OKW597

Pelgrim

Notice d'utilisation

Four électrique

Chère Cliente, Cher client,

Nous vous remercions vivement d'avoir acheté un appareil de notre marque et vous félicitons de votre choix.

Pour vous faciliter l'utilisation de votre nouvel appareil, nous avons rédigé une notice détaillée ; elle vous aidera à vous familiariser avec lui. Nous vous recommandons de la lire attentivement avant de mettre votre appareil en service.

Vérifiez d'abord que votre appareil est arrivé en bon état.
En cas de dommages dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre détaillant. Vous trouverez son numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison qui vous a été remis lors de l'achat.

Nous vous souhaitons de prendre beaucoup de plaisir à cuisiner avec votre nouvel appareil.

Raccordement

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions figurant dans le chapitre « Raccordement au réseau électrique » et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être réalisé exclusivement par un professionnel qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée à l'intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

Consignes de sécurité **3**
Description de l'appareil **4**
Fonctionnement du four **6**
Cuisson des aliments **17**
Nettoyage et entretien **27**
Garantie et dépannage **33**
Encastrement et raccordement **35**
Caractéristiques techniques **38**

Consignes de sécurité

- Par mesure de sécurité, l'appareil doit être encastré et raccordé au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.
- Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des blessures ou endommager l'appareil. Confiez toute intervention à un professionnel.
- Attention : le risque de brûlure est particulièrement important pour les enfants en bas âge et ceux qui sont encore inconscients du danger. Empêchez les plus jeunes de s'approcher de l'appareil et surveillez les plus grands lorsqu'ils l'utilisent.
- Attention, risque de brûlures : les résistances, le four et ses accessoires peuvent être excessivement chauds lorsque l'appareil est en service. Protégez-vous par un tablier et mettez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles ou des plats chauds. Prenez toutes les précautions nécessaires pour évier de vous brûler.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre le moufle et la porte du four, car cela pourrait les endommager et provoquer un court-circuit. Maintenez les cordons secteurs des autres appareils à une distance convenable.
- Ne nettoyez jamais le four avec un appareil à vapeur ou à haute pression, cela pourrait entraîner un court-circuit.
- Soyez très vigilant lorsque vous cuisez les aliments au four. En raison des hautes températures, les plats, la grille et l'intérieur du four sont extrêmement chauds. Mettez des gants de cuisine lorsque vous les manipulez.
- Lorsque le four est en service, la porte devient chaude. Pour accroître la protection et réduire la température de la face externe, une troisième vitre a été intégrée au hublot (sur certains modèles).
- Ne tapissez pas le four avec une feuille d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et pourrait endommager le revêtement en émail.
- Les charnières de la porte du four peuvent se détériorer en cas de surcharge. N'y posez pas de récipients lourds lorsqu'elle est ouverte, et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Retirez-la avant de commencer le nettoyage (voir le chapitre Démontage et remontage de la porte du four). Il ne faut pas monter sur la porte ni s'y asseoir dessus – ceci concerne particulièrement les enfants.
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur. Cependant, il est vivement recommandé aux personnes disposant de capacités physiques, motrices ou mentales réduites, ou aux personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, de se faire aider par quelqu'un de compétent pour utiliser l'appareil. La même recommandation s'applique aux jeunes mineurs.

Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi 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.

287970

Usage prévu

Cet appareil est prévu pour un usage ménager. Tout autre utilisation serait inadaptée.
Le fonctionnement du four est décrit en détail dans la suite de la notice.

Description de l'appareil

L'illustration représente l'un des modèles disponibles. Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils disposant de caractéristiques différentes ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements que votre modèle ne possède pas.

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

1 Bouton Marche/Arrêt & sélecteur de fonctions

2 Programmateur électronique avec affichage numérique de la température et du mode de cuisson

3 Bouton de réglage de la température et autres réglages de valeurs numériques

Ventilateur de refroidissement

L’apparel est équipé d’un ventilateur intégré qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

Fonctionnement prolongé du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l’arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l’appareil.

Fonctionnement du four

Avant la première utilisation

- Videz complètement le four de tous ses accessoires et lavez-le à l'eau tiède additionnée de votre détergent léger habituel. N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient rayer sa surface.
- Lors de sa première utilisation à vide, le four peut dégager l'odeur désagréable d'un produit neuf. C'est normal, mais veillez à bien aérer la cuisine !

