



Notice d'utilisation

FOUR

OP8637A / BO6PY4I3-42

OP8637S / BO6PY4I3-42

OP8637B / BO6PY4I3-42

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil

SOMMAIRE

Votre four

Introduction	4
Description de l'appareil	5
Gradins / Gradins télescopiques	5
Accessoires	6
Porte	7
Ventilateur de refroidissement	7
Panneau de commande	8

Première utilisation

Avant la première utilisation	9
-------------------------------	---

Utilisation

Mise en marche et réglages	10
Réglages du four	13
Choix des réglages	17
Sélection des fonctions complémentaires	19
Démarrage du processus de cuisson	21
Arrêt du four	21

Fonctionnement

Culisensor	22
------------	----

Entretien

Nettoyage du four	24
Démontage et nettoyage des rails de guidage.	24
Dépose et installation de la porte du four	25
Retrait de la vitre du four	26
La fonction Nettoyage (pyrolyse)	27
Remplacement de la lampe du four	28

Dysfonctionnements

Généralités	29
-------------	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	31
---	----

Introduction

Félicitations pour l'achat de ce four ASKO. Ce produit est conçu pour offrir un confort d'utilisation optimal. Le four dispose d'une large gamme de réglages vous permettant de sélectionner à chaque fois le mode de cuisson approprié.

Ce manuel vous décrit comment utiliser au mieux ce four.

Outre les informations relatives au fonctionnement du four, vous trouverez également des informations générales qui peuvent vous être utiles lors de l'utilisation de l'appareil.



Veillez lire attentivement les consignes de sécurité séparées avant d'utiliser l'appareil !

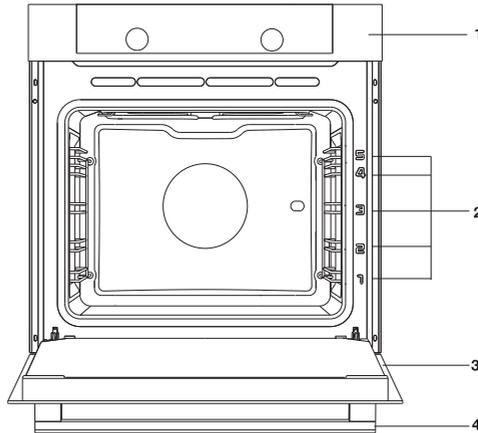
Lire ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le dans un endroit sûr pour une utilisation ultérieure.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

VOTRE FOUR

Description de l'appareil

1. Panneau de commande
2. Niveaux du four
3. Porte du four
4. Poignée de la porte



Gradins / Gradins télescopiques

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction grill.
- Placez la grille de four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
 - Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
 - Fermez uniquement la porte du four lorsque les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

VOTRE FOUR

Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies par la fonction de four choisie.

Remarque : Les accessoires ne sont pas tous adaptés/disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou vérifiez en ligne pour obtenir plus de détails sur les accessoires en option.

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	Lèchefrite en émail ; utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes !• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Grille de four ; principalement utilisée pour les grillades. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille de four. <ul style="list-style-type: none">• La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.• N'utilisez pas la grille de four pour les fonctions micro-ondes !
	Lèchefrite profonde en émail ; utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. <ul style="list-style-type: none">• Ne placez pas la lèchefrite profonde sur le niveau le plus bas pendant la cuisson, sauf lorsque vous l'utilisez en tant que plateau ramasse-gouttes pendant la grillade, le rôtissage ou le rôtissage au tournebroche (le cas échéant).• N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes !• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Lèchefrite en verre ; est utilisée au micro-ondes et au four. <ul style="list-style-type: none">• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.
	Thermomètre à cœur ; utilisé pour mesurer la température de cuisson à cœur du plat. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le processus de cuisson s'arrête automatiquement.

Porte

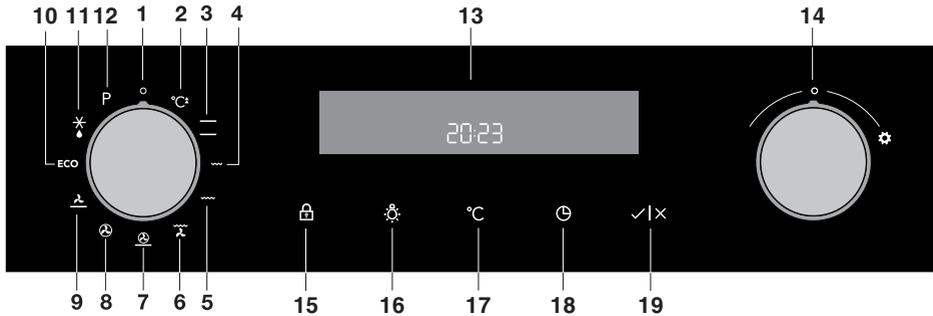
- Les interrupteurs de la porte arrêtent le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pendant l'utilisation. Le four continue à fonctionner lorsque la porte est fermée.
- Ce four est équipé d'un « système de fermeture en douceur de la porte ». Lors de la fermeture de la porte du four, ce système amortit le mouvement, sous un certain angle, et ferme la porte du four en silence.

