

**OPP560MAT**

## **Notice d'utilisation Four**

---

**Pelgrim**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 **INFORMATION**  
Informations, conseils, astuces, ou recommandations

 **ATTENTION !**  
Attention – danger



Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

# Tables des matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....  | <b>4</b>  |
| Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique .....        | 6         |
| <b>Autres avertissements de sécurité importants</b> .....                                 | <b>6</b>  |
| <b>Description de l'appareil</b> .....  | <b>8</b>  |
| Plaque signalétique - informations sur le produit .....                                   | 8         |
| Bandeau de commandes .....  | 9         |
| <b>Équipement des appareils</b> .....   | <b>10</b> |
| Voyants de contrôle .....   | 10        |
| Gradins .....   | 10        |
| Interrupteur sur la porte du four .....   | 11        |
| Ventilateur de refroidissement .....  | 11        |
| Équipements et accessoires du four<br>(selon modèle, se référer à la fiche produit) ..... | 11        |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....  | <b>13</b> |
| <b>Première mise en marche</b> .....  | <b>13</b> |
| <b>Choix des réglages</b> .....   | <b>14</b> |
| Mode professionnel (pro bake) .....   | 14        |
| MODE AUTOMATIQUE (auto bake) .....  | 20        |
| CHOISIR DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES (extra bake) .....                                  | 26        |
| Verrouillage des touches .....  | 27        |
| <b>Démarrage de la cuisson</b> .....  | <b>28</b> |
| <b>Fin de la cuisson et arrêt du four</b> .....   | <b>28</b> |
| <b>Choix des réglages généraux</b> .....  | <b>29</b> |
| <b>Connectivité Internet (Wi-Fi)</b> .....  | <b>31</b> |
| Connexion de l'appareil à un appareil mobile .....  | 31        |
| Réglages du module Wi-Fi .....  | 31        |
| <b>Astuces et conseils généraux pour la cuisson</b> .....                                 | <b>35</b> |
| <b>La cuisson avec une sonde de température</b> .....                                     | <b>36</b> |
| Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande .....                  | 38        |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....   | <b>39</b> |
| Nettoyage automatique du four – pyrolyse .....  | 40        |
| Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles) .....          | 42        |
| Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres .....                           | 43        |
| Remplacement de l'ampoule .....   | 45        |
| <b>Tableau de dépannage et des erreurs</b> .....  | <b>46</b> |
| Mise en garde et signalisation des erreurs .....  | 46        |
| <b>Élimination</b> .....  | <b>48</b> |
| <b>Information de conformité</b> .....  | <b>48</b> |
| <b>Test de cuisson</b> .....  | <b>50</b> |

# Consignes de sécurité

## **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un cordon d'alimentation).

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

**AVERTISSEMENT:** L'appareil et certaines de ses parties accessibles peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour l'utilisation de ce four.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

**AVERTISSEMENT :** avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Ne versez jamais d'eau directement sur le fond de la cavité du four. Les différences de température pourraient endommager la couche d'émail.

## **Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique**

Avant le nettoyage pyrolytique, l'appareil doit être correctement préparé (voir le chapitre « Nettoyage automatique du four : pyrolyse »).

Avant de démarrer le processus de nettoyage, enlevez tout résidu de liquide renversé et toutes les pièces mobiles de la cavité du four.

Durant le processus de nettoyage automatique, le four est chauffé à une température très élevée et son extérieur est également très chaud. Risque de brûlures ! Tenez les enfants éloignés du four.

## **Autres avertissements de sécurité importants**

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Nous recommandons qu'(en raison du poids de l'appareil) au moins deux personnes portent et installent l'appareil.

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

Les charnières de la porte du four peuvent être endommagées lorsqu'elles sont soumises à une charge excessive. Ne vous tenez pas debout ou assis sur la porte du four ouverte et ne vous appuyez pas contre elle. Ne placez pas non plus d'objets lourds sur la porte du four.

Si les cordons d'alimentation d'autres appareils placés à proximité de cet appareil s'emmêlent dans la porte du four, ils peuvent être endommagés, ce qui peut entraîner un court-circuit. Veillez donc à ce que les cordons d'alimentation des autres appareils soient toujours à une distance de sécurité.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Ne recouvrez pas la cavité du four de papier d'aluminium et ne placez pas de plaques de cuisson ou d'autres ustensiles de cuisine sur le fond du four. Cela obstruerait et réduirait la circulation de l'air dans le four, ralentirait le processus de cuisson et détruirait la couche d'émail.

Nous vous recommandons d'éviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela augmente la consommation d'énergie et favorise l'accumulation de condensat.

À la fin du processus de cuisson, et pendant la cuisson, faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car il y a risque de brûlure.

Pour éviter l'accumulation de calcaire, laissez la porte du four ouverte après la cuisson ou l'utilisation du four, pour permettre à la cavité du four de refroidir à la température ambiante.

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

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

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Débranchez l'appareil du secteur et appelez un centre de service agréé.

Le four peut être utilisé en toute sécurité avec ou sans guide de plaque de cuisson.

Ne stockez pas d'articles dans le four car cela pourrait être dangereux si le four est allumé.

Le décalage de l'heure quotidienne affichée à l'écran n'a pas d'incidence sur le fonctionnement de l'appareil ; il peut être dû à des fluctuations de la fréquence du réseau électrique.

Avant de procéder au nettoyage automatique, lisez attentivement et respectez toutes les instructions du chapitre Nettoyage et entretien, qui décrit l'utilisation correcte et sûre de cette fonction

Il ne faut rien déposer sur le fond du four pendant le processus de nettoyage automatique.

Le nettoyage pyrolytique se fait à des températures très élevées qui peuvent entraîner le dégagement de fumée et de vapeurs sous forme de résidus alimentaires. Nous vous recommandons d'assurer une ventilation complète de la cuisine pendant le processus de nettoyage pyrolytique. Les petits animaux, ou les animaux domestiques, sont très sensibles aux fumées qui se dégagent lors du nettoyage pyrolytique des fours. Nous vous recommandons de les retirer de la cuisine pendant le nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la cuisine après le processus de nettoyage.

N'ouvrez pas la porte du four pendant le nettoyage.

Assurez-vous de ne pas introduire d'objets étrangers dans l'ouverture de verrouillage du guide de la porte, car cela pourrait bloquer le verrouillage automatique de la porte pendant le nettoyage du four.

Ne touchez aucune surface ou pièce métallique de l'appareil pendant le processus de nettoyage automatique !

En cas de panne de courant pendant le nettoyage automatique, le programme cessera au bout de deux minutes et la porte du four restera verrouillée. La porte sera déverrouillée lorsque l'appareil détectera que la température est tombée en dessous de 150 °C au centre de la cavité du four.

Au terme du processus d'auto-nettoyage, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte en rien leur fonctionnalité.



Attention - surface chaude pendant le nettoyage pyrolytique



#### **ATTENTION !**

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

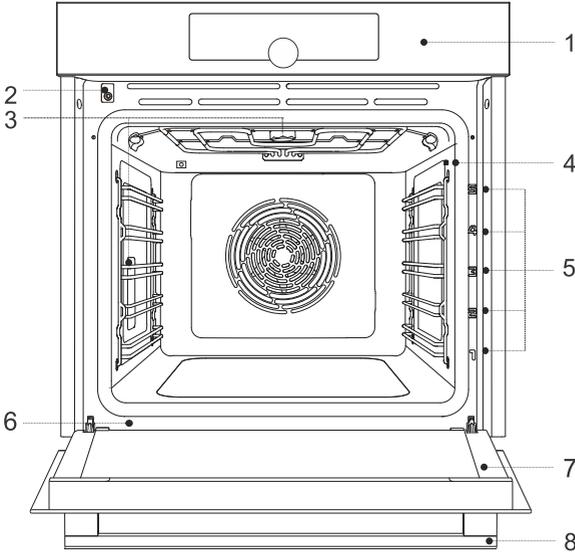
# Description de l'appareil



## INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

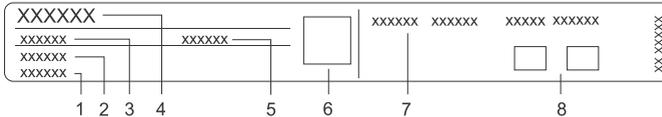
L'équipement de base de votre appareil comprend des guide-fils, une plaque de cuisson peu profonde et une grille.



- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1. Unité de contrôle                     | 5. Guides — niveaux de cuisson |
| 2. Serrure de porte avec un interrupteur | 6. Plaque signalétique         |
| 3. Éclairage                             | 7. Porte du four               |
| 4. Prise pour sonde de température       | 8. Poignée de porte            |

## Plaque signalétique - informations sur le produit

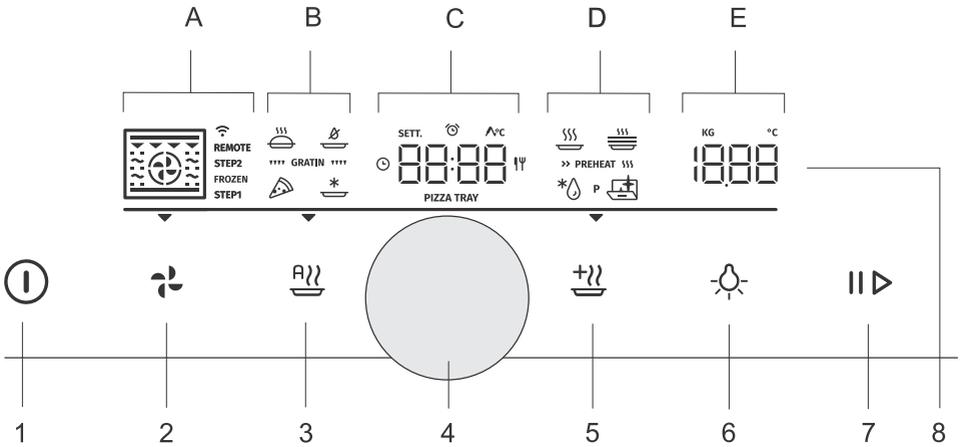
Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four.



