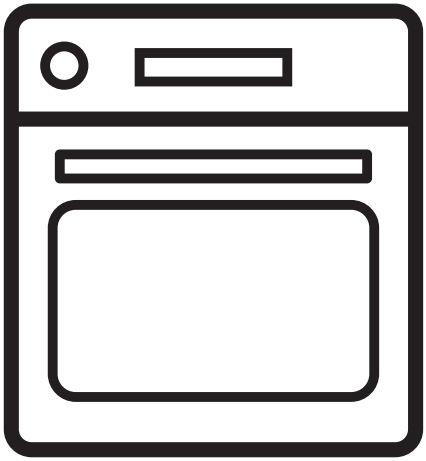
Four



MOP721PR

NOTICE D'UTILISATION

miogō

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.boulanger.com/info/assistance

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS80137
59811 Lesquin

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... 2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 4
3. INSTALLATION..... 8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... 9
5. BANDEAU DE COMMANDE..... 10
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 10
7. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 11
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 13
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... 16
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... 19
11. CONSEILS ET ASTUCES..... 20
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 32
13. DÉPANNAGE..... 37
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... 38
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... 40

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez toutes les pièces du four.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) (mm)
Largeur du meuble	560 (mm)
Profondeur du meuble	550 (550) (mm)
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 (mm)
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 (mm)
Largeur de l'avant de l'appareil	595 (mm)
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 (mm)
Profondeur de l'appareil	569 (mm)
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 (mm)
Profondeur avec porte ouverte	1022 (mm)

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 (mm)
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 (mm)
Vis de montage	4x25 (mm)

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm^2)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.

  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
  L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage intérieur

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

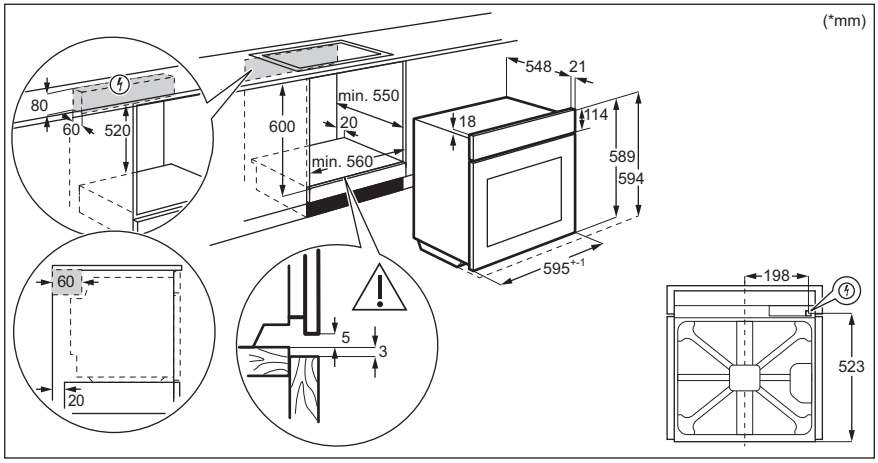
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

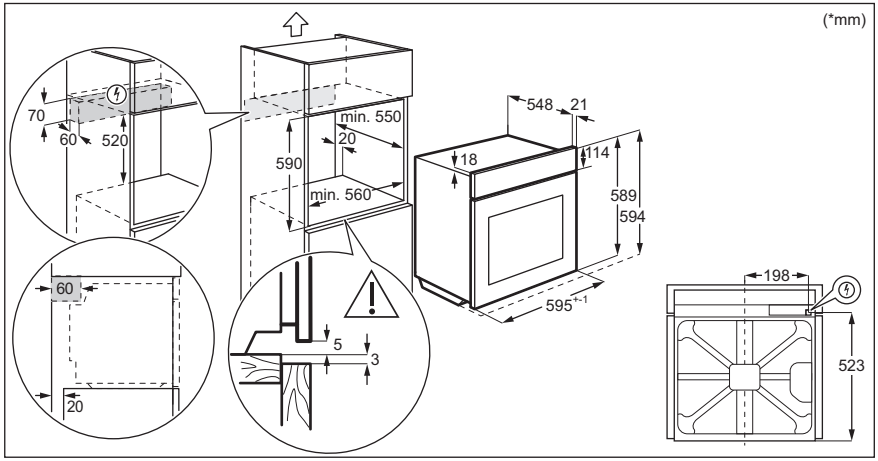
3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

