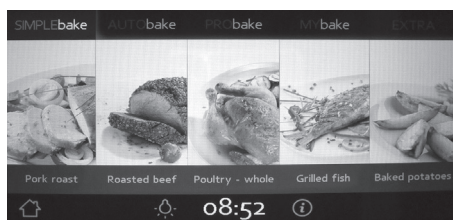
FONCTIONNEMENT



- Pour mettre l'horloge à l'heure, touchez l'HORLOGE.
- Sélectionnez les heures, les minutes, le jour, le mois et l'année.
- Validez vos réglages en touchant l'icône ✓.

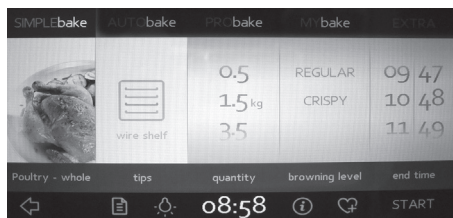
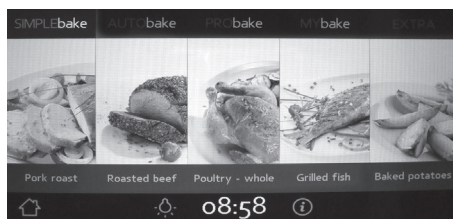
Si vous ne touchez pas l'écran pendant 5 minutes, l'éclairage s'éteint automatiquement et l'horloge s'affiche (en mode affichage de l'heure, la consommation électrique est supérieure d'environ 3 W à la consommation en mode Arrêt).

Commandes du four



Le diaporama peut se dérouler vers la droite et vers la gauche.

Sélection du type d'aliment

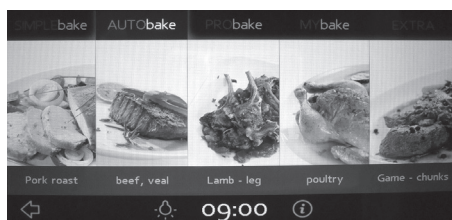
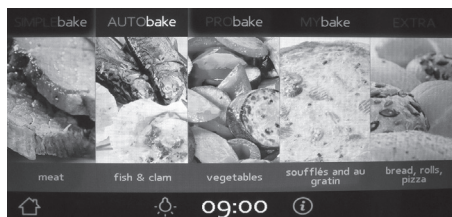


Pour cuire les aliments, il existe deux méthodes d'utilisation du four :

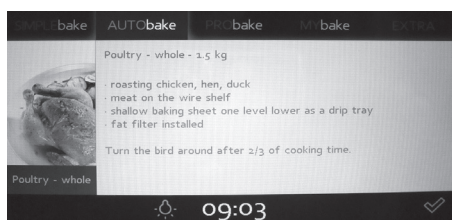
1. SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT
 - SIMPLEbake (cuisson SIMPLE) et AUTO bake (cuisson AUTO)
2. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON - PRObake (cuisson PRO)

SIMPLEbake (cuisson SIMPLE)

Cette méthode convient à la cuisson simple de certains plats avec réglage automatique de la quantité d'aliments, du degré de cuisson , et de l'heure de fin de cuisson. Ce programme comporte les neuf catégories de plats qui sont préparés le plus fréquemment.



L'icône du réglage manuel



AUTO bake (cuisson AUTO)

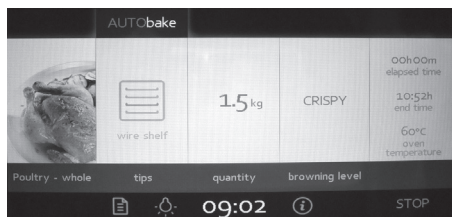
Avec cette méthode, vous devez d'abord sélectionner le type d'aliment, puis la quantité, le degré de cuisson (bien cuit, saignant, etc.), et l'heure de fin de cuisson. Ce programme propose un choix de 65 recettes prééglées illustrées par des photos. Ces préparations ont été révisées par des chefs cuisiniers et des nutritionnistes.

Démarrage de la cuisson

- Touchez le type d'aliment souhaité : vous ouvrez ainsi un menu affichant les valeurs prééglées dans la couleur que vous avez choisie.
- Vous pouvez entrer vos propres réglages pour la quantité, le degré de cuisson, l'heure de fin de cuisson ou le départ différé (voir 'Fonctions du programmeur').
- Pour afficher les paramètres de cuisson préconisés automatiquement par le programme, touchez l'icône du réglage manuel.
- Si les réglages affichés ne vous conviennent pas, vous pouvez les rectifier (ces modifications ne sont pas sauvegardées en permanence ; voir les chapitres Fonctions du programmeur et Cuisson en plusieurs étapes – STEPbake).

Vous pouvez toucher la photo de tout plat sélectionné pour voir la description de la préparation ; si vous effleurez le champ "conseils", les ingrédients et le mode de cuisson s'affichent pour la recette choisie.

FONCTIONNEMENT



- Touchez START pour lancer la cuisson. *Un signal sonore bref retentit. Tous les réglages sont indiqués à l'écran. La dernière case affiche la température du four et le temps de cuisson écoulé.*
- ▷ Si vous voulez modifier les réglages en cours durant la cuisson, touchez l'icône les réglages manuels vous donnant accès aux curseurs de température et de temps restant.
- Quand la cuisson est terminée, un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en touchant l'écran ✓, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.
- ▷ L'HORLOGE et la TEMPÉRATURE actuelle du four s'affichent en alternance.



L'icône du préchauffage



Attention : Certains plats figurant dans les menus SIMPLEbake et AUTOBake incluent un préchauffage

- ▷ Dès que vous touchez START, le message suivant apparaît à l'écran : "LE PRÉCHAUFFAGE COMMENCE. PATIENTEZ AVANT DE METTRE VOTRE PLAT AU FOUR."
- ▷ Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore bref retentit et le message suivant s'affiche : "PRÉCHAUFFAGE TERMINÉ. METTEZ VOTRE PLAT AU FOUR." Le four est prêt à démarrer la cuisson selon les paramètres sélectionnés.
- ▷ **Quand le préchauffage est réglé, il n'est pas possible d'utiliser la fonction Départ différé.**

Sélection du mode de cuisson

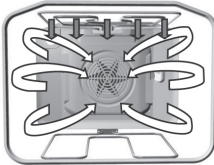
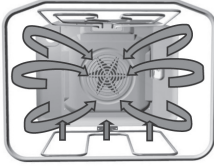
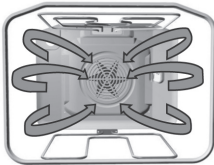
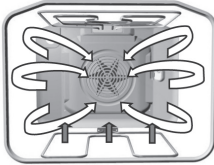
PRObake (cuisson PRO)

Utilisez cette méthode lorsque vous souhaitez préparer n'importe quel type de plat avec diverses quantités d'ingrédients. Dans ce cas, vous devez choisir manuellement le mode de cuisson, la température du four, la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson et éventuellement le préchauffage.

Avec cette méthode, il est également possible de modifier tous les réglages lorsque la cuisson est en cours.

Modes de cuisson disponibles:		
		Convection naturel La chaleur des résistances de sole et de voûte est répartie uniformément à l'intérieur de l'enceinte. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau. Température préréglée : 200°C.
		Gril double La résistance de voûte et la résistance infrarouge fonctionnent en même temps. Le gril infrarouge installé en haut du four irradie directement la chaleur. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur et d'utiliser de façon optimale toute la surface de la grille. Ce mode convient bien à la cuisson de la viande en tranches comme les steaks, tournedos, côte de boeuf, côtelettes, etc. Température préréglée : 240°C.
		Gril Seule la résistance infrarouge est activée (qui fonctionne aussi avec la résistance de voûte en mode Gril double). Utilisez cette fonction pour faire griller de petites quantités de toasts, saucisses ou pain. Température préréglée: 240°C.