Conseils pour l'utilisation du four

- Utilisez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement de silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.
- Préchauffez seulement le four si cela est indiqué dans votre recette ou dans les tableaux de cuisson figurant dans cette notice.
- Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs plats l'un après l'autre et utiliser ainsi la chaleur de la précédente cuisson.
- Vous pouvez aussi éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

Programmateur électronique avec affichage numérique de la température et du mode de cuisson

Touches sensitives :

A Sélection et validation des réglages de la minuterie / de la température de la sonde

B Réglage de la température du four

C Réglage des valeurs numériques croissantes (plus)

D Réglage des valeurs numériques décroissantes (moins)

Affichages :

1 Durée de cuisson

2 Heure de fin de cuisson

3 Avertisseur sonore

4 Heure du jour

5 Sécurité enfants

6 Horloge – Affichage de l'heure / Affichage de la température de la sonde

7 Mode de cuisson

8 Température

9 Icône indiquant que les résistances chauffent

- Quand l'appareil vient d'être raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant, le mot "META" ou "GLAS" s'affiche un court instant puis clignote un moment. Commencez par mettre l'horloge à l'heure pour que le four soit capable de fonctionner ; effleurez les touches (C) et (D) pour régler l'heure du jour.
- Chaque effleurement / activation d'une touche sensitive est confirmé par un signal sonore.
- Sélectionnez le type de réglage que vous voulez effectuer en effleurant la touche sensitive (A). L'icône sélectionnée clignote rapidement et indique la fonction que vous pouvez régler ou modifier. Au bout de quelques secondes, l'icône clignote plus lentement et l'heure réglée s'affiche. Les icônes allumées indiquent les fonctions actives mais celles-ci ne sont pas affichées en permanence (6). C'est toujours le dernier réglage effectué qui est affiché.
- Lorsque vous réglez des valeurs numériques avec la touche (C) ou (D), elles commencent par défiler lentement ; pour accélérer le défilement des chiffres, maintenez votre doigt sur cette touche.
- En cas de microcoupure de courant inférieure à deux minutes, tous les réglages restent actifs.

⚠ **Pour améliorer la réactivité des touches sensitives, effleurez-les avec une surface large de votre doigt..**

- Vous pouvez aussi régler la température et d'autres fonctions en tournant un bouton dédié au lieu d'effleurer les touches sensitives du programmateur électronique.

Réglage de l'heure (horloge)

- Pour mettre l'horloge à l'heure, effleurez d'abord la touche de sélection des réglages (A), puis choisissez l'icône (4).
- Faites défiler les chiffres en effleurant les touches (C) et (D) pour régler l'heure exacte.
- Validez votre réglage en effleurant de nouveau la touche (A), sinon il sera validé automatiquement dans les secondes qui suivent.

Réglage des fonctions du programmateur

Le programmateur électronique peut vous servir à régler la température, mais aussi les fonctions de la minuterie. Pour effectuer les réglages voulus, effleurez d'abord la touche sensitive (A) ou (B) qui correspond à chacun d'eux.

Vous pouvez utiliser le programmateur pour régler trois modes de fonctionnements différents du four :

- **Réglage de la durée de cuisson** – le four se met en marche immédiatement ; à l'expiration de la durée réglée, le four s'arrête automatiquement de chauffer ;

- **Réglage de l’heure de fin de cuisson** – vous réglez l’heure à laquelle le four doit s’arrêter de chauffer ;
- **Heure de fin de cuisson programmée** – démarrage et arrêt automatiques de la cuisson à une heure que vous avez réglée.

Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps pendant lequel le four va chauffer, c’est-à-dire la durée de cuisson. Le réglage maximum est de 10 heures.

- Effleurez la touche sensitive (A) pour sélectionner l’icône (1). Réglez la durée de cuisson avec les touches (C) et (D).
- Mettez le four en marche (réglez le mode de cuisson et la température du four). Quand la durée de cuisson réglée s’est écoulée, le four s’éteint automatiquement. La cuisson est terminée. Un signal sonore intermittent retentit alors ; vous pouvez l’interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s’arrêtera automatiquement au bout d’une minute.
- L’icône (1) et la durée de cuisson “0.00” commencent à clignoter sur le programmateur. Si vous souhaitez que votre préparation cuise un peu plus, effleurez la touche sensitive (A) et réglez un nouveau laps de temps.

Réglage de l’heure de fin de cuisson

Ce paramétrage permet de régler l’heure à laquelle le four cessera de chauffer. Le réglage maximum est de 10 heures à compter de l’heure en cours.

- Vérifiez que l’horloge du four est à l’heure.
- Effleurez la touche sensitive (A) et sélectionnez l’icône (2). L’heure du jour est affichée sur l’horloge. Réglez l’heure de fin de cuisson désirée avec les touches (C) et (D).
- Mettez le four en marche (réglez le mode de cuisson et la température du four). Le four démarre immédiatement et il s’éteint à l’heure réglée. Un signal sonore intermittent retentit alors ; vous pouvez l’interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s’arrêtera automatiquement au bout d’une minute.
- L’icône (1) et l’heure de fin de cuisson “0.00” commencent à clignoter sur le programmateur. Si vous souhaitez que votre préparation cuise un peu plus, effleurez la touche sensitive (A) et réglez un nouveau laps de temps.