- |                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1. Numéro de série | 5. ID/code                           |
| 2. Modèle          | 6. Code QR (selon le modèle)         |
| 3. Type            | 7. Informations techniques           |
| 4. Marque          | 8. Étiquettes/symboles de conformité |

# Bandeau de commandes

(selon le modèle)



1. on | off touche
2. (pro bake) touche mode professionnel
3. (auto bake) touche mode automatique
4. Bouton de sélection et de confirmation des réglages
  - tournez le bouton pour choisir un réglage
  - appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage
5. (extra bake) touche pour les fonctions supplémentaires et les réglages généraux de l'appareil
6. (light) touche pour allumer et éteindre l'éclairage du four
7. Touche start | stop pour le démarrage ou la pause, et la confirmation des réglages
8. Unité d'affichage :
  - A. systèmes de cuisson, mode par étapes (STEP), connectivité (WIFI, REMOTE)
  - B. systèmes de cuisson spéciaux, programmes automatiques, gratins
  - C. horloge, fonctions de minuterie, sonde de température, temps de cuisson
  - D. programmes spéciaux, préchauffage
  - E. température, poids

## INFORMATION

Pour une meilleure réponse des touches, appuyez les touches avec une grande surface du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal acoustique (si la fonction est disponible) vous en avertit.

# Équipement des appareils

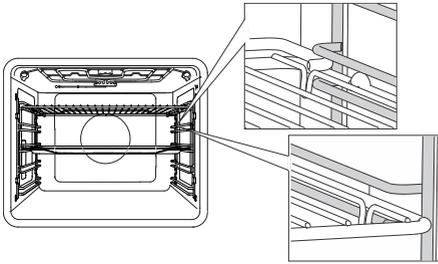
## Voyants de contrôle

Éclairage du four : La lumière du four s'allume lorsque vous ouvrez ou fermez la porte du four, lorsque vous allumez le four, à la fin du processus de cuisson et lorsque vous appuyez la touche de la lumière du four sur l'unité de commande.

## Gradins

- Les guides permettent de cuire ou de faire cuire au four sur 5 niveaux de grilles.
- Les niveaux de hauteur des guides dans lesquels les grilles peuvent être insérées, sont comptés de bas en haut.
- Les niveaux de guide 4 et 5 sont destinés à la cuisson/grillage.
- Lors de l'insertion de l'équipement, celui-ci doit être correctement tourné.

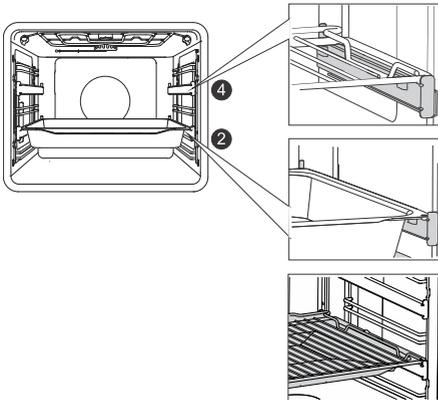
### Gradins en fil



Dans le cas des guide-fils, insérez toujours la grille et les plaques de cuisson dans la fente située entre la partie supérieure et inférieure de chaque niveau de guidage.

### Guides coulissants fixes

(selon le modèle)



Des guides coulissants peuvent être installés pour le 2e et le 4e niveau.

Dans le cas de guides coulissants fixes, placez la grille ou la plaque de cuisson sur le guide. Vous pouvez placer la grille directement sur une plaque de cuisson (peu profonde ou profonde) et placer les deux sur le même guide ; dans ce cas, la plaque de cuisson agit comme un plateau d'égouttement.

## Interrupteur sur la porte du four

(selon le modèle)

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, l'interrupteur coupe le chauffage et le ventilateur dans la cavité du four. Lorsque la porte est fermée, l'interrupteur remet l'appareil en marche.

### ATTENTION !

**Vous n'êtes pas autorisé(e) à utiliser le four avec la porte ouverte et l'interrupteur sur la porte activé (fermé). Le four signalera une erreur et devra être réinitialisé.**

## Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le châssis, la porte et l'unité de commande de l'appareil. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un court instant afin de refroidir le four.

## Équipements et accessoires du four (selon modèle, se référer à la fiche produit)

(selon le modèle)

### ATTENTION !

**Retirez tous les équipements du four, y compris les guides de grille. Le nettoyage des équipements (plaques de four universelles profondes ou peu profondes) par pyrolyse n'est possible que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires (voir le chapitre « Nettoyage des équipements supplémentaires par pyrolyse »).**



La **GRILLE** est utilisée pour griller/griller ou comme support pour une poêle, une plaque de cuisson ou un plat de cuisson avec les aliments que vous faites cuire.

### INFORMATION

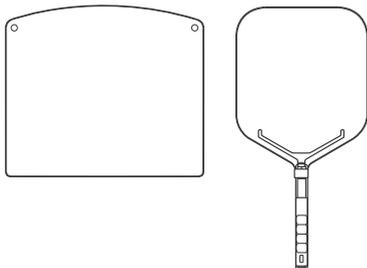
Il y a un loquet de sécurité sur la grille. Par conséquent, la grille doit être légèrement soulevée à l'avant lorsque vous la sortez du four.



La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour les pâtisseries plates et petites. Elle peut également être utilisée comme plateau d'égouttement.

### ATTENTION !

**La plaque de cuisson peu profonde peut se déformer lorsqu'elle chauffe au four. Une fois refroidie, elle reprend sa forme initiale. Une telle déformation n'affecte pas sa fonction.**



**PLATEAU À PIZZA** - l'aluminium avec non-stick permet au plateau de chauffer rapidement et de cuire la pizza en peu de temps, sans qu'elle ne colle au plateau. Le plateau à pizza est utilisable des deux côtés.

**PELLE À PIZZA** permet de transférer facilement une pizza déjà préparée sur un plateau à pizza chauffé et de retirer la pizza du four lorsqu'elle est prête.



**ATTENTION !**

Le plateau à pizza est destiné uniquement à la préparation de pizzas.

Ne placez pas de plats sur le plateau à pizza.

Ne placez jamais un plateau à pizza froid dans un four chaud !

Ne passez jamais le plateau chaud sous de l'eau froide.



**ATTENTION !**

La pelle à pizza est destinée uniquement à placer une pizza sur le plateau et à la retirer.

Veillez à retirer la pelle à pizza du four pendant la cuisson.



**ATTENTION !**

Le plateau à pizza et la pelle à pizza ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.



**ATTENTION !**

L'appareil et certaines des parties accessibles ont tendance à chauffer pendant la cuisson.

# Avant la première utilisation

- Retirez les accessoires du four et tout emballage (carton, mousse de polystyrène) du four.
- Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs ou agressifs.
- Faites chauffer un four vide pendant environ une heure avec le système de chauffage supérieur et inférieur à une température de 250 °C. Le « parfum de four neuf » caractéristique se dégagera ; par conséquent, ventilez soigneusement la pièce pendant ce processus.

## Première mise en marche

Après avoir branché votre appareil ou après une panne de courant prolongée, 12 :00 clignote sur l'écran.

Choisissez et confirmez d'abord les réglages de base suivants.



### INFORMATION

Modifiez-les en tournant le bouton **SÉLECTEUR**. Pour confirmer le réglage souhaité, appuyez sur la touche **SÉLECTEUR** ou appuyez la touche **II ▷** .



### 1. RÉGLAGES DE L'HORLOGE

Régler l'horloge/heure du jour. Réglez et confirmez d'abord les minutes, puis réglez et confirmez les heures.



### INFORMATION

Pour régler ou ajuster l'horloge ultérieurement, voir le chapitre Fonctions supplémentaires.



### 2. VOLUME DU SIGNAL ACOUSTIQUE

Le volume moyen est le réglage par défaut. Le signe **VoL** et la valeur actuellement réglée pour le volume du signal acoustique s'affichent sur l'unité d'affichage. Tournez la touche **SÉLECTEUR** pour augmenter ou diminuer le volume de la touche.



### 3. VARIATEUR D'AFFICHAGE

L'intensité lumineuse moyenne est le réglage par défaut. Le signe **brht** et la valeur actuellement réglée pour l'intensité lumineuse de l'affichage s'affichent sur l'unité d'affichage. Tournez la touche **SÉLECTEUR** pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.

Après avoir confirmé les réglages sélectionnés, l'horloge s'affiche sur l'unité d'affichage. L'appareil est en mode veille.

# Choix des réglages

L'interface permet de choisir plusieurs modes de fonctionnement :

- Mode professionnel (pro bake)
- Mode automatique (auto bake)
- Fonctions supplémentaires (cuisson supplémentaire)
- Programme par étapes (ÉTAPES) en mode professionnel (pro bake)
- Programmes automatiques en mode automatique (auto bake)

## INFORMATION

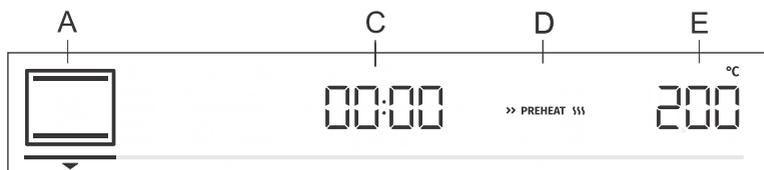
- Faites tourner le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les réglages.
- Tout d'abord, confirmez le réglage sélectionné en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR ; ensuite, modifiez le réglage.
- Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.
- Une ligne et une flèche indiquent l'emplacement du paramètre que vous cherchez à régler.
- Appuyez sur la touche  pour lancer le programme.
- Fonctionnement de la touche  :
  - appui court : allume ou éteint le four, arrête la fonction/le processus de cuisson.
  - appui long : le four passe en mode basse consommation (économie d'énergie).

Aucune touche ou BOUTON n'est en marche, à l'exception de la touche  et la connexion au réseau Wi-Fi. Pour allumer le four, appuyez longuement sur cette touche.

## Mode professionnel (pro bake)

Cette fonction permet de régler les paramètres de cuisson - système de cuisson, température, préchauffage rapide et temps de cuisson - librement, à la discrétion de l'utilisateur.

Appuyez sur la touche  et effectuez les réglages suivants :



- A. Un système de cuisson
- C. durée du programme
- D. préchauffage
- E. température

En outre, il est possible d'effectuer les réglages suivants:

- les fonctions de temporisation (voir chapitre Fonctions de temporisation)
- mode par étapes (STEP) (voir chapitre Programme par étapes)
- gratin (GRATIN) (voir chapitre Démarrer la cuisson)

## Préchauffage rapide

Utilisez la fonction de préchauffage rapide si vous souhaitez chauffer le four à la température souhaitée le plus rapidement possible.