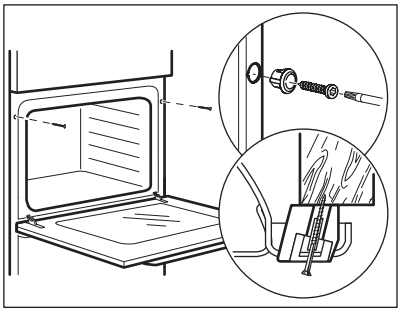
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement



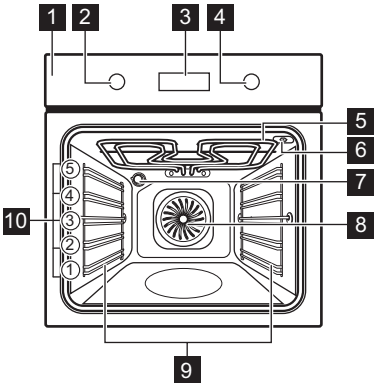


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



1. Bandeau de commande
2. Manette de sélection des modes de cuisson
3. Affichage
4. Thermostat
5. Élément chauffant
6. Prise pour la sonde à viande
7. Éclairage
8. Ventilateur
9. Support de grille, amovible
10. Position des grilles

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
  Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
  Pour les gâteaux et biscuits.
- **AirFry: Plateau de cuisson**
  Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé.
- **Sonde de cuisson**
  Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**
  Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

5. BANDEAU DE COMMANDE

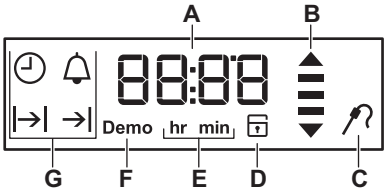
5.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

5.2 Touches sensitives

	Pour régler le MINUTEUR. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
	Pour régler une fonction de l'horloge.
°C	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Utilisez-la uniquement lorsqu'un mode de cuisson est en cours.

5.3 Affichage



A. Minuteur / Température
B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
C. Sonde à viande (uniquement sur certains modèles)
D. Verrouillage de la porte (uniquement sur certains modèles)
E. Heures / minutes
F. Mode Démo (uniquement sur certains modèles)
G. Fonctions de l'horloge

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

6.1 Nettoyage initial

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

6.2 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.	
Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction : . Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction : . Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

ⓘ Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

7. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Comment régler : Mode de cuisson

Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
Étape 2	Tournez la manette pour sélectionner la température.
Étape 3	Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

7.2 Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

ⓘ Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner le préchauffage rapide.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, le signal sonore retentit.

3. Réglez une fonction du four.

7.3 Indicateur de chauffe

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.

7.4 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
0 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Préchauffage rapide	Pour diminuer le temps de préchauffe.

Mode de cuisson	Application
Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
Fonction Pizza / AirFry	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant. Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé. Pour des plats tels que des frites ou des pizzas.
Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.

Mode de cuisson	Application
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
Pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four.

7.5 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
Heure	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.
Durée	Pour définir la durée de la cuisson. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
Fin	Pour programmer l'arrêt différé du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
Départ différé	Combinaison de fonctions : Durée, Fin.
Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Minuteur - peut être réglé à tout moment, même quand le four est à l'arrêt.

8.2 Comment régler : Heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : **hr**, **12:00**. **12** - clignote.

Étape 1	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.
Étape 2	- appuyez pour confirmer. L'affichage indique l'heure réglée et : **min**. **00** - clignote.
Étape 3	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes.
Étape 4	- appuyez pour confirmer. L'affichage indique la durée réglée.

- appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure. - clignote à l'écran.

8.3 Comment régler la fonction : Durée

Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 2	◴ - appuyez à plusieurs reprises. |→| - commence à clignoter.
Étape 3	Tournez la manette de commande pour régler les minutes. ◴ - appuyez pour confirmer.
Étape 4	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure. ◴ - appuyez pour confirmer. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.
Étape 5	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 6	Tournez la manette sur la position Arrêt.