Heure de fin de cuisson programmée

Avec ce paramétrage, vous devez associer deux réglages : le temps pendant lequel le four va chauffer (durée de cuisson) et l’heure à laquelle il s’éteindra (heure de fin de cuisson). La fin de cuisson programmée peut être réglée 24 heures à l’avance au maximum.

- Vérifiez que l’horloge du four est à l’heure.
- Réglez tout d’abord la durée de cuisson : effleurez la touche

sensitive (A) pour sélectionner l'icône (1), puis réglez le temps de cuisson avec les touches (C) et (D).

- Réglez ensuite l'heure de fin de cuisson : effleurez la touche sensitive (A) et sélectionnez l'icône (2) (la somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson s'affiche sur l'horloge). Réglez l'heure de fin de cuisson désirée avec les touches (C) et (D).
- Le programmateur attendra l'heure convenable avant de lancer la cuisson – les deux icônes (1) et (2) sont allumées.
- Mettez le four en marche (réglez le mode de cuisson et la température du four). La cuisson démarre automatiquement à l'heure calculée en fonction des paramètres réglés et l'icône (2) s'éteint. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la durée de cuisson réglée s'est écoulée et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.
- L'icône (1) et la durée de cuisson "0.00" commencent à clignoter sur le programmateur. Si vous souhaitez que votre préparation cuise un peu plus, effleurez la touche sensitive (A) et réglez un nouveau laps de temps.

Réglage de la fonction avertisseur sonore

Vous pouvez aussi utiliser le programmateur indépendamment de la cuisson au four : il dispose d'une fonction alarme sonore qui retentit au bout d'un laps de temps préalablement réglé.

- Effleurez la touche (A) pour sélectionner l'icône (3). À l'aide des touches (C) et (D), réglez ensuite le laps de temps au bout duquel l'alarme doit sonner. Le réglage maximum est de 10 heures.
- Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. L'icône (3) s'éteint.

⚠ **Durant la dernière minute du compte à rebours, le temps qui s'écoule s'affiche en secondes.**

Réglage de l'intensité du signal sonore

Vous pouvez régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmateur n'est active (seule l'heure du jour est affichée).

- Effleurez la touche (D) et laissez votre doigt dessus pendant trois secondes environ ; un indicateur de volume s'affiche et l'exemple de la sonnerie correspondante retentit. "oooo" représente le volume maximum et "o" le volume minimum. Sélectionnez avec la touche (D) l'un des quatre volumes sonores qui vous convient.
- Validez le volume sonore sélectionné en effleurant la touche sensitive (A), sinon il sera validé et sauvegardé automatiquement au bout de quelques secondes.

287970

Sécurité enfants / verrouillage

Pour activer cette fonction, effleurez la touche sensitive (A) et sélectionnez l'icône (5), puis effleurez la touche (C) ou (D. "ON" s'affiche sur le programmateur. Validez votre réglage en effleurant la touche sensitive (A).

Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez la touche (C) ou (D) ; "OF" s'affiche alors.

Vous devez valider votre réglage en effleurant la touche sensitive (A).

- Si vous verrouillez le programmateur quand aucune de ses fonctions n'est active (seule l'heure du jour est affichée), le four ne fonctionnera pas et aucun réglage ne pourra être modifié.
- Si vous verrouillez le programmateur après avoir réglé l'une de ses fonctions, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier les réglages.

Variation d'intensité de l'affichage

Entre minuit et 6 heures du matin, l'intensité lumineuse de l'affichage diminue si aucune fonction du programmateur n'est en cours.

Annulation des réglages du programmateur

- Vous pouvez à tout moment annuler l'ensemble des réglages du programmateur en effleurant simultanément les touches (C) et (D) et en maintenant trois secondes votre doigt dessus. Tous les programmes en cours s'interrompent immédiatement et le programmateur indique à nouveau l'heure du jour.
- Vous pouvez aussi annuler un réglage particulier de la façon suivante : sélectionnez le paramètre voulu avec la touche sensitive (A) puis effleurez en même temps les touches (C) et (D). Une autre méthode d'annulation consiste à régler à "0.00" la valeur numérique affichée sur le programmateur.

Commandes du four

Pour commander le four, vous avez à votre disposition :

- le bouton Marche/Arrêt & sélecteur de fonctions,
- le programmateur électronique avec affichage numérique de la température et du mode de cuisson.