Pour activer le préchauffage rapide tournez le bouton SÉLECTEUR sur le réglage >> PREHEAT >>> (voir illustration, affichage D). Confirmer la sélection. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner le signe entièrement allumé et confirmez-le. La fonction est maintenant activée.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le processus de préchauffage s'arrête et un signal sonore est émis. **door** s'affiche sur l'unité d'affichage. Ouvrez la porte et introduisez les aliments. Le programme poursuit automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.

 **INFORMATION**

Lorsque la fonction de préchauffage rapide est activée, la fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée.

## CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON

 **INFORMATION**

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

| Symbole   | Utilisation   |
|---|---|
|    | <p><b>CHALEUR TOURNANTE</b></p> <p>L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. De cette façon, il assèche la surface et crée une croûte plus épaisse. Utilisez ce système pour cuire la viande, les pâtisseries et les légumes, et pour sécher les aliments sur une seule grille ou sur plusieurs grilles simultanément.</p>   |
|    | <p><b>CHALEUR TOURNANTE ET SOLE</b></p> <p>Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.</p>   |
|    | <p><b>AIR CHAUD ET CHAUFFAGE SUPÉRIEUR</b></p> <p>Cette méthode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante sans ajout de matières grasses. Il s'agit d'une alternative saine à la friture de type fast-food, qui réduit le nombre de calories dans les aliments cuits. Cette méthode est parfaite pour cuire des petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits congelés prêts à être frits (frites, nuggets de poulet).</p>        |
|  | <p><b>GRILL AVEC CHALEUR TOURNANTE</b></p> <p>L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. Cela asséchera la surface. En combinaison avec le grill chauffant/grill, cela permet également d'obtenir une couleur plus intense. Pour une cuisson plus rapide de la viande et des légumes.</p>   |
|  | <p><b>CUISSON RAPIDE</b></p> <p>Pour les plats où un croustillant uniforme de tous les côtés est souhaitable. Le système convient également comme première étape dans le mode par étapes de cuisson, car il permet un brunissement rapide de la surface dans la première étape et une cuisson lente dans la deuxième étape. La viande sera juteuse avec une croûte bien dorée.</p>  |
|  | <p><b>GRILL DOUBLE</b></p> <p>Utilisez ce système pour griller de grandes quantités d'aliments de forme plate comme des toasts, des sandwichs ouverts, des saucisses à griller, des steaks, du poisson, des brochettes, etc. ainsi que pour la cuisson au gratin et pour faire dorer la croûte. Les éléments chauffants montés sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface.</p> <p>. Température maximale autorisée : 240 °C</p> |

Suite du tableau de la page précédente

| Symbole   | Utilisation   |
|---|---|
|  | <b>CONVECTION NATURELLE</b><br>Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour faire des soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente). |
|  | <b>CUISSON LENTE</b><br>Pour une cuisson lente, douce et contrôlée des aliments délicats (morceaux de viande tendre) et la cuisson de pâtisseries à fond croquant.                  |
|  | <b>CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR</b><br>Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.  |
|  | <b>GRILL DOUBLE VENTILÉ</b><br>Pour rôti la volaille et les grosses pièces de viande sous un gril.  |
|  | <b>GRANDE GRILLE ET SOLE</b><br>Pour une cuisson plus rapide sur une seule grille et pour faire dorer le dessus de votre pâtisserie de façon croustillante.                         |
|  | <b>GRILL AVEC SOLE VENTILÉE</b><br>Pour une cuisson optimale de la pâte levée, de tous les types de pain et pour la conservation.   |



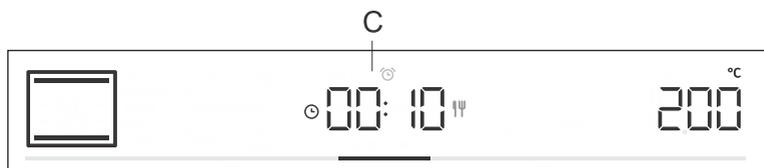
### INFORMATION

Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de cuisson. Les réglages sélectionnés s'affichent sur l'unité d'affichage.

### FONCTIONS DE MINUTERIE

Faites tourner le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner les fonctions de la minuterie.



| Symbole   | Description             | Utilisation   |
|---|-------------------------|---|
|  | <b>Temps de cuisson</b> | Ce mode vous permet de spécifier la durée de fonctionnement du four.  |
|  | <b>Minuterie</b>        | La minuterie fonctionne indépendamment du fonctionnement du four. À l'expiration du temps réglé, l'appareil ne s'allume pas ou ne s'éteint pas automatiquement.   |
|  | <b>Fin différée</b>     | Ce mode convient lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four en différé. Entrez la durée et l'heure de fin de cuisson souhaitée. L'appareil se met en marche automatiquement et s'éteint à l'heure réglée. |



### Cuisson programmée

Dans ce mode, vous pouvez spécifier la durée de fonctionnement du four (temps de cuisson).

Le symbole de durée de cuisson  apparaîtra sur l'unité d'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler la durée de cuisson souhaitée. Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Appuyez sur la touche **II ▷** pour démarrer la cuisson.



### Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement du four. Le réglage le plus long possible est de 24 heures. Pendant la dernière minute, la minuterie est affichée en secondes

. Faites pivoter le SÉLECTEUR pour sélectionner le symbole  et confirmez votre réglage. Tournez le bouton et réglez la durée de la minuterie. Confirmez le réglage en appuyant sur le SÉLECTEUR.



### Réglage du départ différé



#### INFORMATION

Le démarrage différé n'est pas possible lorsque la fonction de préchauffage est activée.

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four après un certain temps. Placez les aliments dans le four, puis réglez le système et la température. Ensuite, réglez la durée du programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient cuits.

Exemple :

Heure actuelle : 12 h (midi)

Temps de cuisson : 2 heures

Fin de la cuisson : à 18 h (18 h)

Le symbole de durée de cuisson  s'affiche sur l'unité d'affichage. Choisissez le réglage et confirmez-le en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR (dans notre cas, 2h00). Appuyez à nouveau sur le bouton SÉLECTEUR et tournez-le pour sélectionner le symbole . Confirmez et réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit terminé (dans notre cas, à 18h00). L'heure de fin de cuisson souhaitée apparaît sur l'unité d'affichage (18h00). Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Appuyez sur la touche **II ▷** pour démarrer la cuisson.

En attendant d'être activé, le four se met en veille partielle (l'unité d'affichage s'éteint). Le four s'allume automatiquement avec les réglages sélectionnés (dans notre cas à 16 h, ou 16 h). Le four s'éteint à l'heure programmée (dans notre cas, il s'agit de 18 h ou 18 h).



### INFORMATION

L'heure de fin de cuisson et l'horloge s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage.

À l'expiration de l'heure réglée, le four s'arrête automatiquement. Les signes **End** et **00.00** s'affichent en alternance sur l'unité d'affichage. Un signal sonore sera émis, qui peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche. Après une minute, le signal acoustique s'éteint automatiquement.

À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement. L'écran affiche **End**. Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque. Sinon, il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.



### ATTENTION !

**Cette fonction n'est pas adaptée aux aliments nécessitant un préchauffage rapide.**

**Les aliments périssables ne doivent pas être conservés longtemps dans le four. Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est correctement réglée.**

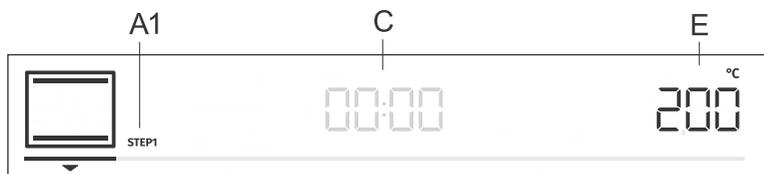


### INFORMATION

La fonction de minuterie sélectionnée peut être remise à 0 h en appuyant longuement sur le SÉLECTEUR.

## PROGRAMME STEP (PAR ÉTAPES)

Cette fonction permet une cuisson en deux étapes ou stades (deux étapes de cuisson consécutives sont combinées en un seul processus de cuisson).



A1. première étape de cuisson STEP1, (STEP2)

C. durée du programme/fin du programme (voir chapitre Fonctions de temporisation)

E. Température E

Étape : STEP1

Dans le mode , réglez le système de cuisson et la température. Vous pouvez également choisir la fonction de préchauffage rapide. Ensuite, réglez la durée de cuisson pour STEP1 (voir chapitre Fonctions du minuteur). Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

### INFORMATION

Dans STEP1, vous pouvez définir le départ différé ; cependant, si vous le faites, vous ne pouvez pas activer le préchauffage rapide.

Étape : STEP2

Maintenez la touche  appuyée. STEP2 (deuxième étape de cuisson) s'affiche sur l'unité d'affichage (la première est déjà réglée). Réglez le système de cuisson, la température et la durée. Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également modifier STEP1 ou STEP2 avant de les activer.

Appuyez sur la touche  et sélectionnez STEP1. Vous pouvez maintenant modifier les réglages. Ensuite, faites de même pour STEP2.

Pour supprimer le mode STEP, maintenez la touche  appuyée.

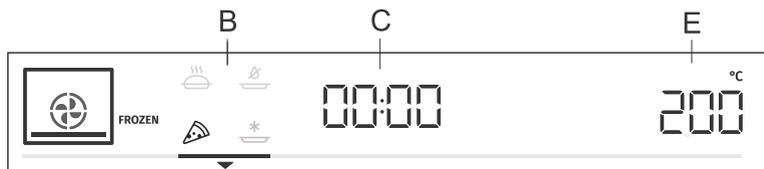
Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de cuisson. Le four commence à fonctionner avec les réglages sélectionnés pour STEP1. Lorsque STEP1 est terminée, STEP2 est activée.

## **MODE AUTOMATIQUE (auto bake)**

Dans ce mode, vous pouvez choisir entre des systèmes de cuisson spéciaux ou des programmes automatiques (programmes prédéfinis pour des types d'aliments particuliers).