FONCTIONNEMENT

		Gril et ventilateur Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson de grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins. Température préréglée: 170°C
		Chaleur tournante avec sole La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode de cuisson convient bien aux pizzas. Il est également adapté à la cuisson des pâtes denses ou contenant beaucoup de liquide, des gâteaux aux fruits à la pâte levée et des soufflés au fromage. Température préréglée: 200°C.
		Chaleur tournante La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur émise par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux. La température doit être moins élevée qu'en mode de cuisson conventionnel. Température préréglée: 160°C.
		Sole et ventilateur La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur. Ce mode convient à la cuisson des pâtes fines et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Utilisez la première glissière à partir du bas et ne prenez pas de plat ou de moule trop haut pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus. Température préréglée : 160°C.
		Chaleur de sole / Aqua Clean La chaleur est diffusée uniquement par l'élément de chauffe situé sur le fond du four. Sélectionnez ce mode de fonctionnement lorsque vous souhaitez faire rôtir / cuire plus intensivement la partie inférieure de votre plat (une pâtisserie rendue humide par la garniture de fruits, par exemple). L'élément de chauffe inférieur peut être utilisé pour le nettoyage du four. Les détails sont donnés dans la section 'Maintenance'.
		Voûte La chaleur provient uniquement de la résistance de voûte. Utilisez ce mode de cuisson pour faire dorer les rôtis et les pâtisseries. Température préréglée : 150°C.

FONCTIONNEMENT



Préchauffage

Utilisez cette fonction pour les préparations dont la cuisson doit commencer dans un four chaud. Touchez l'icône du préchauffage pour activer le préchauffage.

- ▷ Dès que vous touchez START, le message suivant apparaît à l'écran : "LE PRÉCHAUFFAGE COMMENCE. PATIENTEZ AVANT DE METTRE VOTRE PLAT AU FOUR."
- ▷ Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore bref retentit et le message suivant s'affiche : "PRÉCHAUFFAGE TERMINÉ. METTEZ VOTRE PLAT AU FOUR." Ensuite, le programme continue la cuisson avec les réglages sélectionnés.

Quand le préchauffage est réglé, il n'est pas possible d'utiliser la fonction Départ différé.

Sélection et réglage de la température



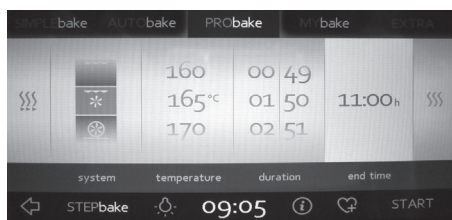
- Après avoir sélectionné le mode de cuisson, touchez l'écran pour choisir la température du four ; vous pouvez la régler entre 30 et 275°C (en fonction du mode de cuisson sélectionné) par intervalles de 5°C.
- Après avoir réglé le mode de cuisson et la température du four, touchez START pour lancer la cuisson, ou choisissez des paramètres complémentaires par l'icône horloge (voir le chapitre Fonctions du programmeur).

Tous les réglages sont indiqués à l'écran. La dernière case affiche la température du four et le temps de cuisson écoulé.



L'icône Horloge

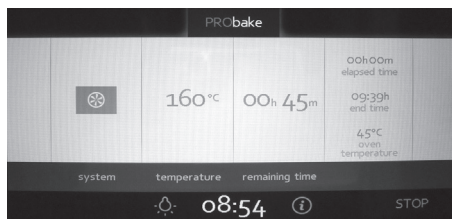
Fonctions du programmeur



Réglage de la durée de cuisson

Cette programmation vous permet de régler le temps pendant lequel le four va chauffer, c'est-à-dire la durée de cuisson. La durée de cuisson maximale est de 10 heures si la température réglée est supérieure à 120°C ; elle est de 24 heures si la température réglée est inférieure à 120°C.

- Touchez l'icône horloge pour accéder aux réglages du programmeur / de la durée de cuisson.



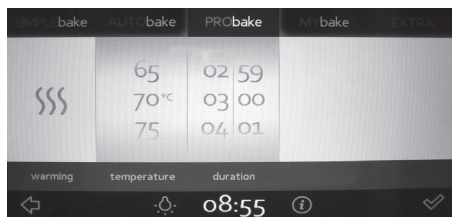
- Réglez la durée de cuisson désirée.
L'heure de fin de cuisson correspondante s'affiche alors à l'écran.
- Touchez START pour lancer la cuisson.
Le temps de cuisson restant s'affiche dans le champ prévu. Lorsque le compte à rebours est parvenu à son terme, le four s'éteint automatiquement (la cuisson est terminée). Un signal sonore intermittent retentit alors ; vous pouvez l'interrompre en touchant l'écran, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

Réglage du départ différé – combinaison entre la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

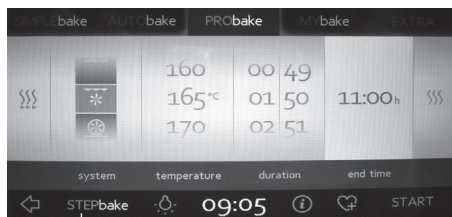
Cette programmation vous permet d'associer deux réglages : le temps pendant lequel le four va chauffer (durée de cuisson) et l'heure à laquelle il s'éteindra (heure de fin de cuisson). L'heure de fin de cuisson peut être réglée 24 heures à l'avance au maximum.

- Vérifiez que l'horloge du four est à l'heure.
- Réglez la durée de cuisson (voir le chapitre Réglage de la durée de cuisson).
La somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement.
- Réglez l'heure de fin de cuisson désirée.
- Touchez START pour mettre le four en marche.

Il ne va pas démarrer tout de suite et se mettra en route automatiquement à l'heure convenable. L'appareil s'arrête automatiquement à l'heure de fin de cuisson réglée, et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en touchant l'écran ✓, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute .



L'icône du maintien au chaud



STEPbake



Attention : Vous pouvez utiliser dans le méthode PRObake la fonction Maintien au chaud. La fonction Maintien au chaud se met en marche dès que la cuisson est terminée. Quand le temps de cuisson précédemment réglé est parvenu à son terme, un signal sonore bref retentit. Ensuite le four se maintient à une température de 70°C pendant 3 heures.

Vous pouvez utiliser STEPbake (Cuisson par ÉTAPES) comme une extension du menu PRObake (cuisson PRO). Cette fonction vous permet de sélectionner manuellement tous les paramètres et de combiner plusieurs étapes en un seul programme de cuisson. En choisissant le mode de cuisson, la température du four et la durée de cuisson, vous cuisinerez vos préparations exactement à votre goût.

- Touchez le champ STEPbake pour afficher les champs de 3 étapes successives : Step 1 (étape 1), Step 2 (étape 2), Step 3 (étape 3).
- Touchez le champ Step 1 (étape 1) pour accéder aux réglages du mode de cuisson, de la température du four et de la durée de cuisson..
 - ▷ Si vous souhaitez qu'au bout d'un certain temps, la cuisson se poursuive avec une autre combinaison de réglages, touchez Step 2 (étape 2) pour entrer la seconde série de paramètres, et faites de même pour Step 3 (étape 3) (ADD STEP – AJOUTER ÉTAPE).
- Touchez START pour faire démarrer le four.
L'appareil se met en marche immédiatement avec les réglages de

l'étape 1. Lorsque le temps de cuisson défini pour l'étape 1 s'est écoulé, les réglages de l'étape 2 sont activés, puis ceux de l'étape 3 s'ils ont été spécifiés. Le four termine la cuisson à l'heure réglée et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en touchant l'écran, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute..

Arrêt de la cuisson

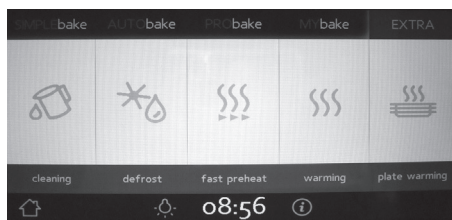
La cuisson peut s'arrêter de deux façons différentes :

1. Touchez STOP pour arrêter le four. Le menu de réglage apparaît ; vous pouvez alors modifier les paramètres, puis toucher START pour lancer une nouvelle cuisson.
2. Touchez la touche MARCHE/ARRÊT pour arrêter le four.