8.4 Comment régler la fonction : Fin

Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 2	◴ - appuyez à plusieurs reprises. →| - commence à clignoter.
Étape 3	Réglez l'heure à l'aide de la manette de température. ◴ - appuyez pour confirmer.
Étape 4	Réglez les minutes à l'aide de la manette de température. ◴ - appuyez pour confirmer. À l'heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four se met à l'arrêt automatiquement.
Étape 5	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 6	Tournez la manette sur la position Arrêt.

8.5 Comment régler la fonction : Départ différé

Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 2	⏲ - appuyez à plusieurs reprises. |→| - commence à clignoter.
Étape 3	À l'aide de la manette de température, réglez les minutes de la fonction : Durée. Appuyez sur : ⏲.
Étape 4	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Durée. Appuyez sur : ⏲. L'affichage indique : →|.
Étape 5	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Fin. Appuyez sur : ⏲.
Étape 6	À l'aide de la manette de température, réglez les minutes de la fonction : Fin. Appuyez sur : ⏲.

L'affichage indique : la température choisie, \|→\|, →\|.
Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête à l'heure de Fin réglée.
À l'Heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'éteint.

Étape 7	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 8	Tournez la manette sur la position Arrêt.

8.6 Comment régler la fonction : Minuteur

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

Étape 1	🔔 ☼3s - appuyez à plusieurs reprises. 🔔, **00** - clignotent.
Étape 2	Tournez la manette du thermostat pour régler les secondes puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 min, **hr** clignote.

Étape 3	Réglez les heures. Minuteur - démarre automatiquement au bout de 5 s. Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
Étape 4	Lorsque la durée s'est écoulée, le signal sonore retentit pendant 2 min. **00:00**, 🔔 - clignotent. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

Sonde à viande - mesure la température à l'intérieur des aliments. Lorsque les aliments sont à la bonne température, le four s'éteint.

Sélectionnez 2 températures :

- la température du four : minimum 120 °C,
- la température à cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

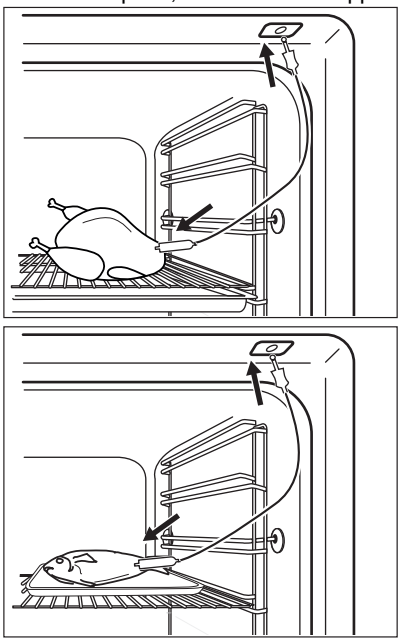
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Sonde à viande - ne l'utilisez pas avec des plats liquides.
- Sonde à viande - pendant la cuisson, il doit rester dans le plat.

Chaque fois que vous branchez l'accessoire dans la prise, il vous faut de nouveau régler la température à cœur. Vous ne pouvez pas sélectionner les fonctions durée et fin.

Le four calcule le temps de cuisson approximatif, il peut changer pendant la cuisson.

Catégories d'aliments : viande, poisson et volaille

1. Sélectionnez la fonction et la température du four.
2. Insérez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande. Si possible, choisissez la partie la plus épaisse. Vérifiez que la sonde à viande est enfoncée dans la viande à raison d'au moins 3/4 de sa longueur.
3. Insérez la pointe de la sonde à viande dans la prise, sur le côté de l'appareil.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche. Lorsque vous utilisez la sonde à viande pour la première fois, la température à cœur par défaut est de 60 °C.

Lorsque clignote, vous pouvez utiliser la manette de température pour modifier la température à cœur par défaut. L'affichage indique le symbole de la sonde à viande et la température à cœur par défaut.

4. Appuyez sur pour sauvegarder la nouvelle température à cœur ou attendez 10 secondes pour que ce réglage soit automatiquement sauvegardé.

