



OVP826RVS
OVP826MAT

Notice d'utilisation Four

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

Nous vous fournissons cette notice
détaillée pour vous permettre 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.

La notice d'installation et de
raccordement est fournie
séparément.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant
d'utiliser l'appareil !**

**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET
GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER
ULTÉRIEUREMENT.**



Information importante



Conseil, remarque

SOMMAIRE

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 4 Avant de raccorder le l'appareil	MISES EN GARDE
6 LE FOUR ÉLECTRIQUE À PYROLYSE 9 Caractéristiques de l'appareil – plaque signalétique (en fonction du modèle) 10 Bandeau de commandes	PRÉSENTATION
12 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 13 PREMIÈRE UTILISATION	PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
14 SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES 15 A) Cuisson par sélection du type d'aliment (Mode automatique - Auto) 17 B) Cuisson par sélection du mode de fonctionnement (Mode Professionnel - Pro) 23 C) Sauvegarde des programmes définis par l'utilisateur (mes favoris) 24 DÉMARRAGE DE LA CUISSON 24 FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR 25 SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES 27 SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX 29 DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON	RÉGLAGES ET CUISSON
44 ENTRETIEN & NETTOYAGE 45 Nettoyage conventionnel 46 Nettoyage automatique du four – pyrolyse 48 Programme de nettoyage aqua clean 49 Démontage et nettoyage des gradins en fil et des glissières télescopiques 50 Démontage et remontage de la porte du four 53 Démontage et remontage des vitres de la porte 54 Remplacement de l'ampoule	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
55 GUIDE DE DÉPANNAGE 56 MISE AU REBUT	DÉPANNAGE

AVANT DE RACCORDER LE L'APPARELL



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.

Utilisation sûre du four pendant le nettoyage par pyrolyse

Avant d'activer le nettoyage automatique, enlevez tous les accessoires du four : grille, tournebroche, toutes les lèchefrites, sonde thermométrique, gradins en fil et télescopiques et tous vos plats et moules qui ne font pas partie de l'équipement du four.

Essuyez toutes les éclaboussures liquides et retirez tous les éléments amovibles à l'intérieur du four avant de lancer le nettoyage.

Durant le nettoyage automatique, l'extérieur du four devient extrêmement chaud. Risque de brûlure ! Maintenez les enfants à l'écart.

Avant de lancer le nettoyage automatique par pyrolyse, lisez et respectez les consignes figurant dans le chapitre "Nettoyage et entretien" qui explique comment utiliser cette fonction correctement et en toute sécurité.

Ne placez rien sur la sole du four, en bas.

Les résidus d'aliment, les éclaboussures de graisse et de jus peuvent s'enflammer pendant le nettoyage automatique par pyrolyse.

Risque d'incendie ! Retirez toujours du four les plus gros débris avant de lancer le nettoyage par pyrolyse.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque la pyrolyse est en cours.

Vérifiez qu'aucun résidu n'obstrue la fente dans laquelle s'encliquette le crochet de fermeture, car cela pourrait empêcher le verrouillage automatique de s'enclencher lors de la pyrolyse.

En cas de coupure de courant pendant le nettoyage automatique, le programme s'interrompt au bout de deux minutes et la porte du four reste verrouillée ; elle se déverrouille automatiquement 30 minutes environ après le rétablissement de l'électricité, que le four ait refroidi ou non dans l'intervalle.

Ne touchez aucun élément métallique du four durant le nettoyage automatique.

Le nettoyage par pyrolyse implique des températures très élevées qui peuvent générer de la fumée et des émanations provenant de la combustion des résidus alimentaires. Nous vous recommandons de bien aérer la cuisine pendant que la pyrolyse est en cours. Les animaux de compagnie et autres petits animaux sont extrêmement sensibles aux émanations qui se dégagent durant cette opération. Nous vous recommandons de les éloigner de la cuisine pendant la pyrolyse et d'aérer la pièce à fond quand le nettoyage du four est terminé.

Il est possible que l'intérieur du four et ses équipements se décolorent légèrement et ternissent un peu durant le nettoyage par pyrolyse.

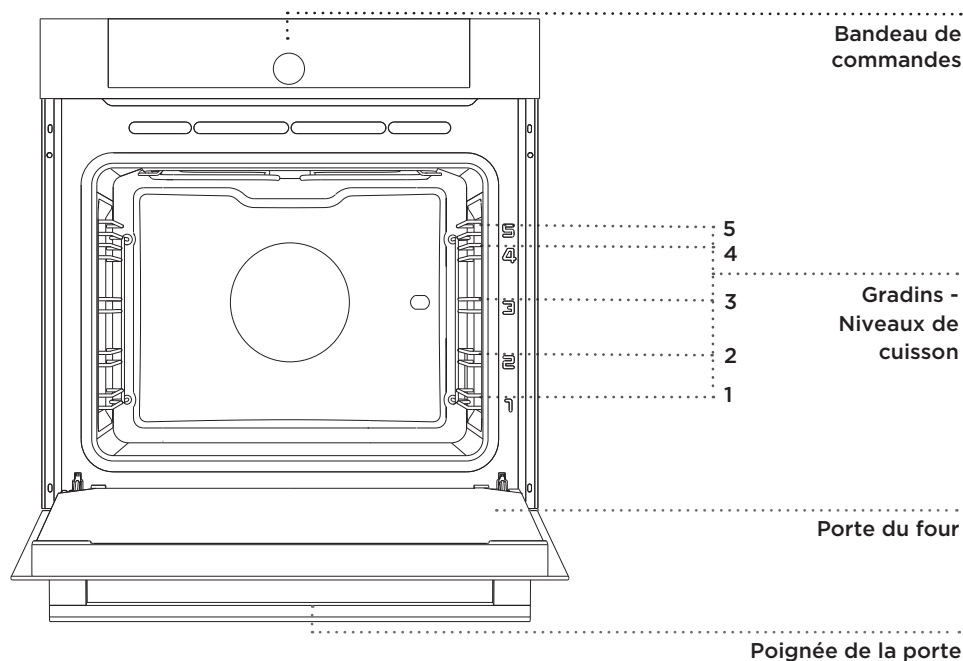


Attention - la surface est chaude pendant le nettoyage par pyrolyse.

LE FOUR ÉLECTRIQUE À PYROLYSE

(DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT - EN FONCTION DU MODÈLE)

L'illustration représente l'un des modèles encastrables. Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur 5 niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).

Les gradins 4 et 5 sont destinés à la cuisson au gril.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

On peut insérer les glissières télescopiques extractibles aux 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Elles peuvent être partiellement ou totalement extensibles.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

L'interrupteur désactive les résistances et le ventilateur lorsqu'on ouvre la porte pendant la cuisson ; il les remet en marche quand on la referme.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne au centre de l'enceinte.

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES DU FOUR (en fonction du modèle)



Avant de lancer le nettoyage par pyrolyse, enlevez tous les équipements du four (y compris les glissières télescopiques, mais pas les accessoires pyrolysables).



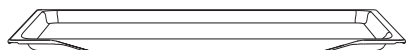
Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.



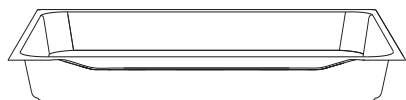
La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au gril. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.



La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.



La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.

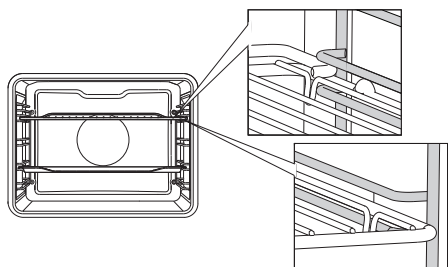


Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèche-frite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.