Ventilateur de refroidissement

- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande de l'appareil.

VOTRE FOUR

Panneau de commande



1. Arrêt
2. Préchauffage rapide
3. Chaleur supérieure + chauffage par le fond
4. Petit grill
5. Gril double
6. Gril ventilé
7. Air chaud + chaleur par le fond
8. Air chaud
9. Chauffage par le fond avec ventilateur
10. Cuisson ECO
11. Décongélation
12. Pyrolyse
13. Afficheur (informations de cuisson et minuteur)
14. Sélecteur de fonctions
15. Sécurité enfants
16. Lampe de four
17. Température
18. Minuteur
19. Marche/Arrêt



Remarque :

Pour une réponse tactile optimale, touchez les boutons avec la partie principale du bout de votre doigt. Chaque fois que vous appuyez sur un bouton pendant l'utilisation, un bref signal sonore retentit.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation

- Après avoir reçu l'appareil, enlevez tout ce qui est dans le four, y compris les protections de transport (éléments en carton et en polystyrène).
Nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un détergent usuel. N'employez pas de produits abrasifs.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites-le fonctionner en convection naturelle à 200°C pendant une heure environ. Il dégage alors l'odeur caractéristique d'un produit neuf ; veillez à bien aérer la cuisine.

Mise en marche et réglages

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongée, 12:00 clignote à l'écran et l'icône  s'allume.

Effectuez les réglages suivants :

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE



Réglez d'abord les minutes en tournant le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+); ensuite le curseur passe aux heures. Le réglage est sauvegardé au bout de trois secondes.



Si vous tournez rapidement le bouton vers la droite ou la gauche, les chiffres défileront plus vite.



Validez en effleurant la touche DÉPART/STOP. Si vous n'appuyez sur aucune touche durant les trois secondes qui suivent, votre réglage sera enregistré automatiquement.



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

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

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Les réglages de l'horloge peuvent être modifiés lorsque aucune fonction du minuteur n'est activée. Appuyez sur la touche pour  régler l'heure actuelle. Confirmez en appuyant sur MARCHÉ/ARRÊT.

UTILISATION

RÉGLAGES

Pour modifier les réglages, tourner le bouton de réglage vers la droite et maintenez-le ainsi pendant 3 secondes. Effleurez l'icône Départ/Stop pour faire défiler les réglages ou paramètres respectifs.

Pour modifier un paramètre, tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.

CONTRASTE

Vous avez le choix entre trois niveaux de contraste. Le contraste moyen est réglé par défaut. Vous pouvez modifier le contraste de l'écran en tournant le bouton.



Contraste faible



Contraste moyen



Contraste maximum

VOLUME DU SON

Le volume moyen est réglé par défaut. Vous pouvez modifier le volume du son en tournant le bouton.



Faible volume



Volume moyen



Volume maximum



Muet

FIN

Effleurez l'icône Départ/Stop pour quitter le menu des réglages et revenir au mode Veille. Pour quitter le menu des réglages, vous pouvez aussi maintenir le bouton de réglage sur la gauche pendant 3 secondes ou tourner le sélecteur de fonction.



Pour modifier les réglages, tournez le bouton de réglage vers la droite et maintenez-le ainsi pendant 3 secondes. Effleurez l'icône Départ/stop pour faire défiler les réglages ou paramètres respectifs. Pour modifier un paramètre, tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.

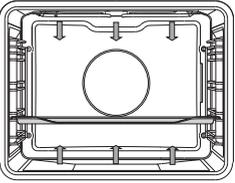


Après une coupure de courant ou la déconnexion de l'appareil, le réglage des fonctions complémentaires ne reste que quelques minutes en mémoire. Lorsque le courant est rétabli ou l'appareil reconnecté, toutes les fonctions complémentaires reviennent à leur réglage par défaut, sauf le volume du signal sonore et la sécurité enfants.

