CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil ; elles doivent être lues et observées à tout moment.

Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.
Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

⚠ DANGER — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera des blessures graves.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de décharges électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de brancher sur le secteur l'appareil encastré.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni prises multiples ni rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée lorsque l'appareil est en service. Veillez à tenir les jeunes enfants à l'écart de l'appareil, et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être sous surveillance constante.

- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient suffisamment refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les grilles d'aération.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou en huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse (uniquement pour les fours munis de la fonction de pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.

Mise au rebut des appareils ménagers

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Il est recommandé de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation afin d'éviter tout risque de dommage à l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'y insérer le four et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) doit être effectué par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et faites-le chauffer à 200° pendant une heure environ afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation :

- Évitez de poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Evitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que les câbles électriques d'autres appareils ne puissent ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♺). Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et conformément aux réglementations des autorités locales qui régissent la mise au rebut de déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour la réalisation d'économies d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Eteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Ce four, destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la réglementation européenne (CE) n°1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive Basse Tension 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive CEM 2004/108/CE.
- Cet appareil satisfait aux exigences d'éco-conception des réglementations européennes n. 65/2014 et n. 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Le four ne marche pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

La porte ne s'ouvre pas :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
- **IMPORTANT :** durant le cycle d'auto-nettoyage, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez qu'elle se déverrouille automatiquement (voir le paragraphe « Cycle de nettoyage des fours avec la fonction auto-nettoyante »).

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « *F* » suivie d'un numéro s'affiche, contactez le Service après-vente le plus proche. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre « *F* ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service après-vente :

1. Essayez d'abord de corriger le problème en suivant les suggestions du « guide de dépannage ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si le problème persiste toujours après avoir effectué les vérifications précédentes, contactez notre Service après-vente le plus proche.

Fournissez toujours :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le numéro de référence est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service après-vente** agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

Extérieur du four

IMPORTANT : N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives, de grattoirs métalliques ou de tampons à récurer. À la longue, ceux-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- La résistance chauffante supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voûte du four.

REMARQUE : durant les cuissons prolongées avec beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Lorsque le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans l'eau au détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus alimentaires.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four (le cas échéant) :

IMPORTANT : n'utilisez pas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer pour casseroles ou de bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Chaleur tournante.
- Laissez ensuite refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus alimentaires à l'aide d'une éponge.

Cycle de nettoyage des fours avec fonction pyrolyse (si elle est présente) :

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse.**
- **Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse.**

Cette fonction permet d'éliminer les éclaboussures générées au cours de la cuisson à une température d'environ 500°C. À cette température élevée, les dépôts sont transformés en cendre légère que l'on peut facilement éliminer à l'éponge humide une fois que le four est froid. Ne procédez pas systématiquement au nettoyage par pyrolyse à chaque utilisation. Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées et d'odeurs désagréables lors du préchauffage ou de la cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'autonettoyage (pyrolyse).
- Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de lancer le nettoyage par pyrolyse.
  L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :

1. Cycle économique (NETTOYAGE PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'activer ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : ce cycle garantit un nettoyage efficace lorsque le four est très sale.

- Quoi qu'il en soit, après un certain nombre de cuissons et lorsque le four est très sale, un message s'affiche vous invitant à procéder à un cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE : Durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. La porte reste bloquée tant que la température du four n'a pas atteint un niveau de sécurité acceptable.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

- **Munissez-vous de gants de protection.**
- **Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.**
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux loquets en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux loquets.
4. Fermez la porte.