La nouvelle température à cœur par défaut s'affiche lors de la prochaine utilisation de la sonde à viande.
Quand les aliments atteignent la température à cœur réglée, la température par défaut et clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

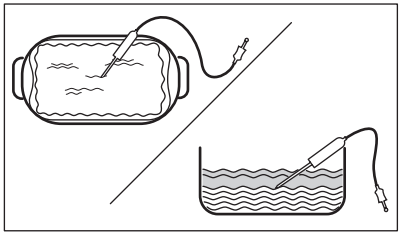
5. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
6. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez le plat de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

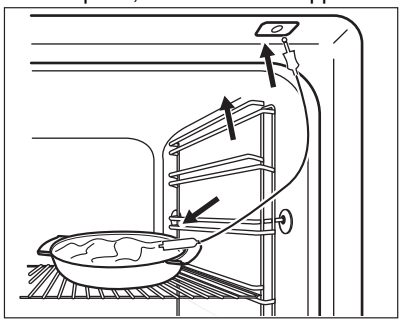
Danger de brûlure lorsque la sonde à viande chauffe. Soyez prudent lorsque vous débranchez la sonde de la fiche ou lorsque vous l'ôtez du plat.

Catégorie d'aliments : ragoût

1. Sélectionnez la fonction et la température du four.
2. Mettez la moitié des ingrédients dans un plat.
3. Insérez la pointe de la sonde à viande exactement au cœur du ragoût.La sonde à viande doit être fixée à un seul emplacement durant la cuisson. Pour cela, utilisez un ingrédient solide. Utilisez les bords du plat pour supporter la poignée silicone de la sonde à viande. Le bout de la sonde à viande ne doit pas toucher le fond du plat.



4. Reouvrez la sonde à viande avec les ingrédients restants.
5. Insérez la pointe de la sonde à viande dans la prise, sur le côté de l'appareil.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche.

6. Appuyez sur pour sauvegarder la nouvelle température à cœur ou attendez 10 secondes pour que ce réglage soit automatiquement sauvegardé.

La nouvelle température à cœur par défaut s'affiche lors de la prochaine utilisation de la sonde à viande.
Quand les aliments atteignent la température à cœur réglée, la température par défaut et clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

7. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez le plat de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Danger de brûlure lorsque la sonde à viande chauffe. Soyez prudent lorsque vous débranchez la sonde de la fiche ou lorsque vous l'ôtez du plat.

Modification de la température pendant la cuisson

Vous pouvez modifier à tout moment la température durant la cuisson :

1. Appuyez sur °C :
   - une fois : l'affichage indique la température à cœur réglée puis, toutes les 10 secondes, la température à cœur actuelle.

- deux fois : l'affichage indique la température actuelle du four puis, toutes les 10 secondes, la température réglée du four.
- trois fois : l'affichage indique la température réglée du four.

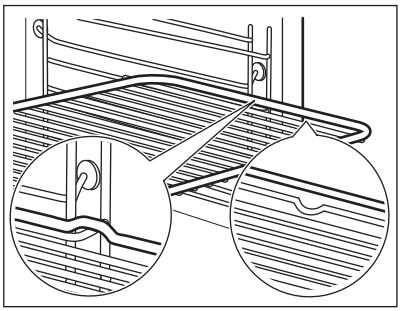
2. Tournez la manette de température pour modifier la température.

9.2 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

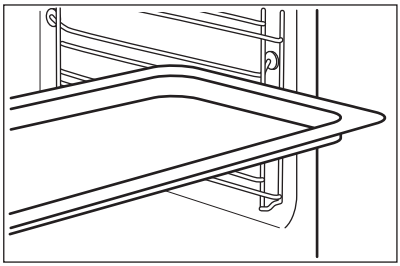
Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



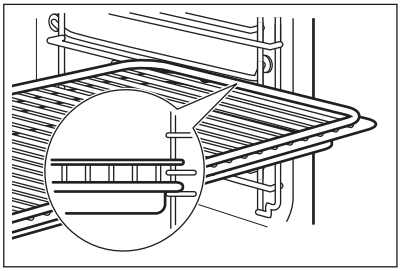
Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

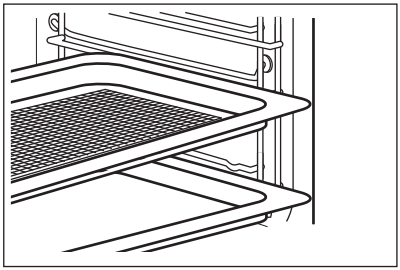


Grille métallique, Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



AirFry:
Placez le plateau sur le troisième niveau.
Placez le plateau de cuisson sur le premier niveau.