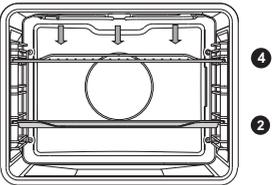
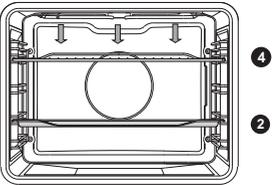
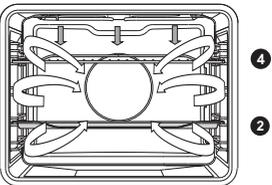
UTILISATION

Réglages du four

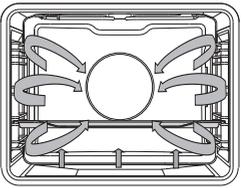
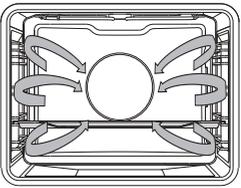
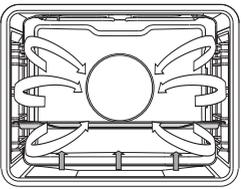
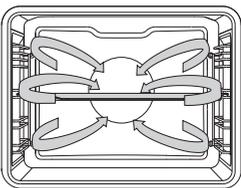
Utilisez le tableau pour sélectionner la bonne fonction du four. Consultez également les instructions de cuisson sur l'emballage des aliments.

Fonction/Temp. recommandée °C	Description	
 160 °C	<p>Préchauffage rapide</p> <p>Utilisez cette fonction pour chauffer rapidement le four à la température souhaitée.</p> <p>Cette fonction n'est pas adaptée à la cuisson des aliments !</p> <ul style="list-style-type: none">• Tournez le sélecteur des fonctions du four sur la position « préchauffage rapide ». <i>La température réglée précédemment s'affiche. Vous pouvez modifier cette température.</i> <p>Remarque :</p> <p>Le préchauffage commence après le démarrage du four à l'aide du bouton « marche/arrêt ».</p> <p>Le préchauffage est terminé lorsque température réglée est atteinte et qu'un signal sonore retentit.</p>	
 200 °C	<p>Chaleur supérieure + chaleur par le fond</p> <p>La chaleur est générée par les éléments chauffants situés en haut et en bas de l'appareil. Ce réglage est adapté à la cuisson traditionnelle et 2 pour rôtir.</p> <ul style="list-style-type: none">• La plaque de cuisson ou la grille de gril est généralement placée au niveau 2.• Un préchauffage est recommandé.	

UTILISATION

Fonction/Temp. recommandée °C	Description	
 <p>240 °C</p>	<p>Petit grill</p> <p>Les aliments sont chauffés par l'élément du grill.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour la cuisson au grill, la grille de grill est généralement placée au niveau 4 et la plaque de cuisson au niveau 2. • Surveillez le processus de cuisson. À haute température, la viande peut brûler rapidement. • Préchauffez le four pendant 5 minutes. 	
 <p>240 °C</p>	<p>Gril double</p> <p>La chaleur provient de l'élément supérieur et de l'élément grill. Ce réglage est particulièrement utile pour les plats et les aliments cuits qui nécessitent une véritable croûte inférieure ou un brunissement. Utilisez-le juste avant la fin du temps de cuisson ou de rôissage.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour griller, placez la grille du four sur le quatrième niveau du rail de guidage et la plaque de cuisson sur le deuxième niveau du rail de guidage. 	
 <p>170 °C</p>	<p>Gril + ventilateur</p> <p>Le ventilateur distribue la chaleur générée par l'élément chauffant supérieur. Vous pouvez utiliser cette fonction pour griller la viande, le poisson, la volaille et les légumes. Elle donne aux aliments une texture croustillante sans qu'il soit nécessaire de les retourner.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour la cuisson au grill, la grille de grill est généralement placée au niveau 4 et la plaque de cuisson au niveau 2. • Surveillez le processus de cuisson. À haute température, la viande peut brûler rapidement. • Préchauffez le four pendant 5 minutes. 	

UTILISATION

Fonction/Temp. recommandée °C	Description	
 200 °C	<p>Air chaud + chaleur par le fond</p> <p>Les aliments sont chauffés par une combinaison d'air chaud et de chaleur par le fond.</p> <p>Ce réglage est utilisé pour obtenir un résultat croustillant et doré.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson ou la grille de grill est généralement placée au niveau 2. • Un préchauffage est recommandé. 	
 180 °C	<p>Air chaud</p> <p>Les aliments sont chauffés par l'air chaud provenant d'un ventilateur et de l'élément chauffant situé à l'arrière du four. Ce réglage utilise un chauffage uniforme, idéal pour la cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placez la plaque au niveau 2. • Un préchauffage est recommandé. 	
 180 °C	<p>Chauffage par le fond + ventilateur</p> <p>L'élément inférieur chauffe le plat et la chaleur est distribuée par le ventilateur.</p> <p>Ce réglage est utilisé pour la cuisson de la pâte levée et la conservation des fruits et légumes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placez la plaque au niveau 2. • Un préchauffage est recommandé. 	
 180 °C	<p>Cuisson ECO</p> <p>Dans ce mode, la consommation d'énergie pendant la cuisson est optimisée. Ce mode est utilisé pour rôtir les viandes et cuire les pâtisseries. En utilisant la chaleur résiduelle, ce réglage permet une faible consommation d'énergie (classe énergétique conforme à la norme EN 60350-1). Dans ce mode, le four n'affiche pas la température réelle dans le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placez la plaque au niveau 3. 	