Bouton Marche/Arrêt & sélecteur de fonctions

Tournez le sélecteur sur le mode de cuisson désiré. Le mode de cuisson et la température préréglée correspondante s'affichent sur le programmateur. Le four commence à chauffer.

Réglage de la température

Utilisez le programmateur électronique pour régler la température du four et les fonctions de la minuterie.

- Dès que vous tournez le sélecteur de fonctions, l'icône du mode de cuisson correspondant s'allume et la température préréglée s'affiche. Le symbole "°C" clignote quelques secondes.
- Tant que le symbole "°C" clignote, vous pouvez effleurer la touche sensitive (C) ou (D) pour modifier la température préconisée de 30 à 275°C par intervalles de 5°C. Pour certains modes de cuisson, la température maximale est limitée. À chaque effleurement de la touche (C) ou (D), le réglage de la température croît ou décroît d'un incrément (5°C) ; si vous laissez votre doigt sur la touche, la vitesse de défilement augmente.
- La montée en température dans le four s'affiche par intervalles de 5°C. Tant qu'elle est inférieure à 30°C, l'affichage "--- °C" apparaît. L'icône (9) allumé indique que les résistances chauffent.
- Lorsque la température réglée est atteinte, l'icône (9) s'éteint et un signal sonore bref retentit.
- Durant la cuisson, les résistances sont activées périodiquement pour maintenir la température réglée à une valeur constante ; chaque fois qu'elles chauffent, l'icône (9) s'affiche.
- Vous pouvez modifier à tout moment la température de cuisson ; pour cela, effleurez d'abord la touche sensitive (B) ; le symbole "°C" clignote un instant ; réglez alors une nouvelle valeur avec la touche (C) ou (D).

Réglage de la température avec un bouton dédié (uniquement sur certains modèles)

Vous pouvez aussi régler la température et d'autres fonctions avec un bouton dédié au lieu d'effleurer les touches sensitives du programmateur.

- Tournez le bouton de réglage de la température vers la droite ou la gauche (dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse). Au fur et à mesure que vous tournez le bouton, des températures défilent sur le programmateur et le symbole "°C" clignote.
- Chaque fois que vous tournez le bouton d'un cran vers la droite ou la gauche et le maintenez dans cette position, le réglage de la température croît ou décroît de 5°C.

287970

Préchauffage rapide du four

Utilisez cette fonction lorsque vous voulez préchauffer rapidement le four à une température précise. Cette option n'est pas adaptée à la cuisson des aliments.

- Réglez le sélecteur de fonctions sur .
- Le four commence à chauffer.
- Si nécessaire, modifiez la température préréglée.
- Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque ou en tournant le sélecteur de fonctions, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.
- Dès lors, le four est prêt à démarrer la cuisson.

Fonctions et modes de cuisson

. Éclairage intérieur

Certains modèles sont équipés de deux lampes : l'une en haut de la paroi arrière, et l'autre au milieu de la paroi latérale droite. Il est possible d'allumer l'éclairage sans activer d'autres fonctions. Cela peut être très pratique lorsque vous nettoyez le four ou utilisez la chaleur résiduelle en fin de cuisson.
Lorsque le four est en service, l'éclairage s'allume automatiquement dès que vous sélectionnez une fonction.

· Convection naturelle

La chaleur des résistances de sole et de voûte est répartie uniformément à l'intérieur de l'enceinte. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau.

· Gril double

La résistance de voûte et la résistance infrarouge fonctionnent en même temps. Le gril infrarouge installé en haut du four irradie directement la chaleur. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur et d'utiliser de façon optimale toute la surface de la grille. Ce mode convient bien à la cuisson de la viande en tranches comme les steaks, tournedos, côte de bœuf, côtelettes, etc.

· Gril

Seule la résistance infrarouge est activée (qui fonctionne aussi avec la résistance de voûte en mode Gril double). Utilisez cette fonction pour faire griller de petites quantités de toasts, saucisses ou pain.

287970

Gril et ventilateur

Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson de grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.

Chaleur tournante avec sole

La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode de cuisson convient bien aux pizzas. Il est également adapté à la cuisson des pâtes denses ou contenant beaucoup de liquide, des gâteaux aux fruits à la pâte levée et des soufflés au fromage.

Chaleur tournante

La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur émise par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux. La température doit être moins élevée qu'en mode de cuisson conventionnel.

Décongélation

L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés.

Sole et ventilateur

La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur. Ce mode convient à la cuisson des pâtes fines et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Utilisez la première glissière à partir du bas et ne prenez pas de plat ou de moule trop haut pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus.

287970

. Aqua Clean

La chaleur provient uniquement de la résistance de sole. Choisissez ce mode quand vous voulez faire bien cuire le fond des gâteaux (par exemple pâte contenant beaucoup de liquide ou tartes aux fruits). Réglez la température sur la valeur convenable.