Par mesure de sécurité, le four s'arrête automatiquement de chauffer après un laps de temps déterminé :

- Au bout de 10 heures si la température réglée est supérieure à 120°C ;
- Au bout de 24 heures si la température réglée est inférieure à 120°C.

Fonctions complémentaires - EXTRA



Touchez le champ EXTRA pour régler les fonctions complémentaires (voir page 24 et 25).

FONCTIONNEMENT

Fonctions complémentaires - EXTRA	
	Nettoyage La température est pré-réglée à 70°C. Versez 0,6 l d'eau dans une lèchefrite et placez-la sur le gradin inférieur. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se ramollissent et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.
	Décongélation L'air circule sans que les résistances chauffent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés.
	Préchauffage rapide - Utilisez cette fonction lorsque vous voulez préchauffer le four le plus rapidement possible à une température précise. Cette option n'est pas adaptée à la cuisson des aliments. - Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en touchant l'écran, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. - Dès lors, le four est prêt à démarrer la cuisson selon les paramètres sélectionnés. - Température pré-réglée pour le préchauffage : 160°C. Réglage maximum : 275°C.
	Maintien au chaud - Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder au chaud les plats que vous venez de cuisiner. - Vous pouvez aussi l'activer pendant la cuisson ; dans ce cas, le four se maintiendra à 70°C pendant trois heures après la fin de la cuisson.
	Chauffage des assiettes - Cette fonction est très pratique pour préchauffer la vaisselle de service (assiettes, plats, tasses) afin que les mets restent chauds plus longtemps. - Température pré-réglée : 60°C. Réglage maximum : 80°C.

Autre fonctions complémentaires	
	Éclairage intérieur L'éclairage s'allume automatiquement dès que vous ouvrez la porte du four (interrupteur de porte) ou dès que vous mettez l'appareil en marche. Certains modèles sont équipés de deux lampes : l'une en haut de la paroi arrière, et l'autre au milieu de la paroi latérale droite. Si nécessaire, vous pouvez éteindre l'éclairage ou le rallumer en touchant l'icône du lampe.
	Sécurité enfants - Utilisez cette fonction pour éviter toute intervention indésirable sur le bandeau de commandes. - Pour activer la Sécurité enfants, effleurez la touche Sécurité enfants et maintenez votre doigt dessus pendant trois secondes. Un signal sonore bref retentit et la touche s'allume. - Dès lors, toutes les commandes sont verrouillées, sauf MARCHÉ/ARRÊT et la SÉCURITÉ ENFANTS. - Pour désactiver la Sécurité enfants, effleurez à nouveau la touche Sécurité enfants.



Avertisseur sonore

Utilisez cette option, indépendamment du fonctionnement du four, si vous désirez être alerté à un moment déterminé. Le réglage maximum du compte à rebours est de 10 heures.

- Pour accéder au réglage de l'avertisseur, touchez d'abord l'icône HORLOGE. Effleurez l'icône de la clochette pour régler l'heure à laquelle vous voulez être alerté, et validez en touchant l'icône ✓.
- Vous pouvez désactiver prématurément l'avertisseur sonore en touchant l'HORLOGE. Pour supprimer l'alerte, effleurez l'icône X.

Réglages mémorisés – MYbake (MES cuissons)

Sauvegarde et éditions des recettes utilisateur

Ce menu vous permet de cuire vos préparations à votre convenance, en reprenant chaque fois les mêmes réglages et les mêmes étapes.

Il est possible d'enregistrer dans la mémoire du four le programme personnalisé que vous avez créé et de l'activer chaque fois que vous en avez besoin. Ce menu vous offre 8 catégories d'aliments (viande, poisson, légumes, pain, etc.) et vous pouvez enregistrer sous chaque catégories jusqu'à 15 plats et combinaisons de réglage.

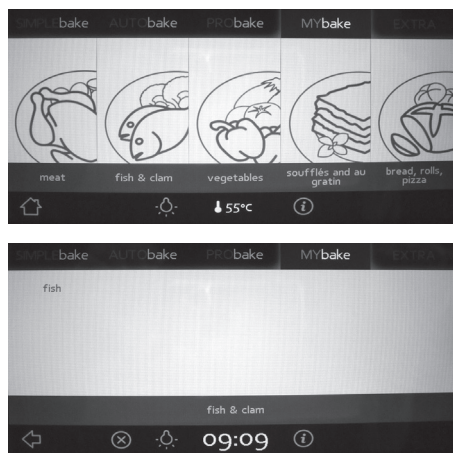
Vous pouvez sauvegarder vos préparations favorites à partir des menus SIMPLEbake (cuisson SIMPLE) et AUTOBake (cuisson AUTO) mais aussi enregistrer tous les plats pour lesquels vous avez trouvé vous-même les meilleures combinaisons de réglages avec les fonctions PRObake (cuisson PRO) et STEPbake (cuisson par ÉTAPES).



L'icône du coeur : sauvegarde et éditions des recettes utilisateur

- Dans tous les menus, un clavier s'affiche lorsque vous touchez l'icône 'cœur'.
- Touchez les lettres qui conviennent pour donner un nom à votre recette dans la catégorie de plats affichée en haut de l'écran. Le nom peut comporter 16 caractères au maximum. Pour effacer un caractère, touchez l'icône 'la flèche arrière' située dans le coin en haut à droite. Validez le nom que vous avez tapé en effleurant l'icône ✓.
- Pour supprimer une recette, touchez l'icône X.

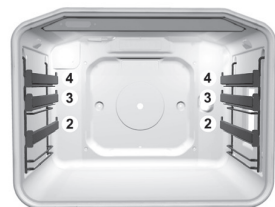
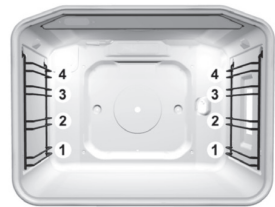
FONCTIONNEMENT



Utilisation de vos recettes personnelles

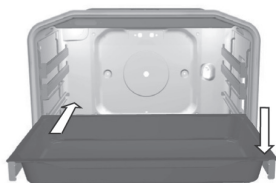
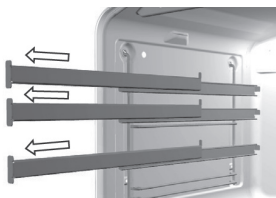
Vous pouvez à tout moment activer les recettes favorites que vous avez précédemment mises en mémoire. La liste peut en contenir 120 au total. Pour sélectionner et lancer votre combinaison de réglages, touchez le champ MYbake (MES cuissons)..

Niveaux de cuisson



- Les accessoires du four (grille, plaque à pâtisserie et lèchefrite) peuvent être insérés sur quatre niveaux différents.
- Les glissières sont numérotées de bas en haut. (Le niveau adapté à la cuisson de différents mets est indiqué dans les tableaux de cuisson plus loin dans cette notice.)
- Selon le modèle du four, les glissières peuvent être en fil ou télescopiques. Les glissières télescopiques (totalement ou partiellement extractibles) se trouvent sur les 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Si votre four est équipé de glissières en fil, insérez toujours la grille, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite sur ces glissières.

Glissières télescopiques extensibles



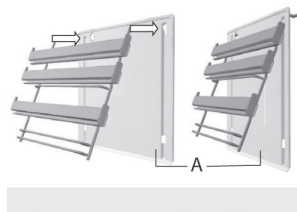
Les glissières télescopiques (totalement ou partiellement extensibles) sont installées sur les parois latérales droite et gauche du four sur trois niveaux : le second, le troisième et le quatrième à partir du bas.

Les glissières télescopiques existe de trois paires de glissières totalement extensibles.

Durant la cuisson, les glissières et les autres accessoires sont brûlants. Mettez des gants de cuisine lorsque vous les manipulez.