UTILISATION

Fonction/Temp. recommandée °C	Description	
	<p>Décongélation</p> <p>Dans la fonction de décongélation, le ventilateur fait circuler l'air. Aucun élément chauffant n'est allumé. Utilisez cette fonction pour décongeler lentement les plats surgelés (gâteaux, biscuits, cookies, pain, petits pains et fruits surgelés).</p> <ul style="list-style-type: none">• Si vous le souhaitez, réglez un temps de décongélation différent en appuyant sur la « bouton du minuteur » et en réglant le temps à l'aide du « sélecteur ».• Retournez les aliments une fois que la moitié du temps de décongélation s'est écoulée ; remuez les aliments ou séparez les gros morceaux s'ils sont congelés ensemble.	
	<p>Pyrolyse</p> <p>Cette fonction permet un nettoyage automatique de la cavité/intérieur du four à haute température (environ 460 °C), qui incinère les résidus de graisse et autres impuretés, les réduisant en cendres.</p>	

Chaque fonction du four comporte un certain nombre de réglages de base ou standard que vous pouvez ajuster.



Vous réglez les paramètres en appuyant sur le bouton correspondant (avant d'appuyer sur la touche « marche/arrêt »). Certains réglages ne sont pas disponibles pour tous les programmes ; si tel est le cas, vous serez alerté par un signal sonore.

Réglage de la température de cuisson

- Tournez le « sélecteur des fonctions du four » sur la fonction du four désirée.
- Le pictogramme sélectionné apparaît sur l'afficheur et la température réglée précédemment clignote.
- Appuyez sur le « bouton de température ». Réglez le four à la température souhaitée à l'aide du « sélecteur ».

UTILISATION

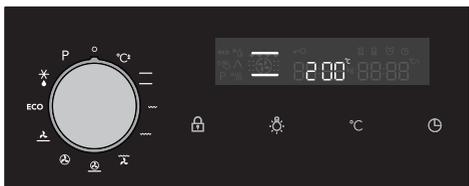
Choix des réglages

Chaque système de cuisson dispose de réglages de base ou par défaut qui peuvent être ajustés.

Pour ajuster les réglages, appuyez sur la touche correspondante (avant d'appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT).

Certains réglages ne sont pas disponibles pour tous les programmes ; si tel est le cas, un signal sonore vous en avertit.

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON



Sélectionnez le SYSTÈME DE CUISSON. L'icône sélectionnée apparaît sur l'afficheur et TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE va clignoter.



Appuyez sur la TOUCHETEMPÉRATURE. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) et sélectionnez la température souhaitée.



La température maximale est limitée avec certains systèmes.

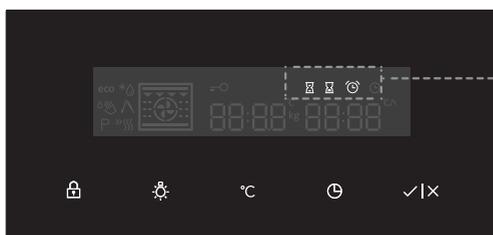
Lorsque l'appareil est mis en marche à l'aide de la touche MARCHE, le symbole °C clignote sur l'afficheur jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte.

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

Choisissez d'abord le mode de cuisson en tournant le SÉLECTEUR DE FONCTION, puis réglez la température. Effleurez plusieurs fois la touche PROGRAMMATEUR pour sélectionner la fonction voulue.

L'icône de la fonction sélectionnée s'allume, et l'heure qu'il est possible de régler pour le départ / la fin de la cuisson clignote à l'écran. Les autres icônes sont peu lumineuses.

Pour lancer la cuisson, effleurez la touche DÉPART. L'écran indiquera le TEMPS DE CUISSON ÉCOULÉ.



Affichage des fonctions du programmeur



Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps pendant lequel le four va chauffer (durée de cuisson). Pour régler la durée de cuisson, réglez d'abord les minutes, puis les heures. L'icône correspondante et le temps de cuisson apparaissent à l'écran.