### Systèmes de cuisson spéciaux

Appuyez sur la touche  et effectuez les réglages suivants :



B. systèmes de cuisson spéciaux

C. la durée du programme (voir chapitre Fonctions de temporisation)

E. Température

Faites tourner le SÉLECTEUR et choisissez vos réglages. Les valeurs prédéfinies s'affichent : Vous pouvez modifier la température et la durée du programme.

| Symbole   | Utilisation   |
|---|---|
|                    | <b>CUISSON DE PRODUITS SURGELÉS <sup>1)</sup></b><br>Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, nuggets), la viande et les légumes.  |
|                    | <b>PROGRAMME PIZZA</b><br>le programme le plus adapté à la préparation de pizzas maison. Utilisez-le pour préparer des pizzas à l'aide du plateau à pizza placé sur le 5ème gradin. La pizza cuit sur le plateau à pizza à une température supérieure à 350 °C. Pour plus d'informations, voir le chapitre Programme pizza.   |
| <br><b>FROZEN</b> | <b>FROZEN</b><br>Le programme le plus adapté à la préparation de pizzas surgelées. Utilisez-le pour préparer des pizzas à l'aide du plateau à pizza placé sur le 5ème gradin. La pizza cuit sur le plateau à pizza à une température supérieure à 300 °C. Pour plus d'informations, voir le chapitre Programme pizza.   |
|                  | <b>CUISSON LENTE <sup>2)</sup></b><br>Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson maintient une teneur en eau plus élevée de la viande, qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâtisserie est brunie/cuite de façon uniforme. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C. |
|                  | <b>AIRBAKE <sup>1)</sup></b><br>Ce mode de cuisson permet de rendre la nourriture croustillante sans ajouter de matières grasses. Il s'agit d'une version saine de la friture de fast-food, où les aliments cuits sont moins caloriques. Idéal pour les petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés prêts à être frits (frites, nuggets).   |

<sup>1)</sup> Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

Suite du tableau de la page précédente

2) Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

## Préchauffage rapide

Les méthodes de cuisson de certains plats en mode « auto bake » utilisent également la fonction de préchauffage rapide. Le symbole est entièrement illuminé. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le processus de préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit. **OPEn** apparaît sur l'afficheur. Ouvrez la porte et insérez les aliments. Le programme poursuivra automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.

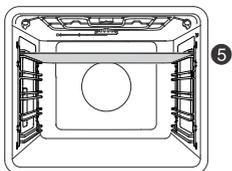


### INFORMATION

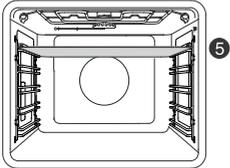
Lorsque la fonction de préchauffage rapide est activée, la fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée.

## Programme pizza

Pizza fraîche

|    |  |
|----|--|
| 1. |  <p>Veillez à insérer le plateau à pizza dans le gradin supérieur (5ème).</p>   |
| 2. | Allumez le four en appuyant sur  puis « enter »  ,  s'allume. |
| 3. | La durée de cuisson prédéfinie pour une pizza classique est de 3 minutes et 30 secondes. Si vous souhaitez qu'elle soit plus ou moins cuite, ajustez le temps en conséquence dans une fourchette comprise entre 2 et 7 minutes. Accédez au menu de réglage de l'heure en appuyant sur le bouton.                 |
| 4. | Démarrez le programme en appuyant sur  .  |
| 5. | Attendez que le four et le plateau atteignent la température appropriée. Un signal sonore retentit et l'écran affiche <b>OPEn</b> . Le préchauffage du four peut prendre jusqu'à 20 minutes.   |
| 6. | À l'aide de la pelle, transférez la pizza sur le plateau à pizza et refermez la porte du four. Pour une cuisson optimale, placez-la toujours au milieu du plateau. La cuisson démarre automatiquement lorsque la porte du four est fermée.   |
| 7. | Retirez la pizza à l'aide de la pelle dès que la durée indiquée sur l'afficheur est écoulée et qu'un signal sonore retentit (l'afficheur indique End).   |
| 8. | Après la cuisson, il est conseillé de laisser le plateau à pizza dans le four pour qu'il refroidisse jusqu'à atteindre la température ambiante. Vous pouvez ensuite le retirer et le nettoyer.   |

Pizza surgelée

|    |  |
|----|--|
| 1. |  <p>Veillez à insérer le plateau à pizza dans le gradin supérieur (5ème).</p>   |
| 2. | <p>Allumez le four en appuyant sur  et « enter »  . Tournez le bouton jusqu'à ce que le symbole <b>FROZEN</b> s'allume.</p>  |
| 3. | <p>Accédez au menu de réglage de l'heure en appuyant sur le bouton. Réglez l'heure en tournant le bouton.</p> <p>La durée de cuisson des pizzas peut être ajustée en fonction du type de pizza, entre 3 et 15 minutes. Surveillez la pizza pendant la cuisson et adaptez le temps de cuisson en fonction de vos goûts.</p> <p>Durée de cuisson recommandée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza Margherita ou au fromage : 3 min. 30 sec.</li> <li>• Pizza au jambon : 7 min.</li> <li>• Pizza aux légumes ou aux fruits de mer : 10 min.</li> </ul> <p>Ne tenez pas compte des indications de durée de cuisson figurant sur l'emballage des pizzas surgelées, qui sont prévues pour une cuisson standard sans utilisation d'un programme pour pizzas.</p> <p>Il n'est pas nécessaire de décongeler la pizza avant de cuire.</p> |
| 4. | <p>Démarrez le programme en appuyant sur  . Suivez le même processus de cuisson que pour la préparation de pizzas fraîches à l'aide du programme pizza.</p>   |



### INFORMATION

Le four met environ 20 minutes à chauffer. Il est recommandé de commencer par allumer le four et sélectionner le programme, puis de commencer à préparer la pizza.



### INFORMATION

#### CUISSON DE PLUSIEURS PIZZAS À LA SUITE

Pour cuire une autre pizza, n'éteignez pas le four, mais retirez la première pizza du four,  appuyez sur 2x. Attendez que le four et le plateau se réchauffent à nouveau. Un signal sonore retentit et l'écran affiche **OPEn**. Enfourez la pizza suivante.

En cas de cuisson consécutive, ne laissez pas la porte du four ouverte.



### INFORMATION

Laissez la pâte à pizza lever à température ambiante pendant au moins 2 heures.

Vous pouvez utiliser le programme automatique 09 pour accélérer la levée de la pâte.



## **ATTENTION !**

**Ne placez jamais un plateau à pizza froid dans un four chaud !**

**Pour un fonctionnement optimal du programme, insérez toujours le plateau à pizza au niveau du 5ème gradin du four avant de démarrer le programme.**

**Retirez toujours la pizza du four en utilisant la pelle dès que la cuisson est terminée (l'écran affiche End).**

**Laissez toujours refroidir la plaque à pizza ; ne touchez jamais le plateau chaud.**

**Ne coupez pas la pizza sur le plateau à pizza, car vous risquez d'endommager son revêtement.**

**En raison des températures élevées, des éventuels résidus d'aliments dans le four ou sur le plateau à pizza peuvent dégager de la fumée.**

**Après plusieurs utilisations, le plateau à pizza peut se déformer légèrement et la couleur de sa surface peut changer. Cela n'affecte en rien sa fonctionnalité.**

**Veillez à laisser refroidir les ustensiles à pizza avant de les nettoyer.**

**Ne passez pas me plateau à pizza chaud sous de l'eau froide.**

**Le four atteint des températures élevées pendant la cuisson. Le plateau à pizza atteint des températures supérieures à 350 °C. Manipulez le four et l'équipement avec précaution pendant la cuisson et pendant la phase de refroidissement. Pendant la cuisson, la température ne s'affiche pas à l'écran.**



## **INFORMATION**

**Si la cuisson ne démarre pas après le processus de préchauffage, le four s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes par mesure de sécurité.**

## Programmes automatiques

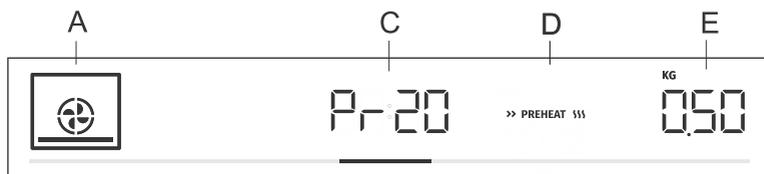
Dans le mode automatique (auto bake), vous pouvez choisir entre de nombreux programmes automatiques (l'appareil vous recommandera le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson optimale en fonction du type d'aliment spécifié).

**Maintenez** la touche  appuyée pour afficher les programmes automatiques sur l'unité d'affichage (voir tableau). Lorsque cela est possible, vous pouvez également régler le poids des aliments.

Confirmez vos réglages en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR. Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de cuisson. Les valeurs préréglées s'affichent sur l'unité d'affichage.

### INFORMATION

Lorsque l'appareil est connecté au réseau (voir le chapitre « Connectivité Internet (Wi-Fi) »), appuyez longuement sur la touche  pour activer la sélection de la commande à distance du four. Dans ce cas, les recettes sont accessibles par un simple appui sur la touche .