Mise à l'arrêt du four

Quand la cuisson est terminée, tournez le sélecteur de fonctions sur la position "zéro". Ceci interrompt et annule tous les réglages du programmateur (voir le chapitre "Réglage des fonctions du programmateur") et ce dernier affiche à nouveau l'heure du jour. Lorsque la cuisson est finie et que vous avez arrêté le four, la température décroissante s'affiche jusqu'à ce qu'elle soit descendue à 50°C.

Niveaux de cuisson (selon les modèles)

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

Glissières télescopiques extensibles (selon les modèles)

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

Selon les modèles de four, il existe trois jeux différents de glissières télescopiques :
- trois paires de glissières partiellement extensibles,
- une paire de glissières totalement extensibles et deux paires de glissières partiellement extensibles,
- trois paires de glissières totalement extensibles.

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

- Pour insérer la grille, la plaque à pâtisserie, ou la lèchefrite dans les glissières, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four.

287970

- Posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières, puis poussez l'ensemble à l'intérieur du four, jusqu'au fond. Ne refermez la porte que lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées.

Accessoires (selon les modèles)

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

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

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

⚠ **Il n'est pas possible de placer la lèchefrite profonde au premier niveau, en bas du four.**

Filtre antigraisse (selon les modèles)

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

Cuisson des pâtisseries

- Pour les pâtisseries, utilisez les modes de cuisson. ⊟, ⊛ ou ⊛̇ (le mode que vous pouvez sélectionner dépend du modèle de votre four).
- Lorsque vous cuisez des gâteaux, retirez toujours le filtre antigraisse.

Conseils

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

⊟ Cuisson en convection naturelle

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

⊛̇ Cuisson en chaleur tournante

La chaleur tournante convient parfaitement à la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, et en particulier à celle des gâteaux individuels sur la plaque à pâtisserie. Nous vous recommandons de préchauffer le four et d'utiliser les glissières n° 2 et 3. La chaleur tournante est également adaptée à la cuisson – mais sur un seul niveau – des pâtisseries contenant beaucoup de liquide et des tartes aux fruits.

- En général, la température est plus basse qu'en convection naturelle (voir le Tableau de cuisson des pâtisseries).
- Vous pouvez faire cuire en même temps différents gâteaux si la température exigée est à peu près identique.
- Cependant, le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre ; aussi, lorsque vous cuisez des pâtisseries sur deux ou même trois niveaux simultanément, vous devrez retirer du four le gâteau qui est cuit le premier (en général celui du haut).
- Les gâteaux individuels, par exemple les muffins, devront avoir la même taille et la même épaisseur. Les gâteaux de grosseurs inégales cuisent inégalement.

- Si vous faites cuire plusieurs gâteaux à la fois, cela risque de provoquer de la condensation sur la porte du four.

Conseils et astuces pour la cuisson des pâtisseries
Le gâteau est-il assez cuit ?
Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle.

Le gâteau s'est affaissé
Vérifiez la recette. Mettez moins de liquide la prochaine fois. Respectez scrupuleusement la durée de pétrissage, surtout si vous utiliser un mixeur.

Les gâteaux ne sont pas assez dorés en dessous
La prochaine fois, utilisez un moule de couleur sombre, ou placez-le au niveau inférieur, ou bien utilisez la sole en fin de cuisson.

Les gâteaux mous, comme le gâteau au fromage blanc, ne sont pas assez cuits
La prochaine fois, réduisez la température et augmentez la durée de cuisson.

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

Tableau de cuisson des pâtisseries en convection naturelle ou en chaleur tournante

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

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

287970

Tableau de cuisson des pâtisseries en chaleur tournante avec sole

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

Cuisson de la viande à rôtir

- Pour la viande à rôtir, utilisez les modes de cuisson et · ⊟, ⊛˙.
- Dans le tableau de cuisson, le mode qui convient le mieux à chaque type d'aliment figure en caractères gras.
- Pendant la cuisson de la viande, le filtre antigraisse doit être présent.

Conseils et astuces sur les plats à utiliser

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

Remarques sur la cuisson de la viande

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

essuyer la porte du four et le hublot en verre.

- Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

Tableau de cuisson de la viande à rôtir en convection naturelle ou en chaleur tournante

Type de viande	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) . ☰	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) ✇	Durée de cuisson (min.)
Bœuf						
Rôti de bœuf	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Rôti de bœuf	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Rosbif à point	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Rosbif bien cuit	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Porc						
Rôti de porc	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Poitrine de porc	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Poitrine de porc	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Épaule de porc	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Roulade de porc	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Côtes de porc	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Rôti de viande hachée	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Veau						
Roulade de veau	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Jarret de veau	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Agneau						
Cotelettes	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Gigot	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Gibier						
Râble de lièvre	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Cuissot de sanglier	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Volaille						
Poulet entier	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Poulet	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Canard	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Oie	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Dinde	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Poisson						
Poisson entier	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Soufflé au poisson	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

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

287970

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

Conseils et astuces pour la cuisson au gril

- Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.
- Dans le tableau de cuisson au gril, vous trouverez des indications sur le n° des glissières à utiliser, la température et le temps de cuisson. Ce dernier peut varier en fonction du poids et de la qualité de la viande ; il faudra donc l'ajuster en conséquence.
- Pendant la cuisson au gril, le filtre antigraisse doit être présent.
- Le gril infrarouge – et la résistance de voûte en mode Gril double – doivent être préchauffés 5 minutes.
- Huilez la grille sur laquelle vous placez les aliments, sinon ils risquent de s'y attacher.
- Disposez les tranches de viande sur la grille, puis insérez la grille dans les glissières n° 4.
- Pour recueillir la graisse qui va s'écouler, placez la lèchefrite sur les glissières du niveau inférieur.
- Retournez la viande à mi-cuisson, mais laissez griller la première face un peu plus longtemps que la seconde.
- Lorsque vous cuisez au gril de grosses pièces (poulet, poisson) insérez la grille au second niveau et une lèchefrite peu profonde au premier.
- Retournez une fois les tranches fines, mais les plus épaisses auront peut-être besoin d'être retournées plusieurs fois. Utilisez toujours une pince à barbecue pour que le jus ne s'écoule pas trop.
- Les viandes rouges cuisent plus rapidement que les viandes blanches (porc, veau).
- Après chaque utilisation, nettoyez le gril, les parois du four et ses accessoires pour que les salissures ne brûlent pas lors de la cuisson suivante.

Tableau de cuisson au gril double ou au gril infrarouge + ventilateur

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

Remarques : le n° de la glissière concerne la grille sur laquelle vous placez la viande ; dans la partie « viande / volaille » le n° concerne la lèchefrite, mais pour le poulet, il se rapporte à la grille. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour que la viande ne brûle pas. Retournez-la à mi-cuisson. Lorsque vous faites cuire de la viande au gril, insérer une lèchefrite au niveau inférieur (1er niveau si elle est peu profonde, 2ème niveau si vous prenez le plat multi-usage profond – voir Conseils et astuces pour la cuisson au gril).
Recommandations : essuyez la truite avec du papier absorbant. Garnissez le ventre du poisson avec de l'ail et du persil, sel et poivre. Huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.
Notes
* Ce type de viande peut aussi être cuit à la broche (voir les conseils sur la cuisson à la broche).
** Avant de passer au four, les légumes doivent être mi-cuits puis recouverts d'une sauce Béchamel et de fromage râpé. Utilisez le plat en verre que vous poserez sur la grille.

Tableau de cuisson au gril infrarouge

Type d'aliment	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) • ▾▾	Température (°C) ▾▾▾ ⌒	Durée de cuisson (min.)
Viande et saucisses					
2 beefsteaks bien cuits	180g/kom	4	240	-	18-21
2 côtelettes		4	240	-	20-22
2 escalopes de porc	180g/kom	4	240		18-22
4 saucisses	100g/kom	4	240	-	11-14
4 toasts garnis		4	240	-	5-7
Pain grillé		4	240		3-4
3 truites – sur la grille	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Poulet – sur la grille	1500g	2	-	160-170	60-80
Épaule de porc – dans la lèchefrite profonde	1500g	2	-	150-160	120-160

Cuisson programmée avec la sonde de température

Ce mode de cuisson permet de régler la température souhaitée au cœur de la viande. Le réglage est possible entre 30 et 99°C. Le four reste actif jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Cette dernière est mesurée par la sonde.
Cette méthode convient aux grosses pièces de viande, si possible sans os ; elle n'est donc pas adaptée à la cuisson du poulet et du lapin.

Températures à cœur conseillées :

Rôti de porc	85°C
Rôti de bœuf	80°C
Rôti de veau	75°C
Filet de bœuf	40-50°C

Procédure de cuisson avec la sonde de température

- Branchez la fiche de la sonde dans la prise, puis piquez la sonde jusqu'au centre du morceau de viande (ou d'un autre aliment). La prise est protégée par un bouchon métallique qu'il faut enlever pour brancher la sonde et remettre en place après la cuisson.
- Dès que la sonde est branchée, la température à cœur, mesurée par la sonde, s'affiche sur le programmateur, à la place de l'horloge. Les précédents réglages gérés par le programmateur sont automatiquement effacés.
- La température préréglée s'affiche (80°C) et le symbole "°C" se met à clignoter. Tant qu'il clignote, vous pouvez modifier avec les touches (C) et (D) la température à cœur prédéfinie ; il est possible de la régler entre 30 et 99°C par incrément de 1°C.
- Quand le symbole "°C" ne clignote plus, vous devez d'abord effleurer la touche (A) pour pouvoir modifier la température cible de la sonde.