Réglage du départ différé

Avec ce paramétrage, vous pouvez spécifier la durée de cuisson et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson). Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Tout d'abord réglez la DURÉE DE FONCTIONNEMENT (2 heures). En appuyant de nouveau sur la touche HORLOGE sélectionnez la FIN DE FONCTIONNEMENT. À l'afficheur commence à clignoter la somme de l'heure actuelle et de la durée de fonctionnement du four (14:00).

Réglez l'heure de la fin de fonctionnement (18:00).

UTILISATION

Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération. Le programmateur attend l'heure convenable avant de faire démarrer la cuisson, et l'icône correspondante s'allume. Le four se met en marche automatiquement (à 16 heures) et s'arrête à l'heure réglée (18 heures).



Réglage du compte-minutes

Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Le réglage maximum est de 24 heures.

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



À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson) et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

Vous pouvez annuler tous les paramétrages du programmateur en réglant la durée à »0«.

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

Sélection des fonctions complémentaires

Pour activer ou désactiver une fonction, effleurez la touche correspondante ou une combinaison de touches.



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



Sécurité enfants

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS. L'icône »clé« s'allume à l'écran. Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche. L'icône s'éteint.

Si vous activez la sécurité enfants quand aucune fonction du programmateur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée), le four ne fonctionnera pas. Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmateur, 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 arrêter la cuisson en tournant le sélecteur sur »0«. La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.



Sécurité enfants

L'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four ou que vous le mettez en marche.

Quand la cuisson est terminée, l'éclairage reste allumé une minute de plus. Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage intérieur en effleurant la touche ÉCLAIRAGE.

5sek °C

Signal sonore

Le volume du signal sonore peut être réglé lorsque aucune fonction du minuteur est activée (seule l'heure du jour est affichée). Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE/PUISSANCE pendant 5 secondes. Deux barres entièrement allumées apparaissent sur l'afficheur. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) pour choisir l'un des trois niveaux de volume (une, deux ou trois barres). Après trois secondes, le réglage est automatiquement mémorisé et l'heure du jour s'affiche.

5sek



Diminution du contraste de l'affichage

Le bouton de sélection du système de cuisson doit être sur la position « 0 ». Appuyez sur la touche LUMIÈRE pendant 5 secondes. Deux barres entièrement allumées apparaissent sur l'afficheur. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) pour régler le contraste de l'affichage (une, deux ou trois barres). Après trois secondes, le réglage est automatiquement enregistré.



Veille

L'écran peut s'éteindre automatiquement au bout de dix minutes s'il ne vous est pas utile.

Pour éteindre l'écran, appuyez simultanément sur les touches CLÉ + PROGRAMMATEUR. Si une fonction du programmeur est active, le message »OFF« (éteint) et l'icône du PROGRAMMATEUR apparaissent à l'écran pour vous indiquer la fonction qui est en cours.



Après une panne de courant ou après la mise hors tension de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum.

Ensuite, tous les réglages, à l'exception du signal sonore et de la sécurité enfants, seront réinitialisés aux valeurs d'usine par défaut.

UTILISATION

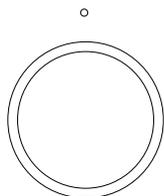
Démarrage du processus de cuisson

Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT pendant un moment.



Arrêt du four

Pour éteindre le four, tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position »0«.



Lorsque la cuisson est terminée et que le four est arrêté, l'écran affiche la température décroissante jusqu'à ce qu'elle soit descendue à 50°C.

Tous les réglages du programmateur sont en pause et annulés. L'horloge affiche l'heure du jour. Au bout d'une minute d'inactivité, l'appareil passe en mode Veille.

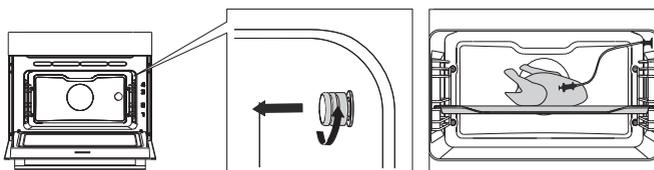


Après l'utilisation du four, de l'eau peut rester dans le canal de condensation (sous la porte). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

Culisensor

Si le culisensor est branché, l'écran du culisensor s'affiche et une petite icône de culisensor apparaît. Le four fonctionne jusqu'à ce que le noyau central des aliments atteigne la température réglée. La température du noyau central est mesurée à l'aide de la sonde de température.

1. Vissez le couvercle métallique depuis le point de connexion (coin supérieur avant de la paroi latérale droite).
2. Insérez la fiche de culisensor dans la connexion et insérez complètement le culisensor dans l'aliment.



L'écran et l'icône du culisensor s'affichent sur l'écran.