A. système de cuisson

C. indication automatique du programme/durée du programme

D. préchauffage rapide

E. quantité sélectionnée

| Indication | Nom du programme              | Équipement                          | Niveau | Préchauffage | Tournant |
|------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------|--------------|----------|
| Pr01       | biscuits sablés               | plaque de cuisson peu profonde      | 3      | oui          | non      |
| Pr02       | cupcakes                      | plaque de cuisson peu profonde      | 3      | oui          | non      |
| Pr03       | Génoise                       | moule et plat de cuisson sur grille | 2      | oui          | non      |
| Pr04       | petite pâtisserie à la levure | plaque de cuisson peu profonde      | 2      | oui          | non      |
| Pr05       | pâte feuilletée               | plaque de cuisson peu profonde      | 2      | oui          | non      |
| Pr06       | tarte aux pommes              | moule et plat de cuisson sur grille | 2      | non          | non      |
| Pr07       | Strudel aux pommes            | plaque de cuisson peu profonde      | 2      | non          | non      |
| Pr08       | Soufflé au chocolat           | moule et plat de cuisson sur grille | 3      | oui          | non      |
| Pr09       | fermentation et cuisson       | plaque de cuisson peu profonde      | 2      | non          | non      |
| Pr10       | pain                          | plaque de cuisson peu profonde      | 2      | oui          | non      |

Suite du tableau de la page précédente

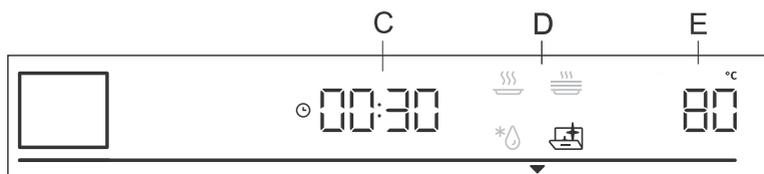
| Indication | Nom du programme                   | Équipement                                    | Niveau | Préchauffage | Tournant                      |
|------------|------------------------------------|---|--------|--------------|-------------------------------|
| Pr11       | Rôti de porc                       | petit plat de cuisson sur grille              | 2      | non          | non                           |
| Pr12       | Bœuf rôti                          | petit plat de cuisson sur grille              | 2      | non          | non                           |
| Pr13       | Volaille - entière                 | grille métallique avec un plateau d'égouttage | 2      | non          | après 2/3 du temps de cuisson |
| Pr14       | Volaille - petits morceaux         | grille métallique avec un plateau d'égouttage | 3      | non          | après 2/3 du temps de cuisson |
| Pr15       | pain de viande                     | moule et plat de cuisson sur grille           | 2      | non          | non                           |
| Pr16       | Steak de bœuf cuit au four         | grille métallique avec un plateau d'égouttage | 4      | non          | après 2/3 du temps de cuisson |
| Pr17       | Viande - cuisson lente             | petit plat de cuisson sur grille              | 2      | oui          | non                           |
| Pr18       | Poisson cuit/grillé                | grille métallique avec un plateau d'égouttage | 4      | non          | après 2/3 du temps de cuisson |
| Pr19       | pommes de terre au four - morceaux | plaque de cuisson peu profonde                | 3      | non          | non                           |
| Pr20       | Soufflé aux légumes                | moule et plat de cuisson sur grille           | 2      | non          | non                           |
| Pr21       | lasagne                            | moule et plat de cuisson sur grille           | 2      | non          | non                           |

## INFORMATION

La fonction de gratin peut être utilisée avec certains programmes automatiques (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

## CHOISIR DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES (extra bake)

Appuyez la touche  pour afficher les fonctions supplémentaires avec leurs valeurs prérégées respectives sur l'unité d'affichage.



- C. cooking duration
- D. program
- E. preset temperature

Faites tourner le SÉLECTEUR et sélectionnez le programme. Les valeurs prédéfinies s'affichent : Certains programmes permettent de régler la température et le temps de cuisson.

### INFORMATION

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les programmes. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.



#### **Pyrolyse**

Cette fonction permet le nettoyage automatique de l'intérieur du four par une haute température qui incinère les résidus de graisse et autres impuretés pour les réduire en cendres.



#### **Décongélation**

Utilisez cette fonction pour décongeler lentement des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés).

A la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, remués et séparés s'ils ont été congelés ensemble.



#### **Réchauffer**

Cette fonction permet de maintenir au chaud les aliments qui ont déjà été cuits. Vous pouvez régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de la fonction Réchauffer.



#### **Réchauffer des assiettes**

Utilisez cette fonction pour réchauffer vos plats (assiettes, tasses) avant d'y servir des aliments afin de les garder au chaud plus longtemps. Vous pouvez régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de la fonction Réchauffer.

## Verrouillage des touches

Pour activer la sécurité enfants, appuyez (pendant 5 secondes) sur la touche lumineuse . **Loc** s'affiche sur l'unité d'affichage. Lorsque vous appuyez à nouveau longuement sur la touche lumineuse, la sécurité enfants est désactivée.

- Si la sécurité enfant est activée alors qu'aucune fonction Minuteur n'est engagée (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.
- Si la sécurité enfant est activée après le réglage d'une fonction Minuteur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier les réglages.
- Lorsque la sécurité enfant est activée, les systèmes (modes) de cuisson ou les fonctions supplémentaires ne peuvent pas être modifiés. Le processus de cuisson/rôtissage peut uniquement être arrêté ou désactivé.
- La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.

# Démarrage de la cuisson



Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche . Jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte pour la première fois, la température actuelle et la température réglée s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage. Le symbole de la température clignote d'abord. Lorsque la température souhaitée est atteinte, il s'éteint.



## INFORMATION

Si aucune fonction de minuterie n'est sélectionnée, le temps de cuisson s'affiche sur l'unité d'affichage. Un court signal sonore est émis lorsque le four atteint la température sélectionnée.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

### Extra gratin

Vous ne pouvez activer cette fonction que 10 minutes après le début de la cuisson (le symbole **\*\*\* GRATIN \*\*\*** apparaîtra sur l'écran d'affichage). Appuyez sur le BOUTON pour ouvrir les paramètres. Positionnez le BOUTON sur le symbole **\*\*\* GRATIN \*\*\*** et confirmez votre sélection. Positionnez maintenant le BOUTON sur le symbole pleinement allumé. Confirmez votre sélection. La fonction est à présent activée. Un temps de cuisson de 10 minutes (10:00) apparaîtra sur l'écran d'affichage. Pour modifier cette durée, appuyez deux fois sur le BOUTON et tournez-le pour ajuster la durée (max. 30 min). Confirmez votre sélection. La fonction est utilisée dans la dernière étape de la cuisson, lorsque vous ajoutez de la sauce/marinade sèche ou humide sur le plat ou lorsque vous souhaitez dorer la croûte. Une croûte dorée se forme sur le plat pendant le processus de gratin, ce qui protège les aliments du dessèchement, tout en leur donnant un aspect plus agréable et une meilleure saveur.



### INFORMATION

La fonction peut également être désactivée pendant qu'elle est en cours. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler **\*\*\* GRATIN \*\*\*** . Choisissez le signe grisé et confirmez en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

# Fin de la cuisson et arrêt du four

Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche . **End** s'affiche sur l'unité d'affichage et un signal sonore est émis.



## INFORMATION

Une fois l'opération terminée, tous les réglages de la minuterie sont également arrêtés et effacés, à l'exception de la minuterie. L'heure du jour (horloge) est affichée. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps.

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

# Choix des réglages généraux

Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. **SEtT** apparaîtra sur l'unité d'affichage pendant quelques secondes. Ensuite, le menu des paramètres généraux apparaîtra.

## INFORMATION

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les réglages. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR ou la touche .



### Affichage de l'horloge

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler l'horloge. **CLoc** s'affiche sur l'unité d'affichage. Après avoir confirmé, vous pouvez choisir entre l'affichage de l'horloge 12h et 24h. Confirmez, puis réglez l'horloge/l'heure du jour. Réglez d'abord les minutes. Confirmez, puis réglez les heures et confirmez à nouveau.



### Volume du signal sonore

Choisissez entre trois niveaux de volume du signal sonore. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour choisir le réglage **Vol**. Confirmez le réglage et réglez le volume. Il y a quatre niveaux de volume disponibles (barres zéro - OFF, une, deux ou trois barres).



### Éclairage de l'écran

Choisissez entre trois niveaux d'intensité lumineuse de l'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour choisir le réglage **brht**. Confirmez votre sélection et choisissez une intensité plus faible ou plus élevée. Il y a trois niveaux d'éclairage disponibles (une, deux ou trois barres).



### Unité d'affichage – mode Nuit

Cette fonction permet de réduire automatiquement l'éclairage de l'écran (passage d'un niveau d'éclairage élevé à un niveau faible) pendant la nuit (de 20h à 6h). Choisissez le réglage **nGht**. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner On ou OFF.



### Veille

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver l'affichage de l'horloge. Choisissez le réglage **hi dE**. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner Activer ou Désactiver (On ou OFF).



### Préchauffage automatique rapide

Cette fonction permet d'ajouter automatiquement un préchauffage rapide aux systèmes de cuisson qui le permettent.

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner le réglage **Auto**. Choisissez On ou OFF.



### Sabbat

La fonction Sabbat permet de maintenir les aliments au chaud dans le four sans avoir à l'allumer ou l'éteindre.

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner **SAbb**. Choisissez On ou OFF.

Réglez la durée (entre 24 et 72 heures) et la température. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Si vous souhaitez que l'éclairage du four reste allumé en permanence, activez-le en appuyant sur le symbole  .

Appuyez sur la touche  pour lancer le compte à rebours. **SAbb** s'affiche sur l'unité d'affichage.

Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, à l'exception de la touche  .



### INFORMATION

En cas de coupure de courant, le mode « Sabbat » sera désactivé et le four reviendra à son état initial.



### Wi-Fi (selon le modèle)

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver la connectivité Wi-Fi de l'appareil. Sélectionnez le paramètre **Conn**. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour l'activer ou le désactiver (On ou OFF).



### Réglages d'usine

Cette fonction permet de remettre l'appareil aux réglages d'usine. **FAct** s'affiche sur l'unité d'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner rES. Appuyez sur la touche  jusqu'à la fin de l'animation pour valider.



### ATTENTION !

Après une coupure de courant ou après l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum. Ensuite, tous les réglages, à l'exception du volume du signal acoustique et du variateur d'affichage, seront remis aux valeurs par défaut.

# Connectivité Internet (Wi-Fi)

Le four est équipé d'un module de connexion Wi-Fi  sans fil qui permet à l'appareil de se connecter à un appareil mobile, par exemple un smartphone ou une tablette. La connectivité permet la surveillance à distance de l'appareil, ainsi que la commande à distance de certaines fonctions du four. L'application **Connectlife** doit être installée sur votre appareil mobile et un compte utilisateur doit être enregistré (voir chapitre Connecter l'appareil à un appareil mobile).



## ATTENTION !

**La fonction de surveillance à distance via un appareil mobile ne doit pas être utilisée pour remplacer la surveillance personnelle directe du processus de cuisson dans le four. Vérifiez toujours régulièrement, en personne, ce qui se passe réellement dans le four.**



## Connexion de l'appareil à un appareil mobile

L'application **Connectlife** est disponible sur l'Apple App Store et sur Google Play Store.