- Réglez le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson désiré ; la convection naturelle est recommandée. Le four démarre.
- Durant la cuisson, la température à cœur est indiquée en permanence sur le programmateur. Mais tant que la température mesurée par la sonde est inférieure à 30°C, c'est le symbole "- -" qui est affiché.
- En cours de cuisson, vous pouvez modifier le réglage de la température du four et/ou la valeur cible de la sonde. Pour cela, effleurez les touches de sélection correspondantes et rectifiez les valeurs numériques.
- Quand la température programmée est atteinte au cœur de la viande, le four s'arrête, le mot "STOP" clignote et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque ou en tournant le sélecteur de fonctions dans un sens ou dans l'autre ; si vous ne faites rien, l'alarme s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.
- Éteignez le four, retirez la sonde du rôti, débranchez-la et remettez le bouchon métallique en place.

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

Conserves de fruits et légumes

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

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

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

Tableau des conserves

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

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

Décongélation

- Le brassage de l'air à l'intérieur du four accélère la décongélation des surgelés. Pour cela, sélectionnez le mode décongélation ✳ ·.

⚠ **Si vous tournez par inadvertance le sélecteur de température, le voyant rouge s'allume, mais le four ne chauffe pas.**

- Cette fonction convient aux pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, aux gâteaux et viennoiseries, au pain ou aux fruits surgelés.
- Pour des raisons d'hygiène, ne décongelez pas au four la viande ou la volaille.

Si possible, retournez les aliments de temps en temps pour obtenir une décongélation plus homogène.

Nettoyage et entretien

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

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

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

Éléments de façade en inox
(Sur certains modèles)
Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce. N'utilisez pas de nettoyants agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

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

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

Intérieur du four

- Vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec des produits conventionnels (détergents, aérosols pour fours) mais réservez-les aux taches résistantes.
- Pour les nettoyages quotidiens (après chaque utilisation), nous vous recommandons la procédure suivante : tournez le sélecteur de fonctions sur la position . et réglez la température sur 70°C. Versez 0,6 l d'eau dans une lèchefrite et placez-la sur les glissières inférieures. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se ramollissent et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

Pour enlever les taches résistantes, veuillez suivre les instructions suivantes :

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

Conseils utiles

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

Nettoyage de la voûte du four (sur certains modèles)
Pour faciliter le nettoyage de la voûte, certains modèles sont équipés d'un gril infrarouge escamotable.

- Avant d'abaisser le gril, mettez l'appareil hors tension en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.
- La résistance doit avoir refroidie, sinon vous pourriez vous brûler.
- N'utilisez jamais le gril en position baissée.

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

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

Filtre antigraisse (sur certains modèles)
Lavez le filtre antigraisse après chaque utilisation, avec une brosse douce et de l'eau chaude additionnée de détergent. Vous pouvez aussi le nettoyer dans le lave-vaisselle.

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

Entretien (en fonction des modèles)

Démontage des glissières télescopiques extensibles

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

- Saisissez le châssis par le bas, inclinez-le vers le centre du four et décrochez-le des trous situés en haut.
- Nettoyez le châssis et les glissières télescopiques exclusivement avec un détergent usuel.
- Les glissières télescopiques ne vont pas au lave-vaisselle.

⚠ **Ne lubrifiez jamais les glissières télescopiques extensibles.**

Après nettoyage, remettez le châssis en place en procédant dans l'ordre inverse.

Démontage des glissières ou châssis en fil

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

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

Figure 1

Figure 2

Figure 3

Démontage des vitres de la porte (uniquement pour les portes tout verre)

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

- Enlevez la porte du four (voir le chapitre sur le démontage et le remontage de la porte).
- Saisissez la vitre par le bas. Tirez-la délicatement vers vous, puis soulevez-la légèrement – mais pas trop – (de 10 mm au maximum) jusqu'à ce que le coin support sorte de la fente (figure 1).
- Enlevez la vitre en la déplaçant dans le sens de la flèche 3.
- Pour enlever la vitre intérieure (uniquement sur certains modèles), retirez les vis qui sont sur le support de la vitre et soulevez-la (figure 2). Retirez les supports avant de la nettoyer.
- Remontez la porte en procédant dans l'ordre inverse.
  NB : insérez la vitre dans la rainure et poussez-la vers l'avant (figure 3).