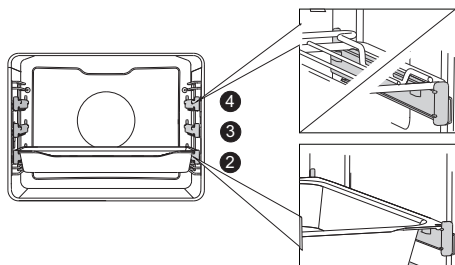


Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage, ne le placez jamais sur le premier gradin, en bas du four. Vous pouvez le mettre au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèche-frite durant la cuisson au gril.

you are only using the deep tray as a drip tray.



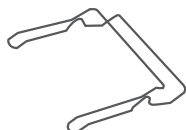
Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèchefrite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



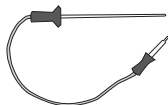
Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.



Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques se sont rétractées jusqu'au fond.



La **POIGNÉE POUR PLAQUE À PÂTISSERIE** permet de tirer facilement les plaques hors du four lorsque la cuisson est terminée.



Sonde thermométrique.

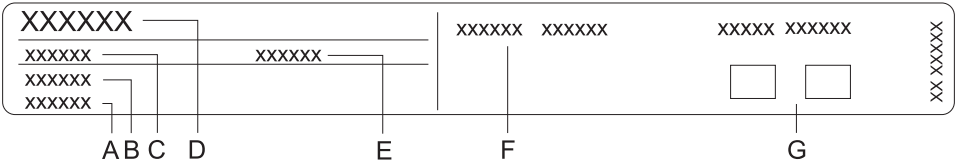


Le **TOURNEBROCHE** sert à rôtir la viande. Il se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis.



Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL - PLAQUE SIGNALÉTIQUE (EN FONCTION DU MODÈLE)

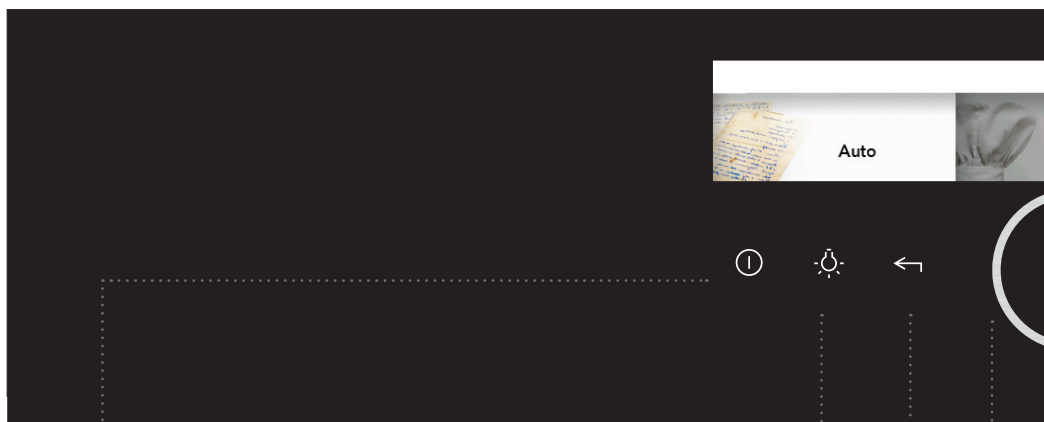


- A N° de série
- B Code
- C Type
- D Marque
- E Modèle
- F Caractéristiques techniques
- G Symboles de conformité

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée sur le bord intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

BANDEAU DE COMMANDES

(en fonction du modèle)



1 TOUCHE
MARCHÉ/ARRÊT

2 TOUCHE
MARCHÉ/
ARRÊT DE
L'ÉCLAIRAGE
INTÉRIEUR

3 TOUCHE
RETOUR

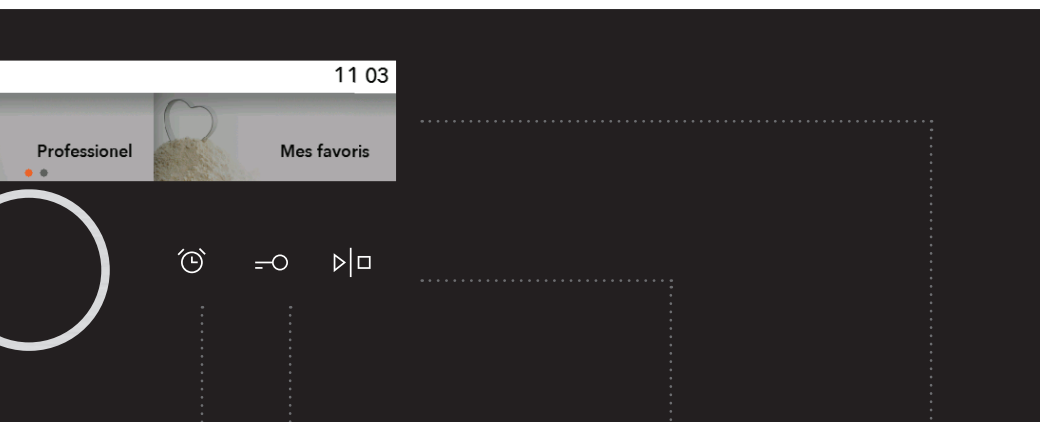
Appui bref: retour
au menu précédent.

Appui long : retour
au menu principal.

4 BOUTON de
sélection et de
VALIDATION

**Sélectionnez les
réglages** en tournant
le bouton.

**Validez votre
sélection** en
appuyant sur le
bouton.



5 COMPTE-
MINUTES /
ALARME

6 TOUCHE
SÉCURITÉ
ENFANTS

7 TOUCHE
DÉPART/STOP

Appui long: START

Appui long durant
l'opération: STOP

8 ÉCRAN - affiche
tous les réglages

NOTE:

Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un bip retentit.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, enlevez tout ce qui est à l'intérieur du four, y compris les protections de transport. Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites-le chauffer pendant une heure à 200°C en convection naturelle, sans aucun aliment à l'intérieur. Il dégage alors l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la cuisine lors de la première utilisation.

PREMIÈRE UTILISATION

SÉLECTION DE LA LANGUE

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongée, il faut sélectionner la langue d'affichage désirée. L'anglais est la langue par défaut.

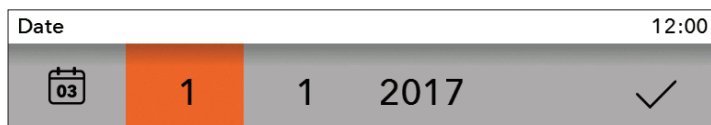


Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner la langue voulue. Validez votre sélection.

RÉGLAGE DE LA DATE



Appuyez sur le BOUTON pour régler le JOUR, le MOIS et l'ANNÉE. Tournez le BOUTON pour valider vos réglages avec la coche.

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE



Appuyez sur le BOUTON pour mettre l'horloge à l'heure. Validez votre réglage avec la coche.



Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmeur ne seront pas disponibles (voir le chapitre RÉGLAGE DES FONCTIONS DU PROGRAMMEUR).

Au bout de quelques minutes, le four passe en mode Veille.

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmeur n'est en cours (voir le chapitre SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX).

SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES

Vous avez le choix entre plusieurs méthodes pour cuire vos préparations au four.



Tournez le BOUTON pour sélectionner le menu voulu. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON. Le NOM du menu sélectionné apparaît en haut de l'écran.



Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.

A) Auto

Avec cette méthode, vous devrez d'abord sélectionner le type d'aliment à cuire. Suivent ensuite les réglages automatiques de la quantité, du degré de cuisson (saignant, bien cuit...) et de l'heure de fin de cuisson.

Ce programme offre un grand choix de recettes prééglées, révisées par des chefs cuisiniers et des nutritionnistes.

B) Pro

Cette méthode offre des combinaisons de réglages prédéfinies pour des préparations particulières. Vous pouvez rectifier les réglages.