## INFORMATION

Pour une aide et des informations supplémentaires, veuillez consulter [www.pelgrim.nl/connectlife](http://www.pelgrim.nl/connectlife) ou [www.connectlife.io](http://www.connectlife.io).

1. Téléchargez l'application Connectlife sur votre appareil mobile et ouvrez-la.
2. Sélectionnez « Start using the app » (Commencer à utiliser l'application) et suivez la procédure d'enregistrement du compte. Si vous avez déjà un compte, choisissez « Log in » (Se connecter) pour vous connecter d'abord.
3. Le module Wi-Fi doit être activé et connecté sur le four (voir le chapitre Réglages du module Wi-Fi).
4. Dans l'application, choisissez « Appliances » (Appareils) et sélectionnez « Add an appliance » (Ajouter un appareil), ou utilisez le bouton « + ».
5. Suivez les instructions de l'application.



## Réglages du module Wi-Fi



## INFORMATION

Si ce réglage n'est pas disponible, votre four n'est pas équipé d'un module Wi-Fi et ne prend pas en charge la connectivité Internet.

**Lorsque le module Wi-Fi est activé et que les connexions sont configurées et synchronisées avec succès, le four peut être contrôlé et utilisé via un appareil mobile et l'application Connectlife.**

Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. **SEtt** apparaîtra sur l'unité d'affichage pendant quelques secondes. Ensuite, le menu des paramètres généraux apparaîtra.



## INFORMATION

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les réglages. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.



### 1. Allumer/éteindre le module Wi-Fi

Cette fonction active ou désactive le fonctionnement de l'appareil avec la connexion Wi-Fi. Elle est située sous le signe **Conn**. Appuyez sur le bouton SÉLECTEUR pour afficher WF sur l'afficheur. Confirmez la sélection en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner On et confirmez votre sélection. Le symbole Wi-Fi clignote ou s'allume.

Pour désactiver la connexion et revenir au menu précédent, sélectionnez OFF.



### 2. Configurer la connexion du module Wi-Fi

Pour configurer la connexion entre le module Wi-Fi et le réseau local, sélectionnez **SEt** dans le menu **Conn**. Tournez le bouton SÉLECTEUR et confirmez votre sélection. Le symbole Wi-Fi clignote intensément.

Appuyez à nouveau sur le bouton SÉLECTEUR pour afficher **CSEt** sur l'afficheur. Tournez le bouton SÉLECTEUR et sélectionnez On. Confirmez votre sélection.

L'appareil établira un point d'accès local permettant de configurer les paramètres d'accès au réseau via l'application **Connectlife** (suivez les instructions de l'application).

### INFORMATION

Le paramètre devient visible lorsque le module Wi-Fi est activé et que les connexions avec l'appareil mobile sont établies.



### 3. Connecter un appareil mobile et un four supplémentaires via un serveur

Dans le menu **Conn**, sélectionnez le réglage **PAR** et confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Pour connecter un appareil mobile supplémentaire, tournez le bouton SÉLECTEUR et sélectionnez le réglage **PAIr**. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR. Le four se connectera à votre appareil mobile, ce qui permettra de surveiller le fonctionnement de votre four.

Si vous avez choisi le réglage **UPA**, l'accès au four et la connexion au serveur seront déconnectés.

(Pour continuer le processus, suivez les instructions de l'application **Connectlife**).

### 4. Gestion de la télécommande du four

Lorsque le module Wi-Fi est activé et que les connexions sont configurées et synchronisées avec succès, alors le four peut être contrôlé et utilisé via un appareil mobile et l'application **Connectlife**.



Dans le menu **Conn**, sélectionnez le réglage **rEn** et confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.



Dans le menu **rEEn**, tournez le bouton SÉLECTEUR et choisissez le réglage On pour autoriser la commande à distance de votre four. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton **II ▷**. En même temps, le symbole **REMOTE** s'allumera sur le bandeau de commandes, ce qui indique la possibilité de contrôler à distance votre four via l'application **Connectlife**.



Pour désactiver la connexion de la commande à distance, sélectionnez OFF dans le menu **rEEn** et confirmez votre sélection.

### INFORMATION

Le menu d'accès à la commande à distance est également accessible via un raccourci. Lorsque le module Wi-Fi est activé et que les connexions ont été configurées avec succès, appuyez longuement sur la touche pour activer la commande à distance du four **rEEn**.

### INFORMATION

Pour des raisons de sécurité, certaines fonctions ne sont pas disponibles via l'accès à distance.

- Si le four est en mode veille et que vous ouvrez sa porte, la commande à distance doit être réactivée.
- Si la porte du four est ouverte pendant le processus de cuisson, l'option de commande à distance du four est désactivée.
- Toute activité de l'utilisateur sur le bandeau de commandes désactivera automatiquement l'option de commande à distance du four.
- L'extinction du four est la seule option qui reste disponible, que la commande à distance soit activée ou non.

### ATTENTION !

**Assurez-vous toujours que le four est utilisé correctement et conformément aux instructions, en particulier lorsque vous utilisez la télécommande. Ne faites pas fonctionner le four via la télécommande à moins d'être certain de ce qu'il contient exactement.**

| Statut Wi-Fi  | Le symbole Wi-Fi s'affiche.  |
|---|--|
| Le Wi-Fi est désactivé.   | Le symbole Wi-Fi ne s'affiche pas à l'écran.                             |
| Le Wi-Fi est activé, la connexion au serveur est en cours d'établissement.                  | L'icône Wi-Fi est faiblement éclairée et clignote.                       |
| Le Wi-Fi est activé, il est en cours de configuration ou en train d'établir des connexions. | L'icône Wi-Fi est totalement allumée et clignote.                        |
| Le Wi-Fi est activé, il n'y a pas de connexion au serveur.                                  | Le Wi-Fi est faiblement éclairé.   |
| Le Wi-Fi est activé et il est connecté avec succès au serveur.                              | L'icône Wi-Fi est entièrement allumée.                                   |
| Le contrôle à distance du four n'est pas activée.   | Le signe REMOTE (Télécommande) n'est pas allumé sur l'unité d'affichage. |

*Suite du tableau de la page précédente*

| <b>Statut Wi-Fi</b>                         | <b>Le symbole Wi-Fi s'affiche.</b>  |
|---|---|
| Le contrôle à distance du four est activée. | Le signe REMOTE (contrôle à distance) est entièrement allumé sur l'unité d'affichage. |

# Astuces et conseils généraux pour la cuisson

- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Utilisez des équipements fabriqués avec des matériaux non réfléchissants et résistants à la chaleur (plaques, plateaux et plats fournis, ustensiles de cuisine émaillés, ustensiles de cuisine en verre trempé). Les matériaux de couleur vive (acier inoxydable ou aluminium) réfléchissent la chaleur. Par conséquent, le traitement thermique des aliments qu'ils contiennent est moins efficace.
- Insérez toujours les plaques et les plateaux de cuisson jusqu'au bout des guides. Lorsque vous cuisinez sur la grille, placez les plaques ou les plateaux de cuisson au milieu de la grille.
- Pour une préparation optimale des aliments, nous vous recommandons de respecter les directives indiquées dans le tableau de cuisson. Choisissez la température la plus basse et le temps de cuisson le plus court possible. Une fois ce temps écoulé, vérifiez les résultats, puis ajustez les réglages si nécessaire.
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Ne placez pas les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Pour les programmes de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur accumulée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous cuisinez selon des recettes tirées d'anciens livres de cuisine, utilisez le système de chauffage inférieur et supérieur (comme dans les fours classiques) et réglez la température à 10 °C de moins que celle indiquée dans la recette.
- Si vous utilisez du papier parchemin, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées. Découpez-le toujours en conséquence. Le papier parchemin empêche les aliments de coller à la plaque de cuisson et facilite le retrait des aliments de la plaque.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de pâtisserie à forte teneur en eau, une grande quantité de vapeur est générée à l'intérieur du four, qui peut à son tour se condenser sur la porte du four. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille, insérez la plaque profonde tout usage un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

**Préchauffage rapide du four :** Si vous utilisez la fonction de préchauffage rapide, n'introduisez pas les aliments dans le four avant que celui-ci ne soit entièrement chaud. La température a un effet considérable sur le résultat final. Le préchauffage rapide est recommandé pour les morceaux de viande délicats (faux-filet), ainsi que pour les pâtes levées et les pâtes spongieuses qui nécessitent un temps de cuisson plus court. Le chauffage d'un four vide consomme beaucoup d'énergie. C'est pourquoi, dans la mesure du possible, il est recommandé de cuire plusieurs plats à la suite, ou de préparer plusieurs plats simultanément.

**GentleBake :** Permet une cuisson lente et contrôlée à basse température. Les jus de viande sont répartis uniformément, et la viande reste juteuse et tendre. La méthode de cuisson lente GentleBake convient aux morceaux de viande désossés délicats. Avant la cuisson lente, saisissez la viande de tous les côtés dans une poêle.

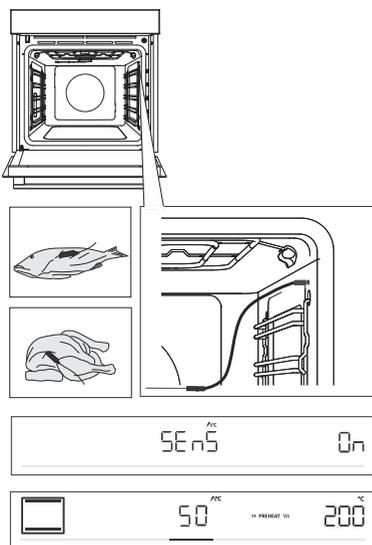
# La cuisson avec une sonde de température (BAKESENSOR)

(selon le modèle)

La sonde de température permet de surveiller avec précision la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

## ⚠ ATTENTION !

La sonde de température ne doit pas se trouver à proximité directe des éléments chauffants.



**1** Enfoncez l'extrémité métallique de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

**2** Branchez la fiche de la sonde dans la prise située dans le coin supérieur droit, à l'avant de la cavité du four (voir figure). **SEnS** s'affiche sur l'unité d'affichage. Pour activer la fonction, tournez le BOUTON en position On. Suivez la même procédure pour désactiver la fonction. Sélectionnez OFF sur l'unité d'affichage.