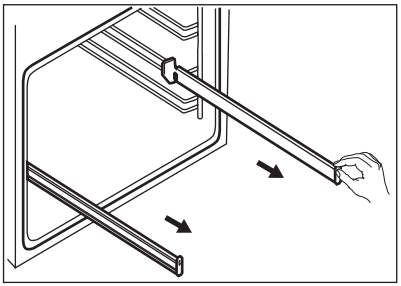


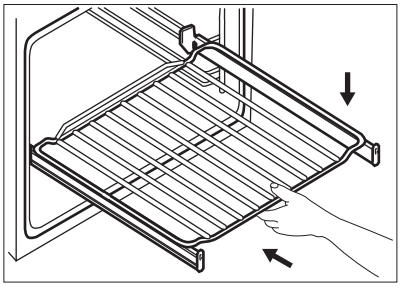
9.3 Utilisation de rails télescopiques

Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Étape 1	Tirez sur les rails télescopiques droit et gauche.
Étape 2	Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.





10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Comment utiliser : Sécurité enfants

Lorsque la fonction est activée, le four ne peut pas être allumé accidentellement.

Étape 1	Assurez-vous que la manette de sélection des modes de cuisson est sur la position Arrêt.
Étape 2	, °C - appuyez simultanément pendant 2 secondes.

Le signal sonore retentit. SAFE , - s'affichent. La porte est verrouillée.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

10.2 Comment utiliser : touches verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement. Lorsque la fonction est activée, les réglages de la température et de la durée ne peuvent pas être modifiés accidentellement.

Étape 1	Réglez une fonction du four.
Étape 2	, °C - appuyez et maintenez enfoncé simultanément pendant 2 s. Le signal sonore retentit. **Loc** apparaît à l'écran pendant 5 s.
Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 2.	

Loc s'affiche à l'écran lorsque vous tournez la manette de commande ou appuyez sur une touche si Touches verrouil. est activé. Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, le four s'arrête.

Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil. est activée, la fonction Touches Verrouil. passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation de la Sécurité enfants » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

10.3 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche si la température du four est supérieure à 40 °C.Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.

10.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 -maximum	3

Après un arrêt automatique, tournez les manettes sur la position Arrêt.

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde à viande, Durée, Fin.

10.5 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10.6 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

11. CONSEILS ET ASTUCES

ⓘ Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Le four est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits.

Cuisson de gâteaux
N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

Cuisson de viande et de poisson
Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson
Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

11.2 Rôtissage et cuisson

GÂTEAUX	Chauffage Haut/ Bas (°C)		Chaleur tournante (°C)		(min)	
Recettes avec un fouet	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Moule à gâteau
Cheesecake au babeurre	170	1	165	2	80 - 100	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2	30 - 40	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Génoise	170	2	150	2	40 - 50	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Gâteau de Noël, préchauffer le four à vide	160	2	150	2	90 - 120	Moule à gâteau, Ø 20 cm

GÂTEAUX	Chauffage Haut/ Bas (°C)		Chaleur tournante (°C)		(min)	
Gâteau aux prunes, pré-chauffer le four à vide	175	1	160	2	50 - 60	Moule à pain
Muffins, pré-chauffer le four à vide	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Plateau de cuisson
Muffins, deux niveaux, pré-chauffer le four à vide	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Plateau de cuisson
Muffins, trois niveaux, pré-chauffer le four à vide	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Plateau de cuisson
Biscuits	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plateau de cuisson
Biscuits, deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Plateau de cuisson
Biscuits, trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Plateau de cuisson
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Plateau de cuisson
Meringues, deux niveaux, préchauffer le four à vide	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Plateau de cuisson
Petits pains, préchauffer le four à vide	190	3	190	3	12 - 20	Plateau de cuisson
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Plateau de cuisson
Éclairs, deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Plateau de cuisson
Tartes sur plateau	180	2	170	2	45 - 70	Moule à gâteau, Ø 20 cm

GÂTEAUX	Chauffage Haut/ Bas (°C)		Chaleur tournante (°C)		(min)	
Gâteau avec beaucoup de fruits	160	1	150	2	110 - 120	Moule à gâteau, Ø 24 cm

Préchauffez le four à vide.