- Pour insérer la grille, la plaque à pâtisserie, ou la lèchefrite dans les glissières, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four.
- Posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières, puis poussez l'ensemble à l'intérieur du four, jusqu'au fond. Ne refermez la porte que lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées.

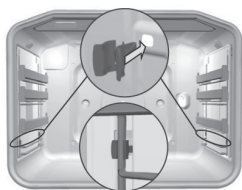
Les parois amovibles EcoClean



Les parois amovibles empêchent les projections de graisse d'atteindre les parois inamovibles du four. Les parois amovibles EcoClean s'installent de la façon suivante :

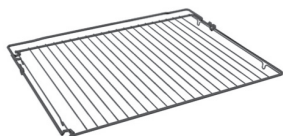
- Décrochez le châssis en fil ou les glissières télescopiques (voir le chapitre Démontage des glissières).
- Accrochez les glissières (en fil ou télescopiques) aux parois amovibles en émail EcoClean. Ensuite, suspendez les ensemble sur les parois inamovibles du four en introduisant les crochets dans les trous perforés et tirez le tout vers le bas.

FONCTIONNEMENT

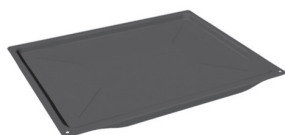


Lorsque vous installez les glissières télescopiques totalement extensibles et les parois amovibles, placez dans les trous inférieurs situés sur les parois inamovibles du four les clips fournis, puis insérez les tiges du châssis dans ces clips. Ces derniers servent à maintenir le châssis en fil bien en place..

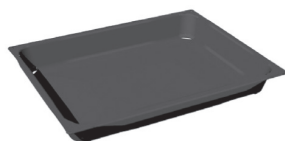
Accessoires



La grille supporte les plats ou les moules contenant les préparations à cuire. Vous pouvez aussi y placer directement certains aliments qui cuiront au gril.



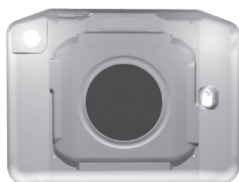
La plaque à pâtisserie est prévue uniquement pour la cuisson des gâteaux.



Le plat multi-usage profond sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille ou à la broche.

Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille ou à la broche. Il n'est pas possible de placer la lèchefrite profonde au premier niveau, en bas du four.

La paroi arrière du four est revêtue d'une **plaque catalytique** qui doit être démontée ou remplacée exclusivement par un professionnel qualifié.



Le filtre antigrasse situé sur la paroi arrière du four protège le ventilateur, les résistances et les parois du four des éclaboussures de graisse. Insérez toujours le filtre pendant la cuisson de la viande, mais enlevez-le pour cuire les pâtisseries. L'utilisation du filtre pendant la cuisson des gâteaux peut entraîner de mauvais résultats..

Cuisson des pâtisseries



Chaleur du haut et du bas



Air chaud



Chaleur du bas avec ventilateur

Pour les pâtisseries, utilisez les modes de cuisson ‘Chaleur du haut et du bas’, ‘Air chaud’ ou ‘Chaleur du bas avec ventilateur’.

- Lorsque vous cuisez des gâteaux, retirez toujours le filtre antigrasse.

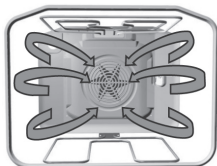
Conseils

- Lorsque vous faites cuire des gâteaux, suivez scrupuleusement les instructions concernant le choix des glissières, la température et la durée de cuisson fournies dans les Tableaux de cuisson des pâtisseries. Ne vous fiez pas à votre expérience antérieure, car les indications figurant dans les tableaux de cuisson ont été testées et spécialement adaptées à ce four.
- Au cas où vous ne trouveriez pas le gâteau que vous avez l'intention de confectionner, reportez-vous aux conseils concernant un gâteau similaire.



Cuisson en convection naturelle

- La cuisson n'est possible que sur un seul niveau.
- La convection naturelle est particulièrement bien adaptée à la cuisson de toutes sortes de gâteaux et du pain.
- Utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne doront pas. Posez toujours les moules sur la grille. Ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil.
- Le préchauffage diminue le temps de cuisson. N'enfournez pas les gâteaux tant que le four n'est pas à la température adéquate.



Cuisson en chaleur tournante

La chaleur tournante convient parfaitement à la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, et en particulier à celle des gâteaux individuels sur la plaque à pâtisserie. Nous vous recommandons de préchauffer le four et d'utiliser les glissières n° 2 et 4. La chaleur tournante est également adaptée à la cuisson – mais sur un seul niveau – des pâtisseries contenant beaucoup de liquide et des tartes aux fruits.

- En général, la température est plus basse qu'en convection naturelle (voir le Tableau de cuisson des pâtisseries).
- Vous pouvez faire cuire en même temps différents gâteaux si la température exigée est à peu près identique.

- Cependant, le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre ; aussi, lorsque vous cuisez des pâtisseries sur deux ou même trois niveaux simultanément, vous devrez retirer du four le gâteau qui est cuit le premier (en général celui du haut).
- Les gâteaux individuels, par exemple les muffins, devront avoir la même taille et la même épaisseur. Les gâteaux de grosseurs inégales cuisent inégalement.
- Si vous faites cuire plusieurs gâteaux à la fois, cela risque de provoquer de la condensation sur la porte du four.

Conseils et astuces pour la cuisson des pâtisseries	
Le gâteau est-il assez cuit ?	Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle.
Le gâteau s'est affaissé	Vérifiez la recette. Mettez moins de liquide la prochaine fois. Respectez scrupuleusement la durée de pétrissage, surtout si vous utiliser un mixeur.
Les gâteaux ne sont pas assez dorés en dessous	La prochaine fois, utilisez un moule de couleur sombre, ou placez-le au niveau inférieur, ou bien utilisez la sole en fin de cuisson.
Les gâteaux mous, comme le gâteau au fromage blanc, ne sont pas assez cuits	La prochaine fois, réduisez la température et augmentez la durée de cuisson.

Remarques sur le tableau de cuisson des pâtisseries:

- Les tableaux indiquent une plage de températures : une valeur minimale et une valeur maximale. La première fois, sélectionnez la température la moins élevée. Vous pourrez toujours l'augmenter ensuite si votre gâteau n'est pas assez cuit.
- La durée de cuisson est donnée à titre indicatif. Elle peut varier en fonction de différentes conditions.
- Les paramètres de cuisson les mieux adaptés pour chaque type de gâteaux figurent en caractères gras.
- L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux hautes températures.

CUISSON DES ALIMENTS

Tableau de cuisson des pâtisseries en convection naturelle ou en chaleur tournante - uniquement lors de la cuisson sur un seul niveau

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Temp. (°C) 	N° de la glissière (à partir du bas)	Temp. (°C) 	Durée de cuisson (minutes)
Pâtes sucrées					
Gâteau marbré, Kugelhof	1	160-170	1	150-160	50-70
Gâteau dans un moule rectangulaire	1	160-170	1	150-160	55-70
Gâteau dans un moule	1	160-170	2	150-160	45-60
Gâteau au fromage blanc	1	170-180	2	150-160	65-85
Tarte aux fruits, pâte brisée	1	180-190	2	160-170	50-70
Tartes aux fruits et à la crème	1	170-180	2	160-170	60-70
Biscuit de Savoie *	1	170-180	2	150-160	30-40
Gâteau avec glaçage	2	180-190	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	170-180	2	150-160	45-65
Tarte aux cerises	2	180-200	2	150-160	35-60
Biscuit roulé *	2	180-190	2	160-170	15-25
Gâteau en pâte levée	2	160-170	2	150-160	25-35
Brioche tressée	2	180-200	2	160-170	35-50
Bûche de Noël	2	170-180	2	150-160	45-70
Strudel aux pommes	2	180-200	2	170-180	40-60
Beignets cuits au four	1	170-180	2	150-160	40-55
Pâtes salées					
Quiche lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Pain	2	190-210	2	170-180	50-60
Petits pains au lait*	2	200-220	2	180-190	30-40
Gâteaux individuels					
Gâteaux secs *	2	160-170	2	150-160	15-25
Petits fours *	2	160-170	2	150-160	15-28
Petits gâteaux en pâte levée	2	180-190	2	170-180	20-35
Petits gâteaux en pâte feuilletée	2	190-200	2	170-180	20-30
Choux à la crème	2	180-190	2	180-190	25-45