REMARQUE : Pour accéder au menu **SEnS**, arrêtez le processus de cuisson en cours et branchez la sonde à la prise. Lorsque vous insérez la sonde dans la prise, les fonctions précédemment sélectionnées ou préréglées sur le four sont supprimées.

**3** Choisissez le système et la température de cuisson souhaités (dans la plage de température allant jusqu'à 230 °C). Le symbole de fonctionnement de la sonde et la température préréglée apparaissent sur l'unité d'affichage. Pour modifier la température, faites tourner le SÉLECTEUR. Sélectionnez la température à cœur finale souhaitée de l'aliment (dans la plage de température comprise entre 30 et 99 °C).

REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.

**4** Confirmez les réglages en appuyant sur la touche II ▷ .

**5** Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. Le symbole **End** s'affiche sur l'unité d'affichage. Un signal sonore se fait entendre, que vous pouvez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.



#### **INFORMATION**

Pendant la cuisson, les réglages et la température à cœur actuelle des aliments s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage. Vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

#### **Utilisation correcte de la sonde, selon le type d'aliment:**

- volaille: enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine;
- viande rouge: enfoncez la sonde dans une partie maigre qui n'est pas marbrée de graisse ;
- petits morceaux avec os: insérez-les dans une zone située le long de l'os ;
- poisson: placez la sonde derrière la tête, vers la colonne vertébrale.



#### **ATTENTION !**

**Après utilisation, retirez soigneusement la sonde de l'aliment, débranchez-la de la prise dans la cavité du four et nettoyez-la.**

**Si SEnS apparaît sur l'unité d'affichage alors que la sonde de température n'est pas branchée, nettoyez la prise. Essayez de brancher et de débrancher la sonde de température plusieurs fois de suite.**



#### **INFORMATION**

Si vous n'utilisez pas la sonde, retirez-la du four.

## Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

| Type d'aliment                   | bleue | très saignante | saignante | peu saignante | à point |
|----------------------------------|-------|----------------|-----------|---------------|---------|
| <b>BŒUF</b>                      |       |                |           |               |         |
| bœuf, rôti                       | 46-48 | 48-52          | 53-58     | 59-65         | 68-73   |
| bœuf, surlonge                   | 45-48 | 49-53          | 54-57     | 58-62         | 63-66   |
| rôti de bœuf / bifteck de croupe | 45-48 | 49-53          | 54-57     | 58-62         | 63-66   |
| hamburgers                       | 49-52 | 54-57          | 60-63     | 66-68         | 71-74   |
| <b>VEAU</b>                      |       |                |           |               |         |
| veau, surlonge                   | 45-48 | 49-53          | 54-57     | 58-62         | 63-66   |
| veau, croupion                   | 45-48 | 49-53          | 54-57     | 58-62         | 63-66   |
| <b>PORC</b>                      |       |                |           |               |         |
| rôti, cou                        | /     | /              | /         | 65-70         | 75-85   |
| porc, longe                      | /     | /              | /         | 60-69         | /       |
| pain de viande                   | /     | /              | /         | /             | 80-85   |
| <b>AGNEAU</b>                    |       |                |           |               |         |
| agneau                           | /     | 60-65          | 66-71     | 72-76         | 77-80   |
| <b>MOUTON</b>                    |       |                |           |               |         |
| mouton                           | /     | 60-65          | 66-71     | 72-76         | 77-80   |
| <b>CHEVREAU</b>                  |       |                |           |               |         |
| chèvre                           | /     | 60-65          | 66-71     | 72-76         | 77-80   |
| <b>VOLAILLE</b>                  |       |                |           |               |         |
| volaille, entière                | /     | /              | /         | /             | 82-90   |
| volaille, poitrine               | /     | /              | /         | /             | 62-65   |
| <b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b> |       |                |           |               |         |
| truite                           | /     | /              | /         | 62-65         | /       |
| thon                             | /     | /              | /         | 55-60         | /       |
| saumon                           | /     | /              | /         | 52-55         | /       |

# Nettoyage et entretien



## ATTENTION !

**Avant de nettoyer, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse.**

**Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.**

Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.

Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Essuyez un chiffon doux ou une éponge propre.

**Extérieur de l'appareil :** utilisez de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour éliminer les impuretés, puis essuyez les surfaces sèches.

**Intérieur de l'appareil :** Pour les salissures tenaces, utilisez des nettoyeurs pour four classiques. Lorsque vous utilisez de tels nettoyeurs, essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de nettoyeur.

**Accessoires et guides :** nettoyez avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide. Pour les salissures tenaces, nous vous recommandons de faire tremper l'appareil au préalable et d'utiliser une brosse.

Si les résultats du nettoyage ne sont pas satisfaisants, répétez le processus de nettoyage.

**Accessoires pour pizza :** laissez refroidir et nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux après chaque utilisation. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs. Une légère décoloration peut se produire dans le cadre d'une utilisation régulière. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas le bon fonctionnement du produit.



## INFORMATION

N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).

L'équipement du four, à l'exception des accessoires pour la pizza, peut être lavé au lave-vaisselle.

Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.

## Nettoyage automatique du four – pyrolyse

Grâce aux températures élevées, la fonction permet de nettoyer facilement l'intérieur de l'appareil, ainsi que certains équipements fournis avec celui-ci. Lors du nettoyage, les résidus de graisse et autres impuretés sont incinérés.

Trois niveaux de pyrolyse (intensité de nettoyage) sont disponibles et la durée du processus est variable :

| Niveau | Intensité du nettoyage        | Nettoyage   | Durée du programme |
|--------|-------------------------------|---|--------------------|
| 1      | Nettoyage rapide              | Pour les impuretés mineures                                 | 2 heures           |
| 2      | Nettoyage d'intensité moyenne | Pour des impuretés majeures notables                        | 2 h 15 min         |
| 3      | Nettoyage intensif            | Pour les impuretés tenaces et persistantes (plus anciennes) | 2 h 30 min         |

REMARQUE : plus la saleté est tenace, plus le niveau à sélectionner doit être élevé.

### Préparation du nettoyage pyrolytique

Sur la base d'un taux d'utilisation moyen du four, nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage pyrolytique une fois par mois.

- Retirez tous les équipements du four, y compris les guides de grille. Le nettoyage des équipements (plaques de four universelles profondes ou peu profondes) par pyrolyse n'est possible que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires (voir le chapitre « Nettoyage des équipements supplémentaires par pyrolyse »).
- Retirez toutes les saletés visibles et les résidus d'aliments présents dans le four.
- Ne commencez le nettoyage pyrolytique que lorsque l'appareil est froid.
- Si le four est équipé de guides de grille supplémentaires, insérez les équipements dans les guides de deuxième ou troisième niveau - jamais de premier niveau.



1. Appuyez sur la touche **extra bake** pour afficher des fonctions supplémentaires sur l'unité d'affichage. Faites pivoter le SÉLECTEUR de manière à ce que le symbole  et **P** s'allument, et confirmez votre sélection. Trois niveaux d'intensité de nettoyage s'affichent à l'écran. Tournez le SÉLECTEUR pour sélectionner le niveau d'intensité de nettoyage. Plus la saleté est tenace, plus le niveau à sélectionner est élevé. Le niveau moyen est sélectionné comme réglage par défaut. Confirmez vos réglages en appuyant sur le SÉLECTEUR. Appuyez sur la touche **start | stop** . Le compte à rebours commence.



2. Après un certain temps, la porte du four sera automatiquement verrouillée pour votre sécurité. **Loc** apparaîtra sur l'unité d'affichage lorsque le verrouillage est enclenché.



3. Lorsque le programme est terminé, **End** apparaîtra sur l'écran et un signal sonore sera émis.

- Lorsque le processus de nettoyage pyrolyse est terminé et que le four a refroidi, la porte du four se déverrouille automatiquement.

- Une fois que la cavité du four a complètement refroidi, essuyez-la avec de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour enlever tout résidu (par exemple des cendres).



### **ATTENTION !**

**Pendant le nettoyage pyrolytique, il se peut que des odeurs et des fumées désagréables, ainsi que des vapeurs et des gaz irritants, se dégagent. Par conséquent, assurez-vous que la pièce est bien ventilée pendant la procédure et ne demeurez pas longtemps dans cette pièce. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques s'approcher du four.**

**Le principe de la pyrolyse consiste à enflammer les résidus de nourriture et de graisse. Il faut donc éliminer toutes les impuretés de l'intérieur du four avant de commencer le processus.**

**L'extérieur de l'appareil chauffera à une température élevée pendant le processus de nettoyage par pyrolyse. Ne touchez pas à la porte du four et ne suspendez jamais d'objets combustibles, tels que des torchons ou des serviettes, sur la poignée de la porte.**

**N'essayez pas d'ouvrir la porte quand elle est verrouillée (pendant le nettoyage pyrolytique et pendant que l'appareil refroidit après le processus) ! Le processus de nettoyage peut être interrompu et il y a un risque de brûlures !**

**Les petits animaux ou les animaux domestiques peuvent être particulièrement sensibles aux fumées. Nous vous recommandons de les sortir de la pièce pendant le processus de nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la pièce une fois le processus de nettoyage terminé.**

## **Nettoyage pyrolytique des accessoires fournis**

- Les accessoires fournis (plaque de cuisson profonde universelle, plaque de cuisson peu profonde) ne peuvent être nettoyés par pyrolyse que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires.
- Insérez les accessoires dans la rainure du deuxième ou troisième niveau du gradin - n'utilisez jamais le premier niveau du gradin.
- Après le nettoyage par pyrolyse, attendez que l'équipement refroidisse et nettoyez-le avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide.



### **ATTENTION !**

**Si le four est équipé de glissières télescopiques, l'équipement ne peut pas être nettoyé par pyrolyse.**



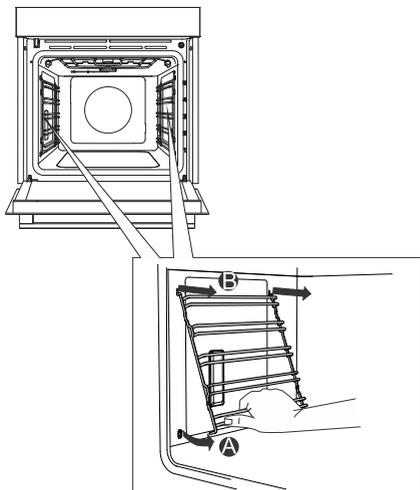
### **INFORMATION**

Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous recommandons de nettoyer le four et les accessoires/équipements séparément. Si le nettoyage par pyrolyse est utilisé pour nettoyer l'unité, il se peut que la cavité du four ne soit pas complètement propre à la fin du cycle.