C) Mes favoris

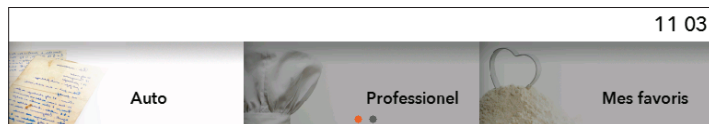
Ce menu vous permet de cuire vos préparations à votre guise, en utilisant chaque fois la même combinaison de réglages et les mêmes étapes. Vous pouvez sauvegarder vos paramètres favoris dans la mémoire du four pour les retrouver la prochaine fois, quand vous en aurez besoin.

A) CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT

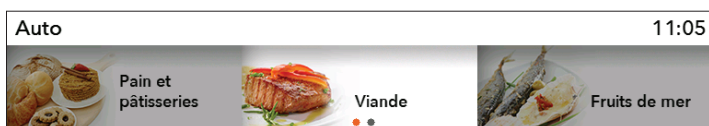
(Mode automatique - Auto)



Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner le menu **Auto**. Validez en appuyant sur le BOUTON.



Sélectionnez le type d'aliment et sa préparation. Validez votre sélection.



Les valeurs préréglées s'affichent à l'écran. Vous pouvez rectifier la quantité, le degré de cuisson et le départ différé (heure de fin de cuisson).

- 1 Quantité
- 2 Degré de cuisson
- 3 Départ différé
- 4 Durée de cuisson
- 5 Mode de cuisson et gradin préconisé
- 6 Mode professionnel (Pro).



Si vous sélectionnez l'icône  dans le menu Automatique, le programme ouvre le menu Professionnel (Pro) (voir le chapitre CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT).

Effleurez la touche **DÉPART/STOP** pour lancer la cuisson.
Tous les réglages sont affichés à l'écran.

PRÉCHAUFFAGE

En mode **Auto**, le programme de cuisson pour certaines préparations inclue le préchauffage .

Lorsque vous sélectionnez l'aliment, les messages suivants s'affichent: **"Le programme sélectionné comporte un préchauffage."**(Validez votre sélection avec le BOUTON.) **"Le préchauffage commence."** N'enfournez pas votre plat maintenant. La température réelle et la température réglée s'affichent alternativement à l'écran.

Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit.

Le message suivant s'affiche alors à l'écran : **"Préchauffage terminé."** Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.

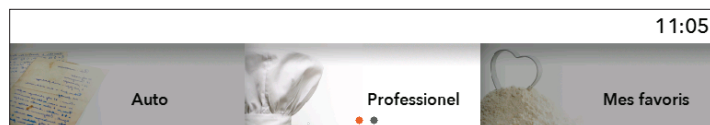


Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

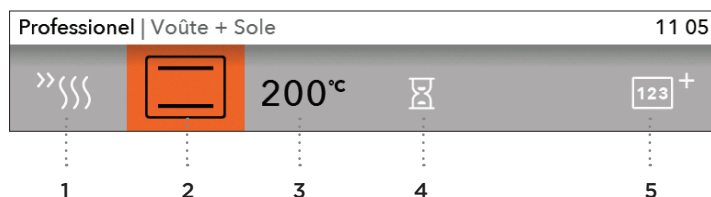
B) CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT (Mode Professionnel - Pro)



Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON et choisissez le menu **Pro**. Validez votre sélection.



Choisissez vos propres **réglages de base**.

RÉGLAGES DE BASE

- 1 préchauffage
- 2 mode de cuisson (voir le tableau des **MODES DE CUISSON**)
- 3 température du four

RÉGLAGES COMPLÉMENTAIRES

- 4 Durée de cuisson (voir le chapitre **FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON**)
- 5 Cuisson par étapes (voir le chapitre **Cuisson par étapes**)

PRÉCHAUFFAGE

Utilisez la fonction Préchauffage pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée.

Quand l'icône  est sélectionnée, le préchauffage démarre et le message suivant s'affiche **"Le préchauffage commence."** N'enfournez pas votre plat maintenant. La température réelle et la température réglée apparaissent alternativement à l'écran. Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit.

Le message suivant s'affiche alors à l'écran : **"Préchauffage terminé."** Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.



Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

MODES DE CUISSON (selon les modèles)

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
MODES DE CUISSON			
	CHALEUR DE VOÛTE + SOLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul gradin à la fois.	200	30 - 300
	CHALEUR DE VOÛTE Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson).	150	30 - 235
	CHALEUR DE SOLE Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations.	160	30 - 235
	PETIT GRIL Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites quantités.	240	30 - 275
	GRAND GRIL La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses.	240	30 - 275
	GRAND GRIL + VENTILATEUR Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins ou pour obtenir une croûte dorée.	170	30 - 275
	AIR PULSÉ + CHALEUR DE SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs gradins à la fois.	200	30 - 275
	AIR PULSÉ 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 produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs gradins à la fois.	180	30 - 275

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
MODES DE CUISSON			
	AIR PULSÉ ECO ¹⁾ Ce mode optimise la consommation électrique durant la cuisson. Il convient à la cuisson de la viande et des pâtisseries.	180	120 - 275
	CHALEUR DE SOLE + VENTILATEUR Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180	30 - 230
	RÔTISSAGE La résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode convient à tout type de viande à rôtir.	180	30 - 240

¹⁾ Ce mode de cuisson sert à déterminer la classe d'efficacité énergétique conformément à la norme EN 60350-1.

Dans ce mode, la température du four n'est pas affichée en raison de l'algorithme spécial de l'appareil et de la mise œuvre de la chaleur résiduelle.

Effleurez la touche **DÉPART/STOP** pour lancer la cuisson.

Tous les réglages sont affichés à l'écran.

 L'icône °C clignote à l'écran jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. À ce moment-là, un signal sonore retentit. Vous ne pouvez pas modifier le mode de cuisson pendant l'opération.

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON



Vous pouvez sélectionner les Fonctions du programmeur dans le menu Professionnel de base. Validez votre choix en appuyant sur le BOUTON.



Durée de cuisson

Départ différé



Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps de fonctionnement du four. Réglez la durée de cuisson voulue et validez (la durée de cuisson maximale est de 10 heures).

L'heure de fin de cuisson est calculée en conséquence et s'affiche. Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Tous les réglages sélectionnés sont indiqués à l'écran. Vous pouvez annuler tous les paramètres du programmeur en réglant la durée de cuisson à "0".



Réglage du départ différé

Ce paramétrage permet de régler le temps de fonctionnement du four (durée de cuisson) et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson) (vous pouvez différer la fin de cuisson de 24 heures au maximum).

Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : 12.00

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Réglez d'abord la DURÉE DE CUISSON (2 heures).

La somme de l'heure du jour et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement (14:00).

Sélectionnez ensuite HEURE DE FIN DE CUISSON et réglez le programmeur (18:00). Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération. Le programmeur attend l'heure convenable avant de faire démarrer la cuisson. Le message suivant apparaît à l'écran : **"Le départ de la cuisson est différé. Elle démarrera à 16:00"**. À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement.

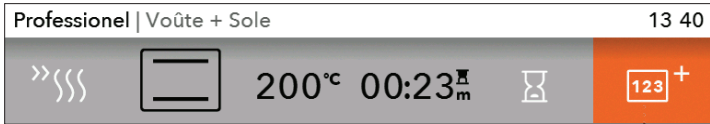


À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson). Un signal sonore bref retentit et le menu Fin apparaît.

Au bout de quelques minutes d'inactivité, l'appareil passe en mode Veille.

CUISSON PAR ÉTAPES

Cette fonction vous permet de combiner plusieurs réglages en trois étapes successives qui constituent un seul programme de cuisson. En choisissant différents réglages qui vont s'enchaîner au cours de la cuisson, vous cuisinerez vos préparations exactement à votre goût.



La fonction Cuisson par étapes est accessible à partir du menu **Professionnel (Pro) de base**. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON.