CUISSON DES ALIMENTS

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Temp. (°C) 	N° de la glissière (à partir du bas)	Temp. (°C) 	Durée de cuisson (minutes)
Soufflés					
Soufflé au riz	1	190-200	2	180-190	35-50
Soufflé au fromage	1	190-200	2	180-190	40-50
Produits surgelés					
Strudel aux pommes ou au fromage	2	180-200	2	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Frites à cuire au four *	2	200-220	2	170-180	20-35
Croquettes	2	200-220	2	170-180	20-35

NB : le n° de la glissière concerne la plaque à pâtisserie ou la grille sur laquelle sont posés les moules. La lèche-frite profonde ne doit pas être insérée sur la première glissière.

Tableau de cuisson des pâtisseries en chaleur tournante avec sole

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Temp. (°C) 	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau au fromage blanc (750g de fromage)	2	150-160	65-80
Pizza* - pâte levée	2	200-210	15-20
Quiche lorraine – pâte brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes avec glaçage – pâte levée	2	150-160	35-40
Gâteau aux fruits – pâte à génoise	2	150-160	45-55
Strudel aux pommes – pâte feuilletée	2	170-180	45-65

NB : le n° de la glissière concerne la grille sur laquelle sont posés les moules à gâteau.

Cuisson de la viande à rôti



Chaleur du haut et du bas



Air chaud

Pour la viande à rôti, utilisez les modes de cuisson 'Chaleur du haut et du bas' ou 'Air chaud'.

- Dans le tableau de cuisson, le mode qui convient le mieux à chaque type d'aliment figure en caractères gras.
- Pendant la cuisson de la viande, le filtre antigrasse doit être présent.

Conseils et astuces sur les plats à utiliser

- Utilisez des plats émaillés ou en verre à feux (pyrex), en terre cuite ou en fonte.
- Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.
- Couvrez votre rôti, ou enveloppez-le dans une feuille d'aluminium : il conservera son jus et le four restera plus propre.
- Si le rôti reste découvert, il cuira plus vite.

Remarques sur la cuisson de la viande

- Le tableau de cuisson de la viande indique le n° de la glissière, la température et la durée de cuisson. Cette dernière peut varier en fonction du poids ou de la qualité de la viande et devra être ajustée en conséquence.
- La cuisson au four de la viande rouge, des volailles et du poisson est économique seulement à partir de 1 kg.
- Ajoutez autant de liquide que nécessaire pour que la graisse et le jus s'écoulant de la viande ne brûlent pas au fond du plat. Un rôti qui doit cuire longtemps a besoin d'être surveillé en permanence et il faut ajouter plusieurs fois du liquide en cours de cuisson.
- Retournez la viande à mi-cuisson, surtout si vous utilisez le plat multi-usage. Il est donc conseillé de commencer la cuisson en tournant la pièce de viande ou la volaille à l'envers.
- La cuisson de grosses pièces entraîne souvent la formation de vapeur, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte du four et le hublot en verre.
- Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

CUISSON DES ALIMENTS

Tableau de cuisson de la viande à rôtir en convection naturelle ou en chaleur tournante - uniquement lors de la cuisson sur un seul niveau

Type de viande	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Temp. (°C) 	N° de la glissière (à partir du bas)	Temp. (°C) 	Durée de cuisson (min.)
Boeuf						
Rôti de boeuf	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Rôti de boeuf	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rosbif à point	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rosbif bien cuit	1000	2	200-210	2	180-200	65-85
Porc						
Rôti de porc	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Poitrine de porc	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Poitrine de porc	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Épaule de porc	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Roulade de porc	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Côtes de porc	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Rôti de viande hachée	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Veau						
Roulade de veau	1500	2	180-200	2	150-160	90-120
Jarret de veau	1700	2	180-200	2	150-160	120-130
Agneau						
Cotelettes	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Gigot	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Gibier						
Râble de lièvre	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Cuissot de sanglier	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Volaille						
Poulet entier	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Poulet	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Canard	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-160	2	140-150	180-240

CUISSON DES ALIMENTS

Type de viande	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Temp. (°C)	N° de la glissière (à partir du bas)	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)
Poisson						
Poisson entier	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Soufé au poisson	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

NB : le n° de la glissière concerne la lèche-frite profonde. Les plats doivent être posés sur la grille insérée sur la première ou la seconde glissière. Ne placez pas la lèche-frite profonde sur la première glissière.

Cuisson au gril et gratins



Gril (avec grande superficie)



Gril



Gril et ventilateur

- Soyez très vigilant lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. En raison de la haute température du gril infrarouge, les parois du four et ses accessoires sont extrêmement chauds. Mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.
- Si vous piquez la viande avec une fourchette, la graisse brûlante pourrait jaillir (surtout des saucisses). Pour éviter les brûlures, utilisez de longues pinces à barbecue et protégez-vous les yeux.
- Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du gril.
- En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le gril est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux saucisses, steaks et poisson (filet, escalopes et darnes de saumon) ; il rend croustillante la peau des volailles et permet de faire dorer les gratins.

Conseils et astuces pour la cuisson au gril

- Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.
- Dans le tableau de cuisson au gril, vous trouverez des indications sur le n° des glissières à utiliser, la température et le temps de cuisson. Ce dernier peut varier en fonction du poids et de la qualité de la viande ; il faudra donc l'ajuster en conséquence.
- Pendant la cuisson au gril, le filtre antigrasse doit être présent.
- Le gril infrarouge – et la résistance de voûte en mode Gril double – doivent être préchauffés 5 minutes.
- Huilez la grille sur laquelle vous placez les aliments, sinon ils risquent de s'y attacher.

- Disposez les tranches de viande sur la grille, puis insérez la grille dans les glissières n° 4.
- Pour recueillir la graisse qui va s'écouler, placez la lèchefrite sur les glissières du niveau inférieur.
- Retournez la viande à mi-cuisson, mais laissez griller la première face un peu plus longtemps que la seconde.
- Lorsque vous cuisez au gril de grosses pièces (poulet, poisson) insérez la grille au second niveau et une lèchefrite peu profonde au premier.
- Retournez une fois les tranches fines, mais les plus épaisses auront peut-être besoin d'être retournées plusieurs fois. Utilisez toujours une pince à barbecue pour que le jus ne s'écoule pas trop.
- Les viandes rouges cuisent plus rapidement que les viandes blanches (porc, veau).
- Après chaque utilisation, nettoyez le gril, les parois du four et ses accessoires pour que les salissures ne brûlent pas lors de la cuisson suivante.