Si les résultats du nettoyage ne vous satisfont pas, nous vous recommandons de répéter le processus.

En raison du nettoyage pyrolytique automatique, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte pas le fonctionnement du four ou des accessoires/équipements.

## Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles)



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

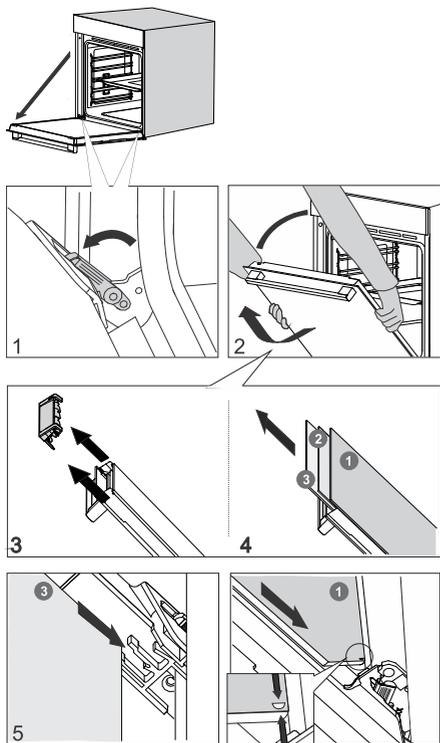
**B** Décrochez-les des trous situés en haut.



### INFORMATION

Lorsque vous retirez les guides, veillez à ne pas endommager le revêtement d'émail.

## Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



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

**2** La porte du four est fixée aux charnières à l'aide de supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Faites pivoter les leviers de sécurité de 90° vers la porte. Fermez lentement la porte à un angle de 45° (par rapport à la position de la porte complètement fermée) ; puis, soulevez la porte et tirez-la vers l'extérieur.

Le **vitre de la porte** du four peut être nettoyée de l'intérieur, mais elle doit d'abord être retirée de la porte de l'appareil. Commencez par procéder comme décrit au point 2, mais ne la retirez pas.

**3** Retirez le guide d'air. Tenez-le avec vos mains sur les côtés gauche et droit de la porte. Retirez-le en le tirant légèrement vers vous.

**4** Tenez la vitre de la porte au niveau du bord supérieur et retirez-la. De même pour la deuxième et la troisième vitre (selon le modèle).

**5** Pour remplacer les vitres, observez l'ordre inverse.

### INFORMATION

Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

### ATTENTION !

La charnière de la porte du four peut se fermer avec une force considérable. Par conséquent, faites toujours pivoter les deux leviers de sécurité vers le support lorsque vous montez ou démontez la porte de l'appareil.

## Fermeture et ouverture progressives de la porte

(selon le modèle)

La porte du four est équipée d'un système qui amortit la force de fermeture de la porte, à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une ouverture et une fermeture de la porte simples, silencieuses et en douceur. Une légère poussée (jusqu'à un angle de 15° par rapport à la position fermée de la porte) suffit pour que la porte se ferme automatiquement et en douceur.



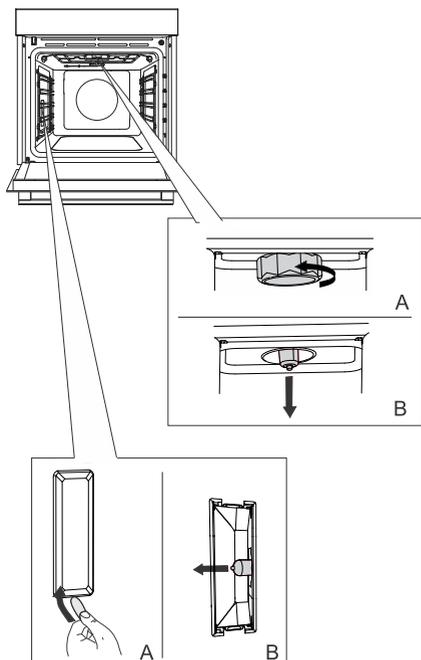
**ATTENTION !**

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

# Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez tous les accessoires du four.

Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



**1** Dévissez et retirez le couvercle (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Retirez l'ampoule halogène.

**2** Utilisez un outil en plastique plat pour retirer le couvercle. Retirez l'ampoule halogène.



## INFORMATION

Veillez à ne pas endommager le revêtement en émail.  
Utilisez une protection pour éviter de vous brûler.



## ATTENTION !

Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

# Tableau de dépannage et des erreurs

## Mise en garde et signalisation des erreurs

Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

| Problème/erreur  | Cause  |
|--|--|
| <b>Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.</b>                                      | Contactez le service après-vente.  |
| <b>L'éclairage du four ne fonctionne pas.</b>  | Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.   |
| <b>L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.</b>                                      | Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.  |
| <b>Le code d'erreur ErrX s'affiche. En cas de code d'erreur à deux chiffres, ErXX s'affiche.</b> | Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance.           |
| <b>La pizza n'est pas assez cuite.</b>   | Prolongez la durée de cuisson de quelques secondes. Même une légère augmentation peut avoir un effet significatif sur le degré de dorure.  |
| <b>La pizza est trop cuite.</b>  | La pizza n'a pas été retirée du four immédiatement après l'écoulement du temps. Réduisez la durée de cuisson de quelques secondes. Même une légère augmentation peut avoir un effet significatif sur le degré de dorure. |

Suite du tableau de la page précédente

| Problème/erreur  | Cause   |
|--|---|
| <b>La base de la pizza est brûlée.</b>   | Utilisation d'une farine inappropriée. Pour remédier à ce problème, il convient d'utiliser une farine spécialement conçue pour la préparation des pizzas, telle que la semoule.<br>La pâte à pizza doit toujours être à température ambiante avant d'être utilisée. |
| <b>Le préchauffage du four avec le programme pizza prend plus de 20 minutes.</b> | Si le four est connecté à un circuit dont la tension est instable ou inférieure à 230 V, les temps de préchauffage peuvent se prolonger jusqu'à 30 minutes.   |

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.

# Élimination



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

**Le symbole** sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

## Information de conformité

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Type d'équipement radio :              | Module Wi-Fi          |
| Plage de fréquence de fonctionnement : | 2,412 GHz - 2,472 GHz |
| Puissance de sortie maximale :         | 17,7 dBm EIRP         |
| Gain d'antenne maximal :               | 2,7 dBi               |
| <b>Indicateur Bluetooth</b>            |                       |
| Plage de fréquence :                   | 2402 ~ 2480 MHz       |
| Sortie porteuse :                      | 10,00 dBm             |
| Type d'émission :                      | F1D                   |

ou

|  |   |
|--|---|
| Type d'équipement radio :              | Module HLW3215-TG                           |
| <b>Wi-Fi</b>                           |   |
| Plage de fréquence de fonctionnement : | 2.400GHz - 2.4835 GHz                       |
| Puissance de sortie maximale :         | ≤10 dBm/MHz (EIRP) (Gain d'antenne <10 dBi) |
| Gain d'antenne maximal :               | Gain : 0 dBi                                |
| <b>Bluetooth</b>                       |   |
| Plage de fréquence :                   | 2.400GHz - 2.4835 GHz                       |
| Sortie porteuse :                      | 6 dBm (≤10 dBm)                             |
| Type d'émission :                      | F1D   |

La société certifie la conformité du dispositif Connectlife avec les exigences indispensables et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE. La déclaration de conformité détaillée peut être consultée sur la page Internet de votre appareil <https://auid.connectlife.io>, dans la section des documents complémentaires.

# Test de cuisson

EN60350-1 : utilisez uniquement les équipements fournis par le fabricant.

Insérez toujours la plaque de cuisson jusqu'à la position finale sur le rail métallique. Placez la pâte ou les gâteaux à cuire dans des moules comme indiqué sur l'image.

\* Préchauffez le four à la température souhaitée. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

\*\* Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

\*\*\* Retournez après 2/3 du temps de cuisson.

| CUISSON                           |  |   |   |            |        |  |
|-----------------------------------|--|---|---|------------|--------|--|
| Plat                              | Équipement                                     | moule placement   |  | °C         | min    |    |
| biscuits/cookies – support unique | plaque de cuisson peu profonde                 |   | 3   | 150        | 25-40  |    |
| biscuits/cookies – support unique | plaque de cuisson peu profonde                 |   | 3   | 135 **     | 35-50  |    |
| cookies – deux grilles/niveaux    | plaque de cuisson peu profonde                 |   | 2, 4  | 140 **     | 25-40  |    |
| cookies – trois supports/niveaux  | plaque de cuisson peu profonde                 |   | 1, 4, 5   | 135        | 45-60  |    |
| cupcakes – support simple         | plaque de cuisson peu profonde                 |   | 3   | 160-170 ** | 20-30  |    |
| cupcakes – support simple         | plaque de cuisson peu profonde                 |   | 3   | 155 **     | 20-30  |    |
| cupcakes – deux grilles/niveaux   | plaque de cuisson peu profonde                 |   | 1,5   | 140 **     | 30-45  |    |
| cupcakes – trois supports/niveaux | plaque de cuisson peu profonde                 |   | 1, 3, 5   | 140-150    | 30-50  |    |
| Génoise                           | moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille     |   | 2   | 150        | 45-55  |    |
| Génoise                           | moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille     |   | 2   | 160        | 45-55  |  |
| génoise – deux supports/niveaux   | 2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille |  | 2, 4  | 170 *      | 45-55  |  |
| tarte aux pommes                  | 2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille |  | 2   | 160 **     | 70-120 |  |
| tarte aux pommes                  | 2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille |  | 2   | 160        | 70-120 |  |
| RÔTISSAGE                         |  |   |   |            |        |  |
| pain grillé                       | grille métallique                              |   | 5   | max        | 4-7    |  |

Suite du tableau de la page précédente

| CUISSON                                |  |  |   |     |           |  |
|--|--|--|---|-----|-----------|--|
| pljeskavica (galette de viande hachée) | grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur |  | 5 | 230 | 25-40 *** |  |



La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

# Pelgrim



935118-a2

CE