3. Réglez la fonction et la température. Au lieu de l'heure, vous devez régler la température du noyau central (entre 30 et 100 °C).
4. Démarrez la progression en appuyant sur le bouton « marche/arrêt ».
5. Pendant la cuisson, la température croissante du noyau central s'affiche (la température du noyau central souhaitée peut être ajustée pendant la cuisson).
6. Lorsque la température du noyau central réglée est atteinte, le processus de cuisson s'arrête. Un signal sonore retentit, que vous pouvez désactiver en appuyant sur n'importe quel bouton. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement. L'heure actuelle apparaît à l'écran.



- **Toujours placer l'ensemble du capteur métallique du culisensor dans le plat.**
- **Attention ! Après la cuisson, remettez toujours le capuchon métallique sur la connexion du culisensor.**
- **N'utilisez le culisensor que dans votre four.**
- **Assurez-vous que le culisensor n'entre pas en contact avec l'élément chauffant pendant la cuisson.**
- **Le culisensor sera extrêmement chaud après le processus de cuisson. Soyez prudents ! Évitez les brûlures.**

Valeurs de température du noyau central recommandées

Bœuf		
Filet/Aloyau	medium	55 - 58 °C
Rôti de bœuf	medium	55 - 60 °C
Steak de ronde	à point	85 - 90 °C

FONCTIONNEMENT

Rôti de bœuf	à point	80 - 85 °C
Bœuf mijoté	à point	90 °C
Porc		
Pied/jarrêt de porc	à point	75 °C
Pied/jarrêt de porc	légèrement rose	65 - 68 °C
Longe de porc	légèrement rose	65 - 70 °C
Épaule de porc	à point	75 °C
Poitrine de porc/farcie	à point	75 - 80 °C
Poitrine de porc	à point	80 - 85 °C
Pied de porc rôti	à point	80 - 85 °C
Pied de porc	à point	80 - 85 °C
Jambon cuit	très tendre	64 - 68 °C
côtes levées de Kassel	à point	65 °C
Jambon pané		65 - 68 °C
Veau		
Longe de veau	légèrement rose	58 - 65 °C
Pied de veau/jarrêt de veau	à point	78 °C
Rognons frits	à point	75 - 80 °C
Rôti de veau/épaule	à point	75 - 80 °C
Jarret de veau	à point	75 - 78 °C
Mouton		
Longe de mouton	rose	65 - 70 °C
Longe de mouton	à point	80 °C
Pied de mouton	rose	70 - 75 °C
Jarret de mouton		82 - 85 °C
Agneau		
Jarret d'agneau	rose	60 - 62 °C
Jarret d'agneau	à point	68 - 75 °C
Longe d'agneau	rose	54 - 58 °C
Longe d'agneau	à point	68 - 75 °C
Épaule d'agneau	à point	78 - 85 °C
Volaille		
Poulet	bien cuit	85 °C
Oie/Canard	bien cuit	90 - 92 °C
Dinde	bien cuit	80 - 85 °C
Pâtisseries, etc.		
Pâtisseries		72 - 85 °C
Terrines		60 - 70 °C
Poisson		
Saumon	tendre	60 °C
Filet de poisson		62 - 65 °C
Poisson entier		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

Nettoyage du four

Nettoyez régulièrement le four pour éviter que la graisse et les restes d'aliments ne s'accumulent, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et le joint.

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon propre et humide, puis séchez les surfaces.
- Enlevez les éclaboussures et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Essuyez ensuite avec un chiffon propre et humide et séchez les surfaces.
- Nettoyage de l'intérieur du four.



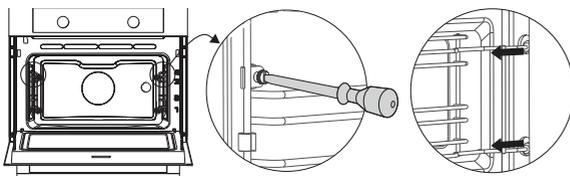
Important

- Veillez à ce que l'eau ne pénètre PAS dans les événements.
- N'utilisez JAMAIS de produits de nettoyage abrasifs ou de solvants chimiques.
- TOUJOURS s'assurer que le joint de la porte reste propre.
- Cela empêche l'accumulation de saleté et vous permet de fermer correctement la porte.

Démontage et nettoyage des rails de guidage.

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les guides.

- Retirez les vis à l'aide d'un tournevis.
- Retirez les guides des trous dans la paroi arrière.