CUISSON DES ALIMENTS

Tableau de cuisson - Gril double

Type of food	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas))	Temp. (°C) 	Temp. (°C) 	Durée de cuisson (min.)
Type d'aliment					
4 beefsteaks saignants	180g/pc	4	240	-	14-16
4 beefsteaks à point	180g/pc	4	240	-	16-20
4 beefsteaks bien cuits	180g/pc	4	240	-	18-21
4 escalopes de porc	180g/pc	4	240	-	19-23
4 côtelettes	180g/pc	4	240	-	20-24
4 escalopes de veau	180g/pc	4	240	-	19-22
6 côtelettes d'agneau	100g/pc	4	240	-	15-19
8 saucisses	100g/pc	4	240	-	11-14
3 tranches de viande + fromage	200g/pc	4	240	-	9-15
1/2 poule	600	2	240	180-190	25 (1ère face) 20 (2ème face)
Poisson					
Darnes de saumon	600	3	240	-	19-22
4 truites	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Pain					
6 tranches de pain blanc	/	4	240	-	1,5-3
4 tranches de pain multigrain	/	4	240	-	2-3
Toasts garnis	/	4	240	-	3,5-7
Viande / volaille*					
Canard*	2000	2	210	150-170	80-100
Poulet*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Rôti de porc	1500	2	-	150-160	90-120
Épaule de porc	1500	2	-	150-160	120-160
Rouelle de porc	1000	2	-	150-160	120-140
Rosbif / filet de boeuf	1500	2	-	170-180	40-80
Légumes au gratin **					
Chou-fleur, chou frisé	750	2	-	210-230	15-25
Asperges	750	2	-	210-230	15-25

CUISSON DES ALIMENTS

Remarques : le n° de la glissière concerne la grille sur laquelle vous placez la viande ; dans la partie « viande / volaille » le n° concerne la lèchefrite, mais pour le poulet, il se rapporte à la grille. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour que la viande ne brûle pas. Retournez-la à mi-cuisson. Lorsque vous faites cuire de la viande au gril, insérer une lèchefrite au niveau inférieur (1er niveau si elle est peu profonde, 2ème niveau si vous prenez le plat multi-usage profond – voir Conseils et astuces pour la cuisson au gril).

Recommandations : essuyez la truite avec du papier absorbant. Garnissez le ventre du poisson avec de l'ail et du persil, sel et poivre. Huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.

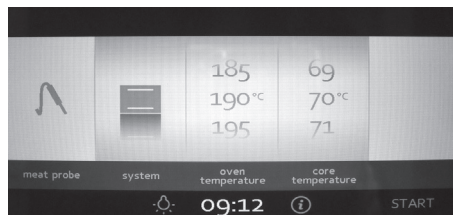
* Ce type de viande peut aussi être cuit à la broche (voir les conseils sur la cuisson à la broche).

** Avant de passer au four, les légumes doivent être mi-cuits puis recouverts d'une sauce Béchamel et de fromage râpé. Utilisez le plat en verre que vous poserez sur la grille.

Tableau de cuisson au gril infrarouge

Type d'aliment	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Temp. (°C)	Temp. (°C)	Durée de cuisson (min.)
Viande et saucisses					
2 beefsteaks bien cuits	180g/pc	4	240	-	18-21
2 côtelettes		4	240	-	20-22
2 escalopes de porc	180g/pc	4	240		18-22
4 saucisses	100g/pc	4	240	-	11-14
4 toasts garnis		4	240	-	5-7
Pain grillé		4	240		3-4
3 truites – sur la grille	200g/pc	2	-	160-170	40-50
Poulet – sur la grille	1500	2	-	160-170	60-80
Épaule de porc – dans la lèchefrite profonde	1500	2	-	160-170	120-160

Cuisson programmée avec la sonde thermométrique



- Cette programmation permet de régler la température souhaitée au coeur de la viande. Le réglage est possible entre 30 et 99°C.
- La cuisson avec la sonde thermométrique est idéale pour les grosses pièces de viande, si possible sans os. Le poulet et le lapin ne sont donc pas adaptés à ce mode de cuisson.

Températures à coeur conseillées :

Rôti de porc : 85°C

Rôti de boeuf : 80°C

Rôti de veau : 75°C

Filet de boeuf : 40-50°C

Procédure de cuisson avec la sonde de température

- Branchez la fiche de la sonde dans la prise, puis piquez la sonde jusqu'au centre du morceau de viande. La prise se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à gauche, sur le panneau latéral. Elle est protégée par un bouchon métallique qu'il faut enlever pour brancher la sonde et remettre en place. après la cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température du four.
- Touchez START pour lancer la cuisson. La sonde thermométrique commence à mesurer la température au coeur de la viande.
- En cours de cuisson, vous pouvez modifier à tout moment le réglage de la température du four et de la température à coeur que vous avez choisies.

- Quand la température programmée est atteinte au coeur de la viande, le four s'arrête et un signal sonore retentit pour vous informer que la cuisson est terminée.
- Éteignez le four, retirez la sonde du rôti, débranchez-la et remettez le bouchon métallique en place.

Veillez à ce que la sonde ne touche pas la résistance pendant la cuisson. Utilisez exclusivement la sonde de température prévue pour ce four.

Conserves de fruits et légumes



Pour la stérilisation des conserves, utilisez le mode sole + ventilateur.

Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez jamais de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes aliments que vous tasserez bien. Le four peut contenir six bocaux d'un litre.

- Ne stérilisez que des fruits et légumes frais.
- Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans le plat multi-usage profond pour produire la vapeur nécessaire. Placez-y les bocaux de manière à ce qu'ils ne touchent pas les parois du four (voir l'illustration). Humidifiez au préalable les joints en caoutchouc.
- Posez le plat multi-usage contenant les bocaux sur les glissières du deuxième niveau à partir du bas.
- Surveillez la stérilisation en permanence. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à bouillir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-dessous.

CUISSON DES ALIMENTS

Tableau des conserves

Aliments à stériliser	Quantité	170 - 180°C, jusqu'à l'ébullition	Début de l'ébullition	Laisser reposer au four
✱				
Fruits				
Fraises	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	25 min.
Fruits à noyau	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	30 min.
Compote	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	35 min.
Légumes				
Cornichons, pickles	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	30 min.
Haricots, carottes	6x1 litre	40-55 min.	Poursuivre à 120°C 60 min	30 min.

La durée figurant dans le tableau est donnée à titre indicatif. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la température ambiante, du nombre de bocaux, de la quantité et de la température des fruits et légumes à stériliser. Avant d'éteindre le four (pour les fruits) ou de réduire la température de cuisson (pour certains légumes), vérifiez que l'ébullition a commencé dans les bocaux.

Important: surveillez attentivement le début de l'ébullition dans le premier bocal

Décongélation

- Le brassage de l'air à l'intérieur du four accélère la décongélation des surgelés.
- Cette fonction convient aux pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, aux gâteaux et viennoiseries, au pain ou aux fruits surgelés.
- Pour des raisons d'hygiène, ne décongelez pas au four la viande ou la volaille.
- Si possible, retournez les aliments de temps en temps pour obtenir une décongélation plus homogène.

General

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression. Avant de procéder au nettoyage, mettez le four hors tension et laissez-le complètement refroidir.

Carrosserie en façade

Nettoyez les surfaces avec un détergent liquide non abrasif et une éponge douce. Versez un peu de produit sur l'éponge, frottez les taches, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur les surfaces. Évitez les détergents agressifs et abrasifs, les objets pointus et les éponges grattantes qui pourraient laisser des rayures.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec une éponge douce et un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur l'éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou d'éponges grattantes. Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours.

Éléments de façade en inox

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

Surfaces laquées et en plastique

Nettoyez les boutons et la poignée du four avec une éponge douce et un détergent liquide léger convenant aux surfaces lisses laquées. Vous pouvez aussi utiliser des détergents spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

ATTENTION : Les surfaces ci-dessus ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Nettoyage

Four

- Vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec des produits conventionnels (détergents, aérosols pour fours) mais réservez-les aux taches résistantes.
- Pour les nettoyages quotidiens (après chaque utilisation), nous vous recommandons la procédure suivante :
 - Versez 0,6 l d'eau dans une lèchefrite et placez-la sur les glissières inférieures..
 - Effleurez 'Fonctions complémentaires nettoyage' (page 24), puis Start/Stop. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se ramollissent et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

Pour enlever les taches résistantes :

- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir complètement le four.
- Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.
- Les éclaboussures de graisse sur les parois s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.
- Pour enlever les taches résistantes, utilisez les détersifs spéciaux destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyage.
- N'utilisez jamais de produits agressifs, comme par exemple les détachants ou les éponges grattantes ou métalliques.
- Les surfaces laquées, galvanisées, en acier inoxydable ou en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les aérosols destinés au nettoyage des fours, car cela pourrait les endommager ou les décolorer. Cela est également valable pour la sonde de température (si l'appareil en possède une) et les résistances accessibles en haut du four.
- Lors de l'achat et du dosage des détergents, pensez à l'environnement et suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

Plaques catalytiques

- L'émail catalytique est fragile et sensible aux frottements, nous vous déconseillons donc d'utiliser des produits agressifs et des objets pointus.
- L'émail catalytique poreux accélère la décomposition de la graisse et des autres impuretés. En général, les petites taches subsistant

après la cuisson se décomposent lors de la prochaine utilisation du four. En règle générale, les taches disparaissent complètement à des températures supérieures à 220°C, mais seulement en partie à des températures inférieures.