287970

Figure 1

Figure 2

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

- Ouvrez complètement la porte du four et faites pivoter les loqueteaux vers l'avant (figure 1). Puis fermez lentement la porte jusqu'à ce que les loqueteaux soient en appui contre les supports. Lorsque la porte forme un angle de 15° par rapport à sa position fermée, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des supports des charnières (figure 2).
- Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Présentez la porte sous un angle de 15° par rapport à sa position fermée et emboîtez-la dans les supports des charnières à l'avant de l'appareil en poussant les charnières vers le bas et vers l'avant jusqu'à ce qu'elles glissent dans leurs supports.
- Ouvrez ensuite complètement la porte et faites pivoter les loqueteaux dans leur position initiale. Ouvrez et fermez doucement la porte pour vérifier si elle se referme correctement. Si ce n'est pas le cas, vérifiez si les crans des charnières sont bien emboîtés.

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

Verrou de la porte (sur certains modèles)

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

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

Remplacement de certaines pièces

Lampes du four

Le culot et la douille de la lampe du four sont sous tension. Risque d'électrocution !

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

287970

Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont pas couvertes par la garantie.
Les ampoules de remplacement doivent avoir les caractéristiques suivantes : culot E 14, 230 V, 25 W, 300°C.
Dévissez le couvercle en verre en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacez l'ampoule et remettez le couvercle en place.

Garantie et dépannage

Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant.

Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles, en fermant le disjoncteur, ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

En cas de défauts mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.

Important

Les prestations du Service Après-Vente réalisées durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil.
Conservez soigneusement cette notice et gardez-là à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à son nouveau propriétaire.

Les commandes ne fonctionnent pas, l'affichage reste figé.	• **Mettez le four à l'arrêt, coupez l'alimentation électrique quelques minutes (retirez le fusible ou fermez le disjoncteur), puis rétablissez l'alimentation et remettez le four en marche.**
Les fusibles de l'installation sautent souvent…	• **Contactez votre électricien.**
L'éclairage du four ne fonctionne pas	• **Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre "Remplacement de certaines pièces".**
Le four ne chauffe pas…	• Avez-vous réglé correctement la température et le mode de cuisson ? • Avez-vous bien fermé la porte du four ?
La cuisson des pâtisseries est décevante…	• Avez-vous retiré le filtre antigraisse ? • Avez-vous bien suivi les conseils du chapitre "Cuisson des pâtisseries" ? • **Avez-vous respecté scrupuleusement les indications figurant dans le Tableau de cuisson des pâtisseries ?**
Le programmateur affiche des valeurs erronées ou s'éteint et s'allume inopinément…	• Si le programmateur fonctionne mal, mettez l'appareil à l'arrêt puis coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur. Ensuite remettez le four sous tension et mettez l'horloge du programmateur à l'heure.

L'affichage du programmateur clignote	• Une coupure de courant est survenue, ou le four vient d'être raccordé au réseau électrique. Tous les réglages sont effacés. • Mettez l'horloge à l'heure pour que le four puisse fonctionner. • Lorsque la cuisson est terminée, le four s'arrête et l'horloge clignote. Retirez le plat du four et mettez l'appareil à l'arrêt.
Le voyant de fonctionnement ne s'allume pas...	• Avez-vous activé toutes les commandes nécessaires? • Les fusibles de votre installation ont-ils sauté ? • Avez-vous réglé correctement la température et le mode de cuisson ?

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

Encastrement et raccordement

Consignes de sécurité

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

Encastrement

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

Raccordement au réseau électrique

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

- L'électricien devra vérifier la tension du secteur dans l'habitation (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.
- Les cavaliers (shunts) devront être positionnés en fonction de la tension du réseau.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur au domicile de l'utilisateur.
- La longueur du câble d'alimentation doit être de 1,50 m minimum, de façon à pouvoir connecter l'appareil avant de le pousser complètement contre le mur.

- Le fil de terre doit être plus long que les autres conducteurs, de façon à rester en place plus longtemps que le neutre et la phase au cas où le câble d'alimentation serait malencontreusement arraché du boîtier.

Procédure

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

Couleurs des conducteurs

L1, L2, L3 = conducteurs de phase sous tension ; ils sont habituellement de couleur noire, noire, marron.
N = conducteur neutre, généralement de couleur bleue.
Veillez au raccordement correct du Neutre !
PE = conducteur de terre ; toujours jaune et vert.

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique

A Numéro de série
B Code
C Modèle
D Type
E Marque de fabrique
F Informations techniques
G Mentions de conformité / symboles

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

La plaque d’identification de l’appareil se trouve sur le dessus de l’appareil.

Placez ici la plaque d’identification de l’appareil.

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

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

287970/fr (01-10)