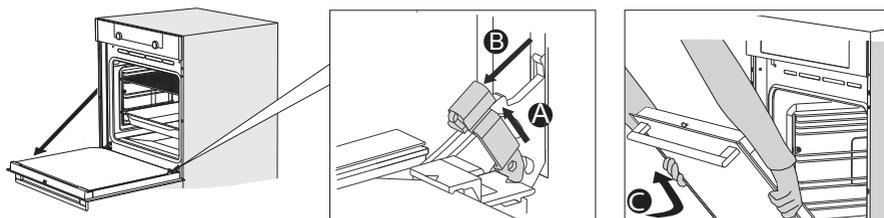
Dépose et installation de la porte du four

N'approchez pas vos doigts des charnières de la porte du four. Les charnières sont munies de ressorts et peuvent provoquer des blessures si elles se détendent.

Assurez-vous que les loquets des charnières sont appliqués correctement pour verrouiller les charnières.

Retirer la porte du four

1. Ouvrez la porte jusqu'à la position complètement ouverte.
2. Soulevez les deux loquets de charnière (A) et tirez-les vers la porte du four (B).
Les charnières seront verrouillées en position à 45°.
3. Fermez doucement la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne un angle de 45°.
4. Retirez la porte en la soulevant et en l'inclinant vers le four (C). Les charnières doivent sortir des fentes du four.



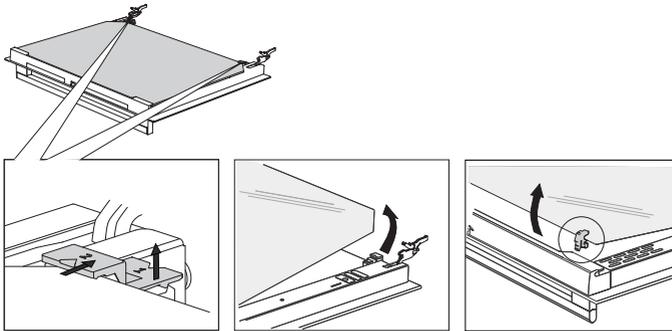
Installer la porte du four

5. Tenez la porte à un angle d'environ 45° devant le four.
6. Insérez les charnières dans les fentes et assurez-vous qu'elles sont toutes les deux correctement positionnées.
7. Ouvrez la porte jusqu'à la position complètement ouverte.
8. Soulevez les deux loquets de charnière et déplacez-les vers le four.
9. Fermez délicatement la porte du four et vérifiez qu'elle se ferme correctement.
Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, vérifiez que les charnières sont correctement positionnées dans leurs fentes.

Retrait de la vitre du four

La vitre de la porte du four peut être nettoyée de l'intérieur, mais vous devez pour cela retirer la vitre de la porte. Commencez par retirer la porte du four (voir le chapitre « Retrait de la porte du four »).

- Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés gauche et droit de la porte (jusqu'au repère 1 du support) et éloignez-les légèrement de la vitre (jusqu'au repère 2 du support).
- Saisissez la vitre par le bas et soulevez-la doucement pour la retirer du support.
- Le troisième verre intérieur (selon le modèle) peut être retiré en le soulevant délicatement et en le retirant. Retirez également les joints en caoutchouc autour du verre.



Pour remplacer la vitre, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercle) de la porte et de la vitre doivent se chevaucher.

La fonction Nettoyage (pyrolyse)

Au lieu de nettoyer manuellement, vous pouvez nettoyer l'espace du four ou une plaque de cuisson émaillée à l'aide de la fonction de four « Pyrolyse ». Pendant la pyrolyse, l'espace du four est chauffé à une température très élevée. Les contaminants présents sont incinérés à cette température élevée et il ne reste que des cendres.



En cas d'utilisation moyenne du four, nous recommandons d'exécuter la fonction pyrolyse une fois par mois.



Attention !

- Tout d'abord, retirez tous les accessoires et rails de guidage/rails de guidage télescopiques du four (voir « Retrait et nettoyage des rails de guidage »).
- Retirez ensuite tout aliment restant dans l'espace du four et essuyez l'espace avec un chiffon humide. Les morceaux d'aliments et de graisse peuvent s'enflammer pendant le processus de pyrolyse. **Risque d'incendie !**



Remarque ! La fonction pyrolyse ne permet pas de nettoyer simultanément l'espace du four et une plaque émaillée. Si vous souhaitez nettoyer une plaque émaillée à l'aide de la pyrolyse, procédez d'abord à cette opération (le nettoyage de la plaque peut salir l'espace du four). Insérez une seule plaque de cuisson à la fois. Ensuite, l'espace du four peut être nettoyé.



Attention ! Ne nettoyez PAS la plaque de cuisson en verre à l'aide de la fonction « Pyrolyse » du four.