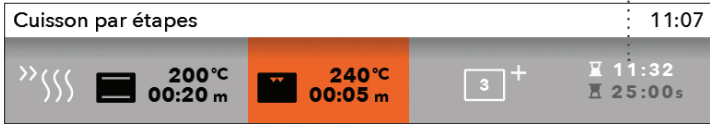


Sélectionnez : Étape 1, Étape 2, Étape 3. Validez vos réglages en appuyant sur le BOUTON.

 L'étape 1 est déjà enregistrée si vous avez réglé auparavant les Fonctions du programmeur.



Réglez le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson. Validez vos réglages avec la COCHE en appuyant sur le BOUTON.

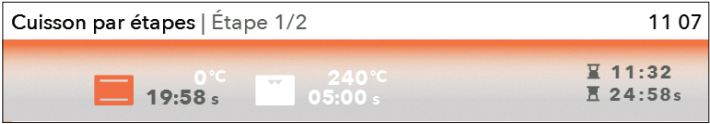


Durée de cuisson totale - fin

Progression de l'étape en cours

Température et durée de l'étape sélectionnée

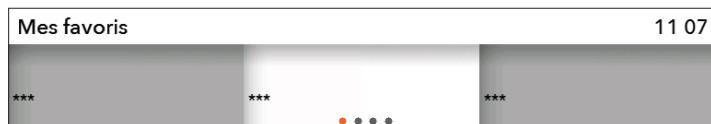
Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Le four démarre immédiatement avec les réglages de l'étape 1 (une barre en bas de l'écran indique la progression de l'étape en cours). Lorsque le temps de cuisson défini pour l'étape 1 s'est écoulé, les réglages de l'étape 2 sont activés, puis ceux de l'étape 3 si vous les avez spécifiés.



 Si vous voulez annuler une étape après avoir lancé la cuisson, tournez le BOUTON, sélectionnez l'étape à supprimer et validez votre choix avec la croix (X). Seule une étape qui n'a pas encore commencée peut être annulée.

C) SAUVEGARDE DES PROGRAMMES DÉFINIS PAR L'UTILISATEUR (MES FAVORIS)

Lorsque la cuisson est entièrement terminée, le menu "Fin" apparaît. Si vous voulez enregistrer votre combinaison de réglages dans la mémoire du four, sélectionnez l'icône .



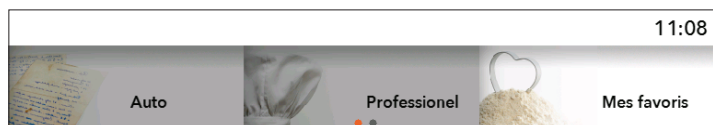
Dans le menu principal, sélectionnez **Mes favoris** en tournant le BOUTON.



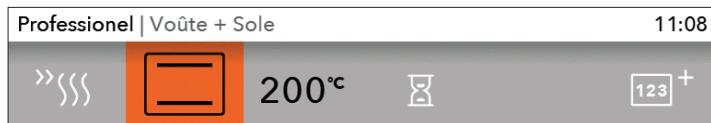
Vous pouvez enregistrer jusqu'à 12 combinaisons de réglages.



Entrez le nom de votre combinaison de réglages en tournant le BOUTON et en validant chaque lettre ; vous pouvez effacer un caractère avec la FLÈCHE. Validez le nom avec la COCHE.



Vous pouvez retrouver vos combinaisons de réglage préférées en sélectionnant Mes favoris dans le menu principal. Validez votre choix avec le BOUTON.



Les valeurs pré-réglées sont affichées à l'écran et vous pouvez les rectifier si nécessaire.

Lorsque le programme est terminé, le menu **Fin** apparaît. Si vous avez effectué des modifications, vous pouvez les enregistrer en sélectionnant l'icône . Sélectionnez le nom de la combinaison de réglages utilisée. Le message **"Le programme va être écrasé"** s'affiche à l'écran.

- Validez votre sélection pour enregistrer votre combinaison de réglages sous le même nom ou sous un nouveau nom.
- Vous pouvez aussi annuler votre sélection. Une page apparaît alors dans laquelle vous pouvez sélectionner un nouveau champ et enregistrer votre nouvelle combinaison de réglages.

DÉMARRAGE DE LA CUISSON

La touche DÉPART/STOP clignote avant le démarrage de la cuisson.

Pour lancer l'opération, effleurez la touche DÉPART/STOP.

Si vous voulez rectifier les réglages pendant la cuisson, tournez le BOUTON puis sélectionnez les nouveaux réglages ou les nouvelles valeurs et validez vos choix.



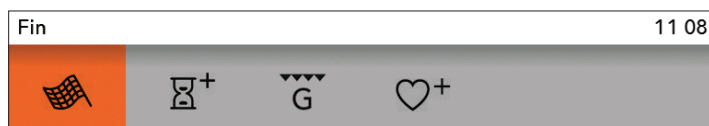
La cuisson s'arrête quand on ouvre la porte et repart quand on la referme. Vous avez 3 minutes pour refermer la porte ; passé ce délai, la cuisson est interrompue et le message "Fin" s'affiche.



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

FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR

Vous pouvez arrêter la cuisson en effleurant la touche DÉPART/STOP.



Tournez le BOUTON pour afficher le menu **Fin** qui comporte plusieurs icônes.



Fin

Sélectionnez cette icône si vous considérez que votre préparation est assez cuite. Le menu principal apparaît alors à l'écran.



Ajouter durée

Vous pouvez prolonger la cuisson en sélectionnant cette icône. Il est également possible de sélectionner une nouvelle heure de fin de cuisson (voir le chapitre FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON).



Au gratin

Choisissez cette option pour faire dorer votre préparation après la cuisson.



Ajouter à Mes favoris

Cette fonction vous permet de sauvegarder dans la mémoire du four la combinaison des réglages sélectionnés et de la réutiliser une prochaine fois.

SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



Dans le menu principal, tournez le BOUTON pour sélectionner Extras. Validez votre choix. Le menu des fonctions complémentaires s'affiche.



Quelques fonctions ne sont pas disponibles avec certains programmes ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

Pyrolyse

Cette fonction permet de nettoyer automatiquement l'intérieur du four en le portant à très haute température; les éclaboussures de graisse et autres salissures sont ainsi carbonisées et réduites en cendres. Lorsque le programme de nettoyage automatique est terminé et que le four a refroidi, il ne vous reste plus qu'à essuyer la cavité avec un chiffon humide (voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

Nettoyage/Aqua Clean

Ce programme facilite l'élimination des taches qui adhèrent aux parois du four (voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

Décongélation

L'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent.

Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler lentement les surgelés (pâtisseries, pain, viennoiseries, fruits).

En sélectionnant les icônes adéquates, vous pouvez spécifier le type d'aliment et son poids ainsi que l'heure de début et de fin de la décongélation.

Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, retournez les morceaux, remuez-les et séparez-les s'ils adhèrent entre eux.

Maintien au chaud

Cette fonction sert à garder au chaud les préparations qui viennent de cuire. Sélectionnez les icônes adéquates pour régler la température ainsi que l'heure du début et de fin de l'opération.

Chauffe-plats

Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront chauds plus longtemps dans les assiettes. Sélectionnez les icônes adéquates pour régler la température ainsi que l'heure du début et de fin de l'opération.

Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et le four est prêt à commencer la cuisson selon les paramètres sélectionnés.

Shabbat

Dans ce mode, réglez la température entre 85 et 180°C et la durée (74 heures maximum) correspondant aux activités du Shabbat. Effleurez la touche DÉPART pour lancer le compte à rebours. Un voyant s'allume à l'intérieur du four. Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, sauf la touche Marche/Arrêt. À la fin, vous pouvez enregistrer les réglages.



En cas de coupure de courant, le mode Shabbat est annulé et le four revient à la position départ.



Attention : le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation inappropriée du mode Shabbat.