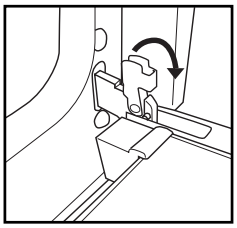


Fig. 1

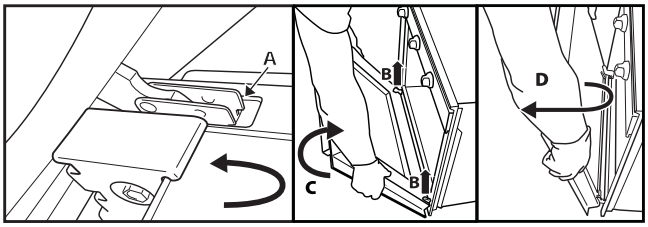


Fig. 2

DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Tirez légèrement sur la résistance chauffante (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

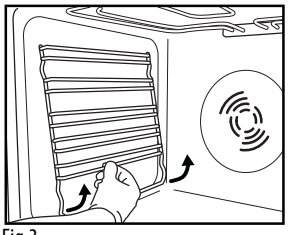


Fig.3

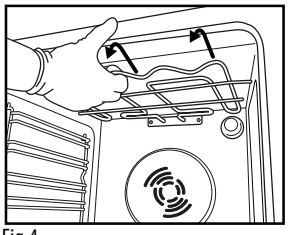


Fig.4

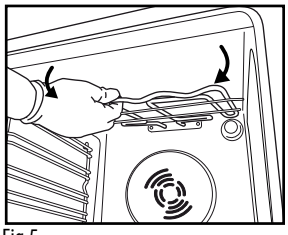


Fig.5

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule par une neuve (consultez la « Remarque » pour en connaître le type), puis revissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

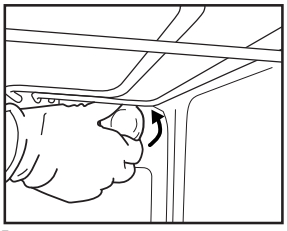


Fig. 6

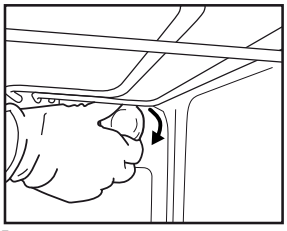


Fig.7

REMARQUE :

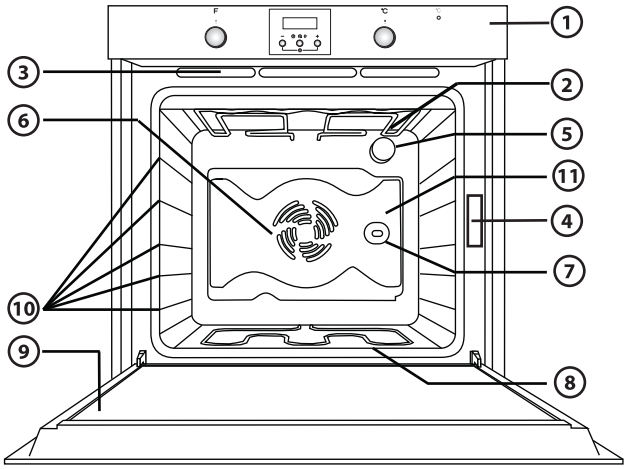
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C (selon le modèle).
- L'ampoule de l'appareil est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission (CE) N° 244/2009).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

IMPORTANT :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez pas à mains nues, car vos empreintes risqueraient de les endommager.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.**

DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DU FOUR

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



1. Panneau de commande
2. Résistance chauffante supérieure/grill
3. Système de refroidissement (selon le modèle)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Système de ventilation (selon le modèle)
7. Tournebroche (selon le modèle)
8. Élément chauffant inférieur (non visible)
9. Porte
10. Position des grilles
11. Paroi arrière

REMARQUE :

- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner pendant un certain temps.
- Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.

ACCESSOIRES COMPATIBLES

(pour les accessoires fournis avec le four, consultez la fiche technique)

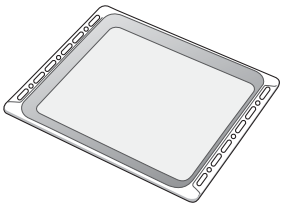


Fig. 1

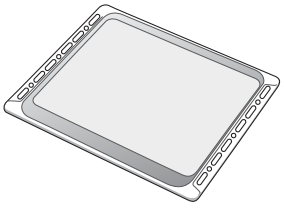


Fig. 2