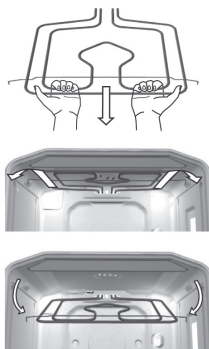
- La puissance autonettoyante des éléments catalytiques s'affaiblit avec le temps. Nous vous recommandons de remplacer les plaques catalytiques après quelques années d'utilisation régulière du four.

Conseils utiles

- Lorsque vous faites rôtir une viande grasse, nous vous recommandons de l'envelopper dans une feuille d'aluminium ou un papier spécial pour éviter que les éclaboussures de graisse ne maculent les parois intérieures du four.
- Lors de la cuisson au gril, placez la lèchefrite sous la grille afin de recueillir la graisse qui s'écoule de la viande.

Nettoyage de la voûte du four

- Pour faciliter le nettoyage de la voûte, certains modèles sont équipés d'un gril infrarouge escamotable.
- Avant d'abaisser le gril, mettez l'appareil hors tension en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.
- La résistance doit avoir refroidie, sinon vous pourriez vous brûler.
- N'utilisez jamais le gril en position baissée.



Avant de procéder au nettoyage, enlevez la lèchefrite, la grille et les glissières. Puis tirez vers vous la résistance horizontale. Ensuite, tirez le gril vers le bas jusqu'à ce que la barre transversale qui repose sur des supports latéraux soit dégagée (voir l'illustration). Une fois le nettoyage terminé, remettez le gril en place selon la procédure inverse ; la barre transversale doit être réinsérée dans les deux supports latéraux.

Accessoires

Nettoyez les accessoires (plaque à pâtisserie, grille) avec de l'eau chaude et votre détergent habituel.

Filtre antigrasse

Lavez le filtre antigrasse après chaque utilisation, avec une brosse douce et de l'eau chaude additionnée de détergent. Vous pouvez aussi le nettoyer dans le lave-vaisselle.

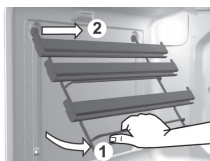
Parois amovibles en émail EcoClean

Après chaque utilisation, lavez les parois amovibles avec une brosse douce et de l'eau additionnée de détergent. Vous pouvez aussi les nettoyer dans le lave-vaisselle.

Email spécial Ecoclean

L'intérieur du four, la contre-porte, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite sont revêtus d'un d'émail spécial, appelé EcoClean, dont la surface est lisse et résistante. Ce revêtement spécial, à la fois écologique et économique, est très facile à nettoyer à température ambiante.

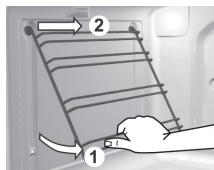
Entretien



Démontage des glissières télescopiques extensibles

Les glissières télescopiques extensibles sont amovibles pour faciliter le nettoyage du four.

- Saisissez le châssis par le bas, inclinez-le vers le centre du four et décrochez-le des trous situés en haut.
- Nettoyez le châssis et les glissières télescopiques exclusivement avec un détergent usuel.
- Les glissières télescopiques ne vont pas au lave-vaisselle.
- **Ne lubrifiez jamais les glissières télescopiques extensibles.**
- Après nettoyage, remettez le châssis en place en procédant dans l'ordre inverse.



Démontage des glissières ou châssis en fil

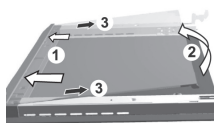
Le châssis en fil est amovible pour faciliter le nettoyage du four.

- Saisissez le châssis par le bas, inclinez-le vers le centre du four et décrochez-le des trous situés en haut.
- Nettoyez le châssis exclusivement avec un détergent usuel.
- Après nettoyage, raccrochez simplement le châssis dans les trous et tirez-le vers le bas.

Démontage des vitres de la porte

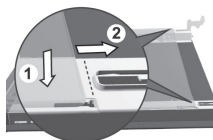
On peut aussi nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte.

- Enlevez la porte du four (voir le chapitre sur le démontage et le remontage de la porte).
- Saisissez la vitre par le bas. Tirez-la délicatement vers vous, puis soulevez-la légèrement – mais pas trop – (de 10 mm au maximum) jusqu'à ce que le coin support sorte de la fente.



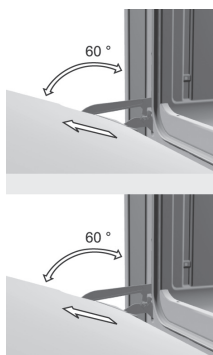
- Enlevez la vitre en la déplaçant dans le sens de la flèche 3.
- Pour enlever la vitre intérieure (uniquement sur certains modèles), retirez les vis qui sont sur le support de la vitre et soulevez-la. Retirez les supports avant de la nettoyer.
- Remontez la porte en procédant dans l'ordre inverse.

Nb: insérez la vitre dans la rainure et poussez-la vers l'avant.



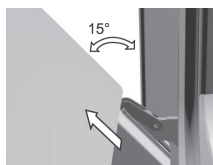
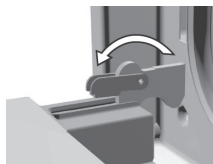
Démontage et remontage de la porte du four comportant des charnières à came

- Ouvrez complètement la porte. Mettez en position verticale les loqueteaux des supports inférieurs des charnières situés sur les deux côtés de la porte et accrochez-les aux languettes des deux supports supérieurs.
- Refermez la porte à demi et enlevez-la en la tirant vers vous.
- Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse: présentez la porte en position inclinée (sous un angle de 60°) et poussez-la vers le four tout en la basculant en position horizontale. Durant cette opération, veillez à ce que les encoches des deux charnières inférieures s'encliquettent correctement dans le bas du four. Quand la porte est complètement ouverte, décrochez des languettes supérieures les loqueteaux des supports inférieurs des charnières et remettez les en position horizontale.



Démontage et remontage de la porte du four comportant des charnières à un axe

- Ouvrez complètement la porte du four et faites pivoter les loqueteaux vers l'avant.
- Puis fermez lentement la porte jusqu'à ce que les loqueteaux soient en appui contre les supports. Lorsque la porte forme un angle de 15° par rapport à sa position fermée, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des supports des charnières.
- Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Présentez la porte sous un angle de 15° par rapport à sa position fermée et emboîtez-la dans les supports des charnières à l'avant.



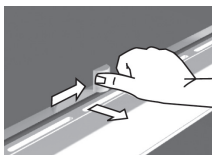
de l'appareil en poussant les charnières vers le bas et vers l'avant jusqu'à ce qu'elles glissent dans leurs supports.

- Ouvrez ensuite complètement la porte et faites pivoter les loqueteaux dans leur position initiale. Ouvrez et fermez doucement la porte pour vérifier si elle se referme correctement. Si ce n'est pas le cas, vérifiez si les crans des charnières sont bien emboîtés.

Attention

Lorsque vous remontez la porte, veillez à ce que les loqueteaux des charnières soient bien emboîtés dans leurs supports. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est actionnée par un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment pendant le montage ou le démontage de la porte. Risques de blessures !