PAIN ET PIZZA	Chauffage Haut/ Bas (°C)		Chaleur tournante (°C)		(min)	
Pain blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	190	1	190	1	60 - 70	-
Pain de seigle, le préchauffage n'est pas nécessaire	190	1	180	1	30 - 45	Moule à pain
Petits pains, 6 - 8 petits pains	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	Plateau de cuisson
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plateau de cuisson / Plat à rôtir
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Plateau de cuisson

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le moule à gâteaux.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS	Chauffage Haut/ Bas (°C)		Chaleur tournante (°C)		(min)
Flan de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	180	2	40 - 50

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		(min)
	(°C)		(°C)		
Flan de légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannellonis	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

VIANDE	Chauffage Haut/ Bas (°C)	Chaleur tournante (°C)	(min)
Bœuf	200	190	50 - 70
Porc	180	180	90 - 120
Veau	190	175	90 - 120
Rôti de bœuf, saignant	210	200	50 - 60
Rôti de bœuf, cuit à point	210	200	60 - 70
Rôti de bœuf, bien cuit	210	200	70 - 75

VIANDE	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		(min)
	(°C)		(°C)		
Palette de porc, avec couenne	180	2	170	2	120 - 150
Jarret de porc, 2 morceaux	180	2	160	2	100 - 120
Gigot d'agneau	190	2	175	2	110 - 130
Poulet entier	220	2	200	2	70 - 85
Dinde entière	180	2	160	2	210 - 240
Canard entier	175	2	220	2	120 - 150

VIANDE	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		(min)
	(°C)		(°C)		
Oie entière	175	2	160	1	150 - 200
Lapin, en morceaux	190	2	175	2	60 - 80
Lièvre, en morceaux	190	2	175	2	150 - 200
Faisan entier	190	2	175	2	90 - 120

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

POISSON	Chauffage Haut/ Bas (°C)	Chaleur tournante (°C)	(min)
Truite / Dorade, 3 - 4 poissons	190	175	40 - 55
Thon / Saumon, 4 - 6 filets	190	175	35 - 60

11.3 Gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.

GRIL	(kg)	(min) 1ère face	(min) 2e face
Filets de bœuf, tranches, 4 morceaux	0,8	12 - 15	12 - 14
Steak de bœuf, 4 morceaux	0,6	10 - 12	6 - 8
Saucisses, 8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc, 4 morceaux	0,6	12 - 16	12 - 14
Poulet, demi, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes, 4	-	10 - 15	10 - 12
Blanc de poulet, 4 morceaux	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0,6	20 - 30	-
Filet de poisson, 4 morceaux	0,4	12 - 14	10 - 12

GRIL	(kg)	(min) 1ère face	(min) 2e face
Sandwiches toastés, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toasts, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Turbo gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Pour calculer le temps de rôtissage, multipliez le temps indiqué dans le tableau ci-dessous par l'épaisseur de la viande en cm.

BŒUF	(°C)	(min)
Rôti ou filet de bœuf, saignant	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit	170 - 180	8 - 10

PORC	(°C)	(min)
Épaule / Cou / Noix de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Côte levée, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pain de viande, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, précuit, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

VEAU	(°C)	(min)
Rôti de veau, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

AGNEAU	(°C)	(min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

VOLAILLE	(°C)	(min)
Volaille, portions0,2 - 0,25 kg chacune	200 - 220	30 - 50
Poulet, demi0,4 - 0,5 kg chacune	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Canard, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Oie, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Dinde, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Dinde, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

POISSON (À LA VAPEUR)	(°C)	(min)
Poisson entier, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 AirFry

Mettez les aliments directement sur le plateau.

Réglez la température sur 180 °C - 220 °C.

Utilisez la fonction : Fonction Pizza / AirFry.

Les aliments ne doivent pas être tournés pendant la cuisson.

Frites, surgelées	-
Frites, fraîches	Appliquez 1 cuillère à soupe d'huile.
Quartiers de pommes de terre, surgelés	-
Quartiers de pommes de terre, frais	Appliquez 1 cuillère à soupe d'huile.
Galettes de pommes de terre	-
Croquettes	-
Rouleaux de printemps, surgelés	-
Légumes rôtis, frais	Appliquez 1 cuillère à soupe d'huile.