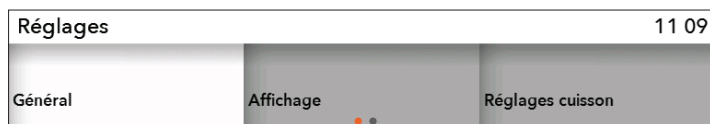


Tourner le BOUTON pour afficher le menu **Fin** qui comporte plusieurs icônes.

SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX



Dans le menu principal, sélectionnez **Réglages** en tournant le BOUTON. Validez votre sélection.



Pour naviguer dans le menu, tournez le BOUTON. Pour valider chaque réglage, appuyez sur le BOUTON.

Réglages généraux

Langue—sélectionnez la langue dans laquelle vous voulez lire les textes qui s'affichent à l'écran.

Date—il faut régler la date après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine). Indiquez le jour, le mois et l'année.

Heure—après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine) il faut mettre l'HORLOGE à l'heure. Dans le champ Heure, vous pouvez ensuite choisir le format d'affichage : "Numérique" ou "Analogique".

Son—il est possible de régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmateur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée).

Volume - vous avez le choix entre trois intensités différentes.

Bip de touche - vous pouvez l'activer ou le désactiver.

Bip de la touche DÉPART/STOP - vous pouvez l'activer ou le désactiver.

Affichage

Dans ce menu, vous accédez aux réglages suivants :

Luminosité - vous avez le choix entre trois intensités différentes.

Mode Nuit - indiquez la plage horaire pendant laquelle l'écran doit rester éteint.

Appareil en Veille - l'écran s'éteint automatiquement au bout d'une heure.

Réglages cuisson

Allure de chauffe dans le programme par défaut.

Mode de cuisson

Informations sur l'appareil

Réglages par défaut

Éclairage du four pendant l'utilisation – l'éclairage intérieur reste éteint lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson.

Éclairage du four – l'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche. Lorsque la cuisson est terminée, l'éclairage intérieur reste allumé une minute de plus. Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage en effleurant la touche Éclairage sur le bandeau de commandes.



SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS. Le message suivant s'affiche à l'écran : **"Sécurité enfants ACTIVÉE"**. Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche.



Si vous activez la sécurité enfants quand aucune des fonctions du programmeur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée), le four ne se mettra pas en marche.

Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmeur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.

Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement interrompre ou arrêter définitivement la cuisson. La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de sélectionner un autre mode de cuisson.



RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES

Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Pour l'activer, effleurez la touche COMPTE-MINUTES. Le réglage maximum est de 10 heures. À l'expiration du temps réglé, un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.



Après une coupure de courant ou la déconnexion de l'appareil, tous les réglages complémentaires effectués par l'utilisateur restent en mémoire.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON

Si la préparation que vous désirez cuire ne figure pas dans les tableaux de cuisson, reportez-vous à un plat similaire. Dans ces tableaux, les informations sont données pour la cuisson sur un seul gradin.

Nous vous indiquons une plage de températures préconisées. Choisissez d'abord le réglage le plus bas et augmentez-le plus tard si vous trouvez que votre préparation n'est pas assez dorée.

Les durées de cuisson indiquées sont des estimations et peuvent varier en fonction de certaines conditions.

Préchauffez seulement le four si votre recette ou les tableaux de cuisson ci-dessous le précisent. Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs pizzas ou divers gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.

Choisissez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement en silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.

Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

La cuisson des grosses pièces de viande ou des gâteaux génère souvent de la condensation, 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 et la vitre du four.

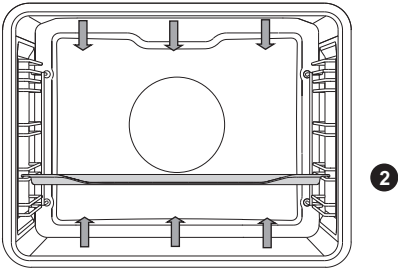
Éteignez le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

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



L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en sélectionnant le programme adéquat.

CHALEUR DE VOÛTE + SOLE



La chaleur des résistances de sole et de voûte irradie à l'intérieur de l'enceinte en se répartissant uniformément.

Cuisson de la viande

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en inox ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Rôti de porc	1500	2	180-200	90-120
Épaule de porc	1500	2	180-200	110-140
Roulade de porc	1500	2	180-200	90-110
Rôti de bœuf	1500	2	170-190	120-150
Roulade de veau	1500	2	180-200	80-100
Gigot d'agneau	1500	2	180-200	60-80
Cuisses de lapin	1000	2	180-200	50-70
Cuisseau de chevreuil	1500	2	180-200	90-120
POISSON				
Poisson à l'étouffé, 1 kg	1000 g/pièce	2	190-210	40-50

Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux que sur un seul gradin et 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.

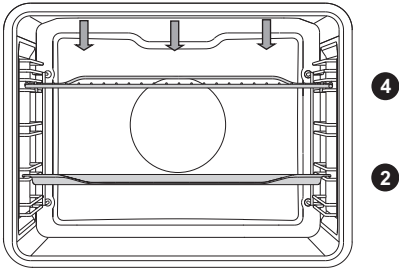
Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
PÂTISSERIES			
Soufflé aux légumes	2	190-210	35-45
Soufflé sucré	2	170-190	40-50
Petits pains *	3	190-210	20-30
Pain blanc, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pain au sarrasin, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pain complet, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pain de seigle, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pain à l'épeautre, 1 kg *	3	180-190	50-60
Gâteau aux noix	2	170-180	50-60
Génoise*	2	160-170	30-40
Petits gâteaux à la levure boulangère Macarons	3	200-210	20-30
Chaussons au chou (Pirojki) *	3	190-200	25-35
Gâteau / tarte aux fruits	2	130-150	80-100
Meringues	3	80-90	110-130
Brioche fourrée à la confiture (Buchtel autrichien)	3	170-180	30-40

Problème	Conseil
Le gâteau est-il 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.
Le gâteau s'est affaissé	• Vérifiez la recette. • Mettez moins de liquide la prochaine fois. • Notez la durée de pétrissage si vous utilisez un mixer ou un blender.
Le fond du gâteau n'est pas assez cuit	• Choisissez un moule ou une plaque à pâtisserie de couleur sombre. • Placez le moule ou la plaque à un niveau inférieur et utilisez la sole en fin de cuisson.
Les gâteaux mous ne sont pas assez cuits	• Réduisez la température et augmentez la durée de cuisson.



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.

PETIT GRIL, GRAND GRIL



Lors de la cuisson au grill double, la résistance de voûte et le grill installé en haut du four sont en marche.

Lors de la cuisson au petit grill, seule le grill infrarouge est en marche.

Température maximale autorisée : 240°C

Préchauffez le grill infrarouge pendant 5 minutes.
Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.
En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le grill est particulièrement bien adapté à la cuisson des saucisses, tranches de viande et poisson (steaks, côtelettes, escalopes, filets et darnes de saumon) ; il permet aussi de préparer des toasts.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 4ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau.

Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Après chaque utilisation du grill, nettoyez le four, les accessoires et les ustensiles.

Tableau de cuisson au petit grill

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	4	240	20-25
Échine de porc	150 g/pièce	4	240	25-30
Côtelette/escalope	280 g/pièce	4	240	30-35
Saucisses	70 g/pièce	4	240	20-25
PAIN GRILLÉ				
Toasts	/	4	240	5-10
Toasts garnis*	/	4	240	5-10

Tableau de cuisson au grill double

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	4	240	10-15
Bifteck, bien cuit	180 g/pièce	4	240	15-20
Échine de porc	150 g/pièce	4	240	15-20
Côtelette/escalope	280 g/pièce	4	240	20-25
Escalope de veau	140 g/pièce	4	240	15-20
Saucisses	70 g/pièce	4	240	10-20
Rôti de viande hachée (Leberkäse)	150g/pièce	4	240	15-20
POISSON				
Darnes/filets de saumon	200 g/pièce	4	240	15-20
PAIN GRILLÉ				
6 tranches de pain	/	4	240	1-4
Toasts garnis*	/	4	240	2-5

Fermez toujours la porte du four lors de la cuisson au grill infrarouge.