Verrou de la porte



- La porte du four est équipée d'un verrou qui interdit l'ouverture tant qu'il reste enclenché. Pour déverrouiller la porte, poussez légèrement la manette vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la poignée de la porte vers vous.
- Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

Remarque : Si le verrou est fourni avec l'appareil, fixez-le sous le bandeau de commandes selon les instructions de la notice d'installation jointe à la pièce.

Remplacement de certaines pièces



Le culot et la douille de la lampe du four sont sous tension.

Risque d'électrocution !

Avant de changer l'ampoule, mettez l'appareil à l'arrêt et coupez son alimentation électrique en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.



Ampoules du four

Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont pas couvertes par la garantie. Les ampoules de remplacement doivent avoir les caractéristiques suivantes : culot E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Dévissez le couvercle en verre en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacez l'ampoule et remettez le couvercle en place.

Tableau des pannes

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il n'est pas obligatoirement défectueux. Vérifiez dans tous les cas les points suivants.

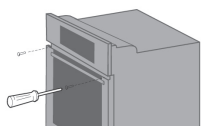
Problème	Solution
Les touches ne fonctionnent pas, l'affichage reste figé.	Mettez le four à l'arrêt, coupez l'alimentation électrique quelques minutes (retirez le fusible ou fermez le disjoncteur), puis rétablissez l'alimentation et remettez le four en marche..
Les fusibles de l'installation sautent souvent	Contactez votre électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre "Remplacement de certaines pièces".
Le four ne chauffe pas	• Avez-vous réglé correctement la température et le mode de cuisson ? • Avez-vous bien fermé la porte du four ?
La cuisson des pâtisseries est décevante.	• Avez-vous retiré le filtre antigrasse ? • Avez-vous bien suivi les conseils du chapitre "Cuisson des pâtisseries" ? • Avez-vous respecté scrupuleusement les indications figurant dans le Tableau de cuisson des pâtisseries ?
L'afficheur de température signale un défaut (F1, F2, etc.)	Une erreur s'est produite au niveau du module électronique. Mettez l'appareil à l'arrêt puis coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur. Ensuite remettez le four sous tension et mettez l'horloge à l'heure.

Si, malgré les conseils ci-dessus, vous ne parvenez pas à résoudre le problème vous-même, contactez notre service après-vente. Veuillez noter toutefois que l'intervention du service après-vente n'est pas couverte par la garantie si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à un raccordement ou à une utilisation non conforme. Dans ce cas, le coût de la réparation sera à la charge de l'utilisateur.

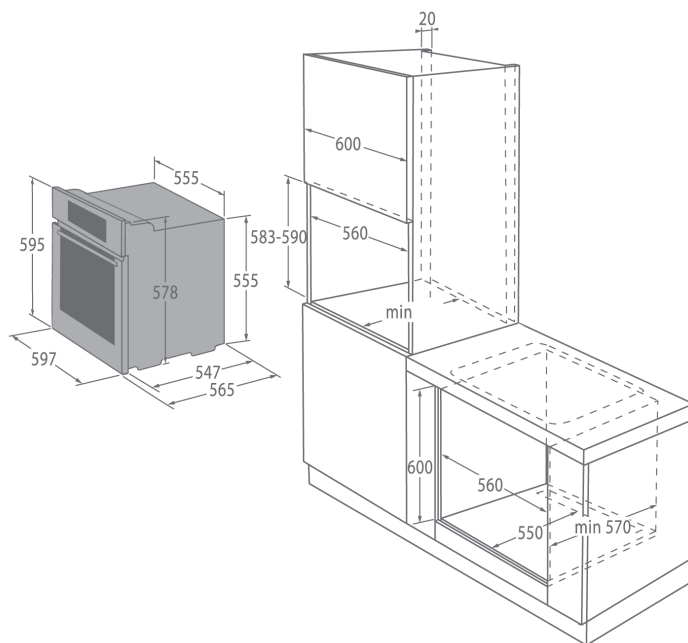
Consignes de sécurité

- L'encastrement et le raccordement électrique ne doivent être réalisés que par un professionnel qualifié.
- L'installation électrique doit comporter un coupe-circuit omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins. Les disjoncteurs différentiels et les fusibles offrent une bonne protection et conviennent à cet usage.
- Pour le raccordement, on peut utiliser des câbles à gaine en caoutchouc de type HO5 RR-F avec conducteur de terre jaune/vert, ou des câbles à gaine en PVC de type HO5 VV-F avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.
- Le placage, les colles ou les revêtements en matières synthétiques du meuble dans lequel le four sera encastré doivent être thermostables (résistant à 100°C), sinon ils peuvent se déformer.
- Mettez les matériaux d'emballage (films plastique, blocs de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, car ils présentent un risque : les enfants peuvent avaler les petits objets ou s'asphyxier avec les feuilles en plastique.

Encastrement



- Le placage, les colles ou le revêtement du meuble dans lequel le four sera encastré doivent être thermostables (résistants à 100°C). Une moindre résistance à la chaleur peut entraîner un changement de couleur et des déformations.
- Avant d'encastrer l'appareil, il faut retirer le panneau arrière du meuble de cuisine ou y réaliser une découpe, de façon à ce que toute la surface à l'arrière du four soit dégagée.
- L'ouverture du caisson doit avoir exactement les dimensions indiquées sur l'illustration.
- Le fond horizontal du meuble doit être moins profond (530 mm maximum) que les panneaux latéraux pour permettre une ventilation suffisante.
- Mettez le meuble à l'horizontale à l'aide d'un niveau à bulle.
- Le caisson supportant le four doit être fixé aux meubles adjacents pour garantir la stabilité de l'ensemble.
- Poussez le four dans le meuble de façon à ce que les trous de fixation, dans l'encadrement du four, s'appliquent contre les panneaux latéraux du caisson.
- Veillez à ne pas trop serrer les vis pour ne pas abîmer les panneaux du meuble ou le revêtement émaillé du four.

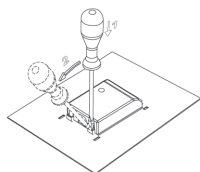


Raccordement au réseau électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un technicien de notre Service Après-Vente ou un professionnel qualifié. Un raccordement non conforme peut irrémédiablement endommager l'appareil : dans ce cas vous ne pourriez faire valoir la clause de garantie.

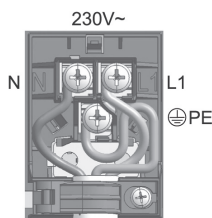
- L'électricien devra vérifier la tension du secteur dans l'habitation (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.
- Les cavaliers (shunts) devront être positionnés en fonction de la tension du réseau.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur au domicile de l'utilisateur.
- La longueur du câble d'alimentation doit être de 1,50 m minimum, de façon à pouvoir connecter l'appareil avant de le pousser complètement contre le mur.
- Le fil de terre doit être plus long que les autres conducteurs, de façon à rester en place plus longtemps que le neutre et la phase au cas où le câble d'alimentation serait malencontreusement arraché du boîtier.

INSTALLATION



Procédure

- À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, il faut soulever les 2 clips comme indiqué par le dessin sur le couvercle du boîtier.
- Enfillez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement. Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.
- Effectuez le raccordement conformément à l'un des schémas de connexion représentés sur l'illustration. Positionnez les shunts en fonction de la tension disponible dans l'habitation.
- Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.



Couleurs des conducteurs

L1, L2, L3 = conducteurs de phase sous tension ; ils sont habituellement de couleur noire, noire, marron.

N = conducteur neutre, généralement de couleur bleue.

Veillez au raccordement correct du Neutre !

PE = conducteur de terre ; toujours jaune et vert.

Cet appareil est conforme avec toutes les directives CE applicables.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été employés dans la fabrication de cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- du carton ;
- du polyéthylène en film (PE) ;
- du polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière responsable et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères ordinaires. L'appareil doit être évacué vers un centre communal dédié à la collecte sélective des déchets ménagers ou dans un point de vente proposant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite d'éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives découlant d'une mise au rebut inappropriée et permet de recycler les matériaux constitutifs pour réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits satisfont aux Directives, Mesures et Règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