11.6 Décongélation

	(kg)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
	0,5	90 - 120		
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut aussi être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Truite	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gâteau	1,4	60	60	-

11.7 Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plateaux, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

LÉGUMES	(°C)	(h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 à 6

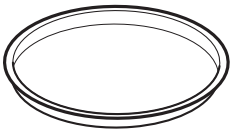
LÉGUMES	(°C)	(h)
Légumes pour soupe	60 - 70	5 à 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 à 3

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

FRUITS	(h)
Prunes	8 à 10
Abricots	8 à 10
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 à 9

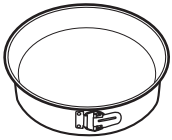
11.8 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.



Plaque à pizza

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

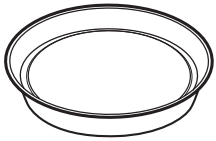


Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 26 cm

Ramequins

Céramique
8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur



Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

11.9 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		(°C)		(min)
Petits pains sucrés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30

		(°C)		(min)
Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

11.10 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-

				(°C)	(min)	
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.

				(°C)	(min)	
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèchefrite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèchefrite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

Accessoires

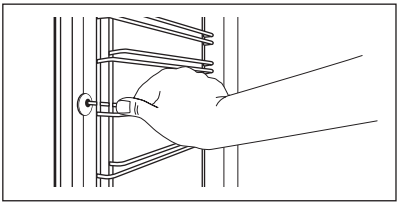
Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

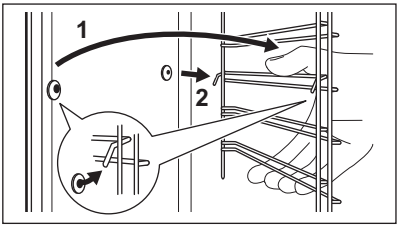
12.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.
Étape 4	Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse. Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



12.3 Comment utiliser : Pyrolyse

Nettoyez le four avec Pyrolyse.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

⚠ ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Avant le Pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires .	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

Étape 1	Réglez la fonction : |- clignote.
Étape 2	Tournez la manette de contrôle (pour la température) pour régler le mode de nettoyage.

Option	Mode de nettoyage	Durée
P1	Nettoyage léger	1 h 30 min
P2	Nettoyage normal	2 h 30 min

Étape 3	- appuyez pour démarrer le nettoyage.
Étape 4	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint. La porte du four reste verrouillée. La porte se déverrouille une fois que le four est froid.

Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'écran affiche : les barres de l'indicateur de chaleur, . Pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé, tournez le bouton des fonctions du four sur la position arrêt.

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.

12.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle quand le nettoyer avec : nettoyage par pyrolyse.

PYR - clignote pendant 10 secondes après chaque mise en marche et arrêt du four.

3s , °C - appuyez simultanément pour désactiver le rappel.

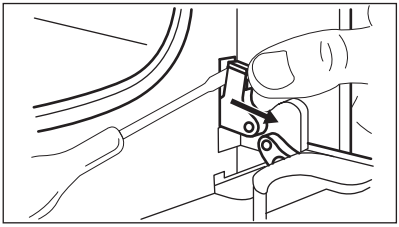
12.5 Comment démonter et installer : Porte

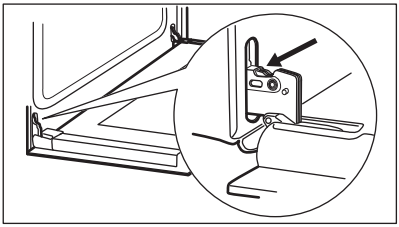
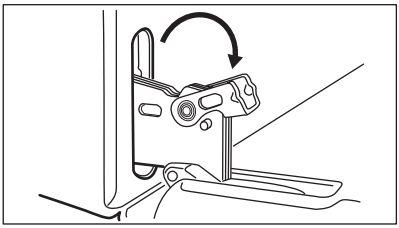
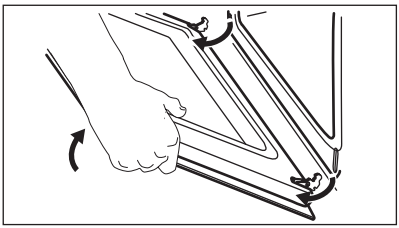
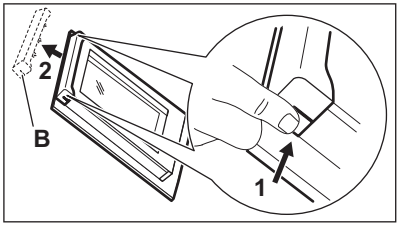
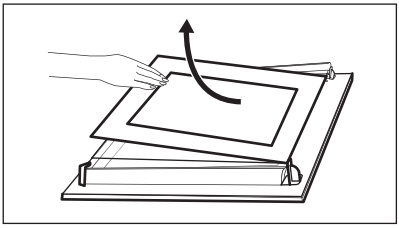
La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

⚠ ATTENTION!