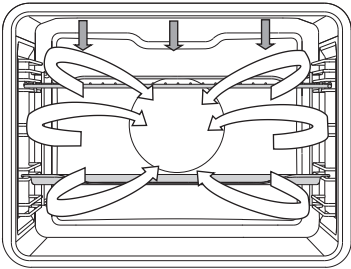
Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.



Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.

Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

GRAND GRIL + VENTILATEUR

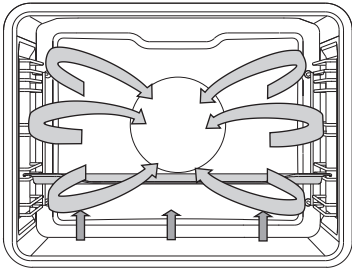


Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson au gril)

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Canard	2000	2	180-200	90-110
Rôti de porc	1500	2	170-190	90-120
Épaule de porc	1500	2	160-180	100-130
Moitié de poulet	700	2	190-210	50-60
Poulet 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Pain de viande	1500	2	160-180	70-90
POISSON				
Truite	200 g/pièce	2	200-220	20-30

AIR PULSÉ + CHALEUR DE SOLE



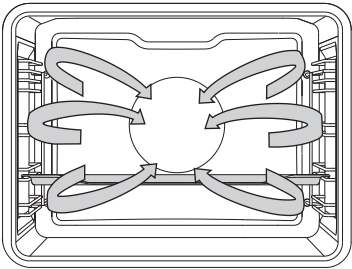
2

La résistance de sole, la résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent en même temps. Ce mode convient aux pizzas et tartes aux fruits.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson en CONVECTION NATURELLE)

Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
PÂTISSERIES			
Gâteau au fromage blanc, pâte brisée	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche lorraine, pâte brisée	2	190-200	50-60
Strudel aux pommes, pâte filo	2	170-180	50-60

AIR PULSÉ



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 produite par la résistance circulaire.

Cuisson de la viande

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en inox ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Rôti de porc, avec couenne	1500	2	160-180	90-120
Poulet entier	1500	2	170-190	70-90
Canard	2000	2	160-180	120-150
Oie	4000	2	150-170	170-200
Dinde	5000	2	150-170	180-210
Blancs de poulet	1000	3	180-200	50-60
Poulet farci	1500	2	180-200	110-130

Cuisson des pâtisseries

Le préchauffage est recommandé.

Vous pouvez cuire les gâteaux individuels sur plusieurs plaques à pâtisserie à la fois, (2ème et 3ème gradins). Le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre.

Vous devrez peut-être enlever les biscuits cuisant sur la plaque du haut avant ceux qui sont positionnés plus bas. Placez toujours les moules sur la grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille. Pour que les gâteaux individuels cuisent de la même façon, veillez à leur donner la même taille.

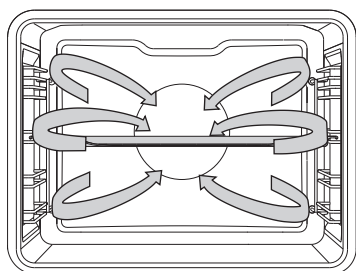
Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
PÂTISSERIES			
Génoise	2	150-160	30-40
Crumble	3	160-170	25-35
Gâteau aux prunes	2	150-160	30-40
Biscuit roulé *	3	160-170	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	160-170	50-70
Challah (pain brioiché tressé)	2	160-170	35-50
Strudel aux pommes	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Biscuits, pâte brisée *	3	150-160	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille *	3	140-150	20-30
Petits gâteaux *	3	140-150	20-30
Petits gâteaux, à la levure boulangère	3	170-180	20-35
Petits gâteaux, pâte filo	3	170-180	20-30
Gâteaux à la crème	3	180-190	25-45
PRODUITS SURGELÉS			
Strudel aux pommes et au fromage frais	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Frites à cuire au four	3	200-210	25-40
Croquettes à cuire au four	3	200-210	20-35



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.

AIR PULSÉ ECO

eco



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément.

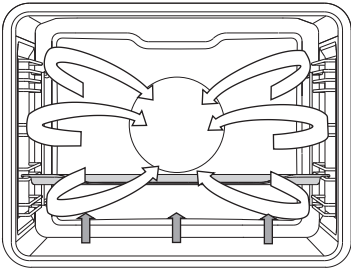
Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti, des légumes, ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE			
Rôti de porc, 1 kg	2	190-200	110-130
Rôti de porc, 2 kg	2	190-200	130-150
Rôti de bœuf, 1 kg	2	200-210	100-120
POISSON			
Poisson entier, 200 g/pièce	3	190-200	40-50
Filet de poisson, 100 g/pièce	3	200-210	25-35
PÂTISSERIES			
Petits gâteaux faits avec une poche à douille	3	170-180	15-25
Petits fours / cupcakes	3	180-190	30-35
Biscuit roulé, pâte à génoise	3	190-200	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	180-190	55-65
GRATINS			
Pommes de terre au gratin	2	180-190	40-50
Lasagnes	2	190-200	45-55
PRODUITS SURGELÉS			
Frites, 1 kg	3	220-230	35-45
Médallions de poulet, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Bâtonnets de poisson pané	3	210-220	30-40



N'insérez pas la lechefrite profonde sur le premier gratin.

CHALEUR DE SOLE + VENTILATEUR



Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Choisissez le second gradin à partir du bas et une plaque à pâtisserie peu profonde pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus de la préparation.

CONSERVES

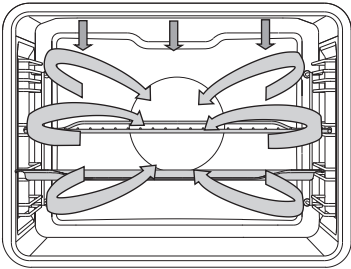
Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez pas de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes ingrédients que vous tasserez bien, et fermés hermétiquement.

Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux de 1 litre. Insérez la lèchefrite sur le second gradin.

Surveillez la stérilisation. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à frémir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-après.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)	Début de l'ébullition	Temps de repos au four (min.)
FRUIT					
Fraises 6 x 1 litre	2	180	40-60	Arrêter le four	20-30
Fruits à noyau 6 x 1 litre	2	180	40-60	Arrêter le four	20-30
Compote 6 x 1 litre	2	180	40-60	Arrêter le four	20-30
LÉGUMES					
Cornichons au vinaigre 6 x 1 litre	2	180	40-60	Arrêter le four	20-30
Haricots verts/ carottes 6 x 1 litre	2	180	40-60	Continuer 60 min. à 120°C	20-30

RÔTISSAGE



Dans le mode Rôtissage Auto, la résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode de cuisson convient à tout type de viande à rôtir.

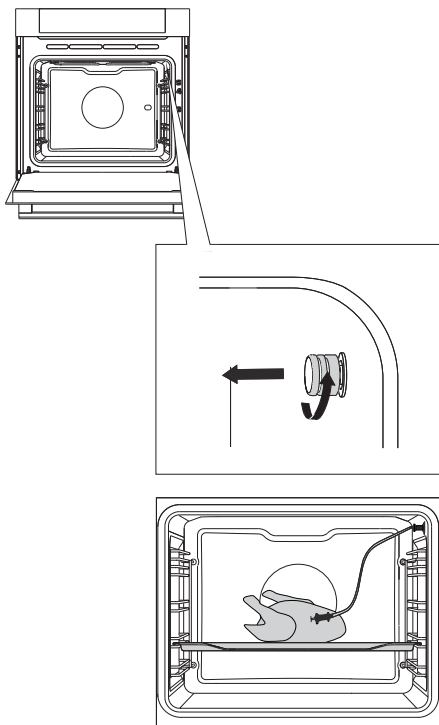
Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 3ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, insérez-le sur le 2ème gradin.