Démarrage de la fonction Pyrolyse

1. Assurez-vous que l'espace du four est complètement vide et qu'il n'y a pas de morceaux d'aliments ou de graisse !
2. Si vous souhaitez d'abord nettoyer une plaque de cuisson émaillée, placez les rails de guidage spéciaux pour la pyrolyse. Essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide et faites glisser la plaque de cuisson dans le four au niveau 2.
 - Retirez ces rails de guidage spéciaux pyrolyse après le processus de nettoyage.
3. Tournez le « sélecteur de fonction du four » sur « Pyrolyse ». Le niveau d'intensité du nettoyage et la durée s'affichent.
4. Pour choisir le niveau d'intensité de nettoyage souhaité, appuyez sur le « bouton Température » et tournez le « sélecteur » pour sélectionner l'un des trois niveaux de nettoyage (une, deux ou trois barres allumées).
5. Après un certain temps, la porte du four se verrouille automatiquement pour votre sécurité. Le symbole de la clé s'affiche sur l'écran.

ENTRETIEN

- Une odeur désagréable peut se dégager du four pendant le processus de nettoyage.
- Lorsque le four a refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide.
Essuyez la porte du four et les surfaces adjacentes dans la zone du joint. Ne frottez pas le joint.



Remarque : n'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le programme de nettoyage automatique est en cours. Le programme pourrait être interrompu. Risque de brûlures !

Remplacement de la lampe du four



La lampe de cet appareil ménager est uniquement adaptée à l'éclairage de cet appareil. Elle n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison.

La lampe (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) est un article de consommation et n'est donc pas couverte par la garantie. Retirez d'abord la plaque de cuisson, la grille du four et les rails de guidage.



Désactivez l'alimentation de l'appareil en retirant la fiche de la prise ou en coupant le fusible dans la boîte à fusibles !

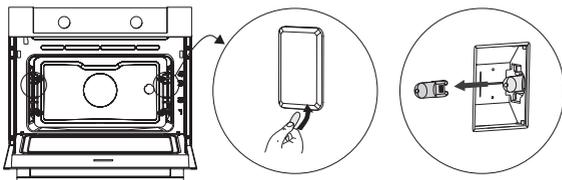
Attention : la lampe peut être très chaude ! Utilisez une protection pour retirer la lampe.

Lampe arrière

5. Tournez le couvercle vers la gauche pour le retirer.
6. Tournez l'ampoule pour la sortir de l'armature.

Applique latérale

7. À l'aide d'un tournevis à lame plate, appliquez une pression et retirez le couvercle de la lampe de son support.
8. Veillez à ne pas endommager l'émail.
9. Tournez l'ampoule pour la sortir de l'armature.



Généralités

Essayez les solutions ci-dessous si vous rencontrez des problèmes avec votre four. Vous pourriez vous épargner le temps et l'effort d'un appel inutile au service clientèle.

Les aliments ne sont pas cuits

- Vérifiez si le minuteur a été réglé et si vous avez appuyé sur le « bouton Marche ».
- Fermez correctement la porte.
- Vérifiez si un fusible a sauté et si un disjoncteur a été activé.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Vérifiez si le temps de cuisson correct a été réglé.
- Vérifiez si la température a été réglée.

L'affichage est réinitialisé après une panne de courant

- Retirez la fiche de la prise et remettez-la en place.
- Réglez à nouveau le temps.

Il y a de la condensation à l'intérieur du four

- Ce phénomène est normal. Essuyez le four après utilisation.

Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four

- Ce phénomène est normal. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant un petit moment.

Une circulation d'air est perceptible au niveau de la porte et de l'extérieur de l'appareil

- Ce phénomène est normal.

La lumière se reflète sur la porte et l'extérieur de l'appareil

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe de la porte ou des événements

- Ce phénomène est normal.

Des cliquetis se font entendre lorsque le four fonctionne, notamment en mode Dégivrage

- Ce phénomène est normal.

Rangement et réparation du four

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien qualifié.

Si un entretien est nécessaire, retirez la fiche de la prise et contactez le service clientèle ASKO.

Préparez les informations suivantes à portée de main lors de votre appel :

- Le numéro de modèle et le numéro de série (indiqués à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème

Choisissez un endroit propre et sec si vous devez stocker temporairement le four, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

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

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Cependant, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les autorités locales vous renseigneront à ce sujet.

L'emballage du produit doit être recyclé. Les matières suivantes ont été utilisées :

- carton,
- film de polyéthylène (PE),
- polystyrène (mousse PS rigide).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière appropriée, conformément aux dispositions réglementaires.



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée.

Celui-ci indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci doit faire l'objet d'un traitement sélectif et ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Vous devrez le remettre à l'un des centres de collecte sélective prévus par votre municipalité ou à un point de vente qui s'en chargera pour vous.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui permettra une économie d'énergie et de matières premières considérables.

CE Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



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.

 **ASKO**



871625

fr (10-22)