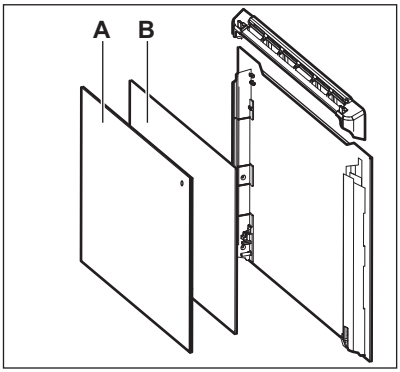
N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

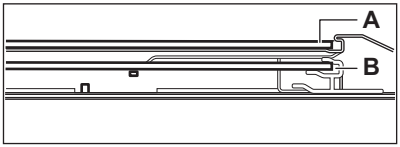
Étape 1	Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.
Étape 2	Servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.



Étape 3	Identifiez la charnière à gauche de la porte.	
Étape 4	Soulevez et faites complètement tourner le levier sur la charnière gauche.	
Étape 5	Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.	
Étape 6	Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.	
Étape 7	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 8	Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.	
Étape 9	Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.	
Étape 10	Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.	
Étape 11	Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.	

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.
Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.
Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.





12.6 Comment remplacer : Éclairage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.

Étape 4	Remettez en place le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est fermée.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	La Sécurité enfants est désactivée.

Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Chaleur tournante humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
La Sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde à viande est complètement insérée dans la prise.

Codes d'erreur

L'affichage indique…	Vérifiez si...
C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde à viande de la prise.
C3	La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
F102	La porte du four est fermée.
F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
12:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Autres problèmes

Problème	Vérifiez si...

Autres problèmes	
L'appareil est activé et ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique « Demo ».	Le Mode Démo est désactivé : 1. Éteignez le four. 2. - maintenez les touches enfoncées en même temps. 3. Le premier chiffre de l'affichage et Demo clignotent. 4. Tournez la manette du thermostat pour entrer le code : 2468. Appuyez sur : . Le chiffre suivant clignote.

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Miogo
Identification du modèle	MOP721PR 949498458
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	33.7 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

14.2 Économie d'énergie

Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle
Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

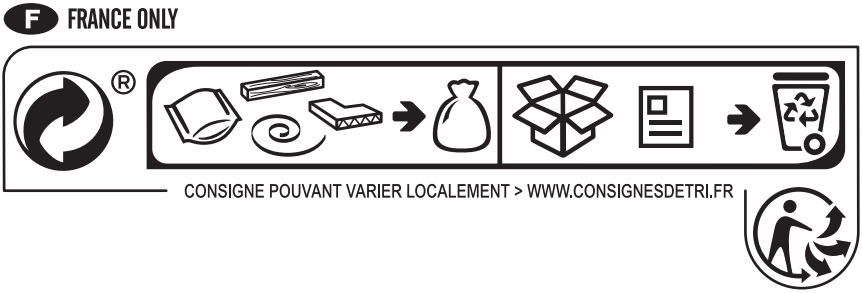
Chaleur tournante humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer

l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



miogo

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, uso indebido o desgaste normal del producto.

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product.

Service Relation Clients /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8009264
Réf. MOP721PR

MADE IN EUROPE

SOURCING & CREATION

Avenue de la Motte 59810 Lesquin
FRANCE

Faites un geste éco-citoyen.
Recyclez ce produit en fin de vie.
Please behave responsibly towards
the environment. Recycle this product
at the end of its life.
Sea un ciudadano responsable con
el medio ambiente. Recicle este producto
al final de su vida útil.
Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie
dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.
Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit
product aan het einde van zijn levensduur.

CE

Protection de l'environnement
Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment
This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente
Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz
Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming
Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

867368409-A-362021