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Température à cœur (°C)
VIANDE					
Filet de bœuf	1000	2	160 - 180	60 - 80	55 - 75*
Poulet, entier	1500	2	170 - 190	65 - 85	85 - 90
Dinde	4000	2	160 - 180	150 - 180	85 - 90
Rôti de porc	1500	2	160 - 180	100 - 120	70 - 85
Rôti de viande hachée	1000	2	160 - 180	50 - 65	80 - 85
Veau	1000	2	160 - 180	70 - 90	75 - 85
Agneau	1000	2	170 - 190	50 - 70	75 - 85
Gibier	1000	2	170 - 190	60 - 90	75 - 85
Poisson entier	1000	3	160 - 180	40 - 50	75 - 85

* Saignant = 55-60 °C ; à point = 65-70 °C ; bien cuit = 70-75 °C

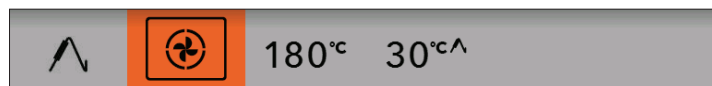
Cuisson avec la sonde thermométrique (sur certains modèles)

Ce mode de cuisson permet de régler la température souhaitée au cœur de la viande. Le four reste actif jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Cette dernière est mesurée par la thermosonde.



1 Retirez l'obturateur métallique qui protège la prise (elle se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à droite, sur le panneau latéral).

2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise, puis piquez la sonde dans la viande (si une fonction du programmeur est en cours, elle sera annulée).



Sélectionnez le mode de cuisson (par exemple chaleur tournante).

Les températures préréglées pour le four et pour la sonde s'affichent. Sélectionnez le mode de cuisson, la température du four et la température cible au cœur de la viande. Effleurez la touche DÉPART.

☼ Durant la cuisson, l'écran affiche la montée en température au cœur de la viande ; pendant ce temps, vous pouvez rectifier la valeur cible de la température à cœur. Quand la valeur cible de la température à cœur est atteinte, la cuisson s'arrête.

Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. L'heure du jour apparaît de nouveau à l'écran.

Lorsque la cuisson est terminée, remettez l'obturateur métallique sur la prise de la thermosonde.

Degrés de cuisson de la viande

TYPE DE VIANDE	Température à cœur (°C)
BŒUF	
Bleu	40-45
Saignant	55-60
À point	65-70
Bien cuit	75-80
VEAU	
Bien cuit	75-85
PORC	
À point	65-70
Bien cuit	75-85
AGNEAU	
Bien cuit	79
MOUTON	
Bleu	45
Saignant	55-60
À point	65-70
Bien cuit	80
CHEVREAU	
À point	70
Bien cuit	82
VOLAILLE	
Bien cuite	82
POISSON	
Bien cuit	65-70



Utilisez uniquement la sonde thermométrique prévue pour votre four. Veillez à ce qu'elle ne touche pas la résistance durant la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, la sonde est extrêmement chaude. Faites attention à ne pas vous brûler.

ENTRETIEN & NETTOYAGE



Avant de procéder au nettoyage, déconnectez le four du réseau électrique et laissez-le complètement refroidir.

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

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges grattantes. Note : les surfaces en aluminium 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.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

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

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez jamais les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux et un détergent liquide. Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.



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

NETTOYAGE CONVENTIONNEL

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents en aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incrustent pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

"Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détersifs ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant. N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc."

Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

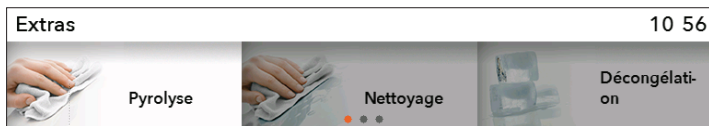
NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR – PYROLYSE

Cette fonction permet de nettoyer automatiquement l'intérieur du four, la plaque à pâtisserie et le plat multi-usage profond en les portant à très haute température ; les éclaboussures de graisse et autres salissures sont ainsi carbonisées et réduites en cendres.

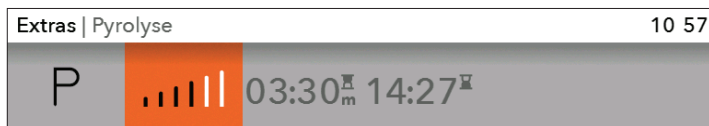
Les résidus d'aliment, les éclaboussures de graisse et de jus peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse. Il faut donc retirer les plus gros débris avant de lancer le programme.



Avant de lancer le nettoyage par pyrolyse, enlevez tous les équipements du four (y compris les glissières télescopiques, mais pas les accessoires pyrolysables).



Dans le menu principal, sélectionnez Extras, puis **Pyrolyse**. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON.

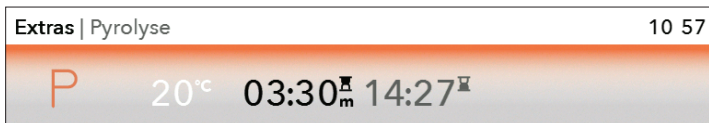


Sélectionnez l'intensité de nettoyage voulue.

Sur certains modèles : trois intensités de nettoyage sont disponibles. Plus les salissures sont tenaces, plus l'intensité choisie devra être élevée.



Vous pouvez sélectionner uniquement l'intensité du nettoyage. La durée de la pyrolyse est définie en fonction de l'intensité choisie.



Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement au bout d'un certain temps (lorsque la température atteint 250°C). L'icône CLÉ apparaît à l'écran.

L'extérieur du four est très chaud durant la pyrolyse. Ne suspendez pas d'objets inflammables (torchons et similaire) à la poignée de l'appareil.



N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le nettoyage automatique par pyrolyse est en cours, car le programme pourrait s'interrompre ; risque de brûlure !

Il est possible qu'une odeur désagréable se dégage pendant la pyrolyse. Aérez bien la cuisine.

Lorsque la pyrolyse est terminée et que le four a refroidi, essuyez la cavité avec un chiffon humide ou une éponge douce pour enlever les cendres. Ne frottez pas le joint.

Dans des conditions d'utilisation moyenne du four, il est conseillé de procéder au nettoyage par pyrolyse une fois par mois.

NETTOYER DANS LE FOUR LA LÈCHEFRITE PROFONDE ET LA PLAQUE À PÂTISSERIE



Avant de lancer la pyrolyse, placez la lèchefrite et la plaque à pâtisserie sur les glissières fournies (selon le modèle).

Lorsque la pyrolyse est terminée, nettoyez la lèchefrite et la plaque à pâtisserie à l'eau chaude additionnée de détergent, puis essuyez-les avec un torchon et insérez-les sur les 2ème et 3ème gradins. Ne placez pas la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite sur le 1er gradin, en bas.



Il est possible que l'intérieur du four, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite se décolorent légèrement et ternissent un peu durant la pyrolyse. Ceci n'affecte pas leur qualité d'utilisation.



Lorsque vous nettoyez la plaque à pâtisserie et la lèchefrite par pyrolyse, il est possible que la sole du four ne soit pas parfaitement propre à la fin du programme.

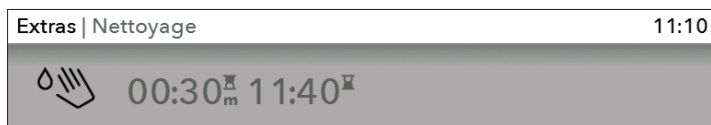
PROGRAMME DE NETTOYAGE AQUA CLEAN

Avant de lancer le programme de nettoyage, enlevez les plus gros résidus alimentaires qui maculent l'intérieur du four.

Versez 0,6 l d'eau chaude dans la lèchefrite profonde et insérez-la sur le second gradin. Sélectionnez le programme de nettoyage.



Dans le menu principal, sélectionnez Extras, puis **Nettoyage**. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON.



Effleurez la touche DÉPART.

 Lorsque le programme est terminé, attendez que le four ait suffisamment refroidi pour essuyer l'intérieur en toute sécurité.

Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

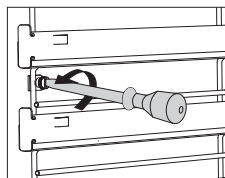
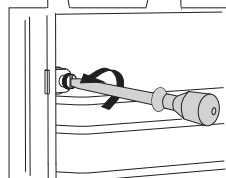
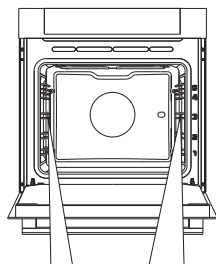
 Si le nettoyage n'est pas parfait (en cas de tache particulièrement tenaces), lancez le programme à nouveau.



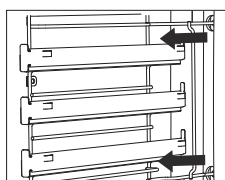
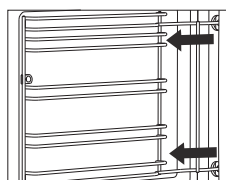
Utilisez le programme de nettoyage lorsque le four a complètement refroidi.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL ET DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



1 Enlevez les vis avec un tournevis.

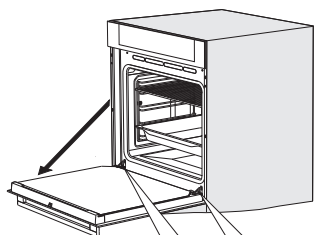


2 Tirez les gradins hors des trous situés sur la paroi arrière.

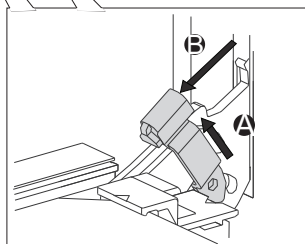


Lorsque le nettoyage est terminé, revissez les gradins à la paroi avec un tournevis.

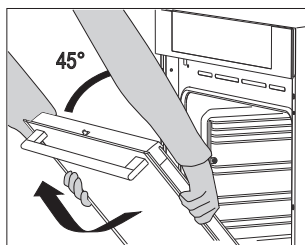
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



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



2 Soulevez doucement les deux butées et tirez la porte vers vous.



3 Refermez lentement la porte jusqu'à ce qu'elle forme un angle de 45° par rapport à sa position fermée ; ensuite, soulevez-la et enlevez-la en la tirant.

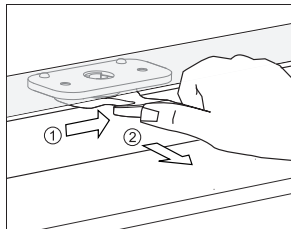


Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.



Lorsque vous remettez la porte en place, veillez à ce que les butées des charnières soient placées correctement dans leurs logements afin d'éviter tout risque de fermeture imprévue. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est reliée à un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment. Risques de blessures!

VERROU DE LA PORTE (sur certains modèles)



Pour déverrouiller la porte, poussez doucement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.



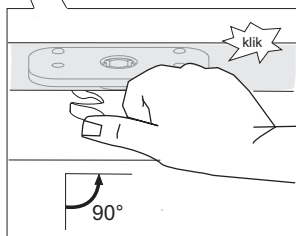
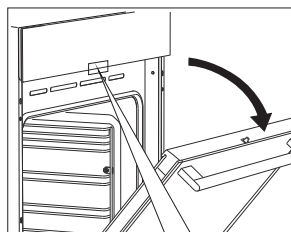
Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DU VERROU DE LA PORTE

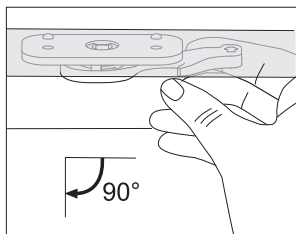


Le four doit avoir complètement refroidi.

Ouvrez d'abord la porte du four.



Poussez le verrou de la porte vers la droite à 90° avec votre pouce jusqu'à ce que vous perceviez un "clik". Le verrou est maintenant désactivé.



Pour réenclencher le verrou, ouvrez la porte, puis tirez le levier vers vous avec l'index de votre main droite.

OUVERTURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression d'ouverture à partir d'un angle de 75 degrés.

FERMETURE AMORTIE (sur certains modèles)

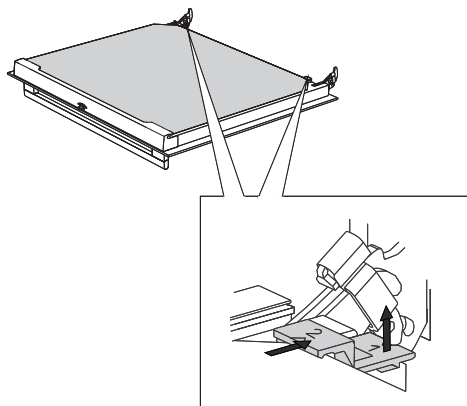
La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle finisse de se fermer automatiquement et en douceur.



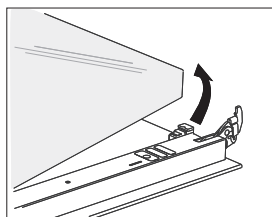
Si vous fermez la porte avec trop de vigueur, l'effet du dispositif est réduit ou annulé par mesure de sécurité.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

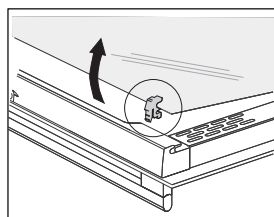
On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord démonter la porte. Enlevez la porte du four (voir le chapitre DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR).



1 Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).



2 Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.



3 Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.



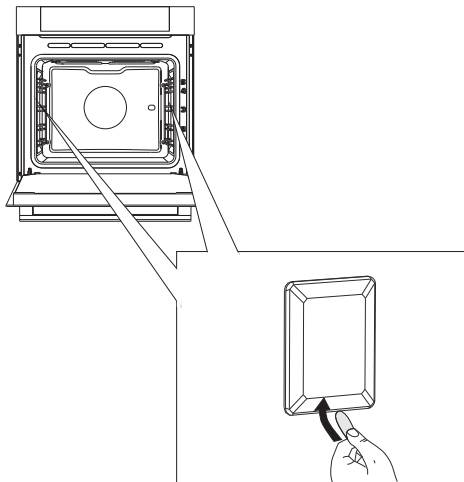
Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de la remplacer, enlevez la lèche-frite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

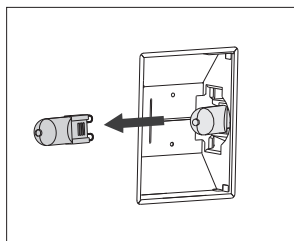
Utilisez un tournevis plat.

(Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W)



- 1** Avec un tournevis plat, soulevez le couvercle de l'ampoule et enlevez-le.

NOTE: Veillez à ne pas rayer l'émail.



- 2** Retirez l'ampoule halogène et remplacez-la par une neuve.



Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
Les touches ne répondent pas, l'affichage reste figé.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur, ou bien débranchez la prise secteur), puis reconnectez le four et remettez-le en marche.
Le fusible de l'installation saute souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre "Remplacement de l'ampoule".
Les pâtisseries ne sont pas bien cuites.	Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent? Avez-vous bien fermé la porte du four?
Un code d'erreur s'affiche : ERRXX ... * * XX est le code de l'erreur	Une erreur s'est produite dans le module électronique. Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes, puis reconnectez-le et mettez l'horloge à l'heure. Si l'erreur continue de s'afficher, contactez un technicien du service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.



Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en désarmant le disjoncteur, ou bien en débranchant la prise secteur.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée 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 ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit 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 – municipale ou privée – 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.

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

Blank lined paper for writing.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



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

fr (08-19)

712312 / VER 2 / 10-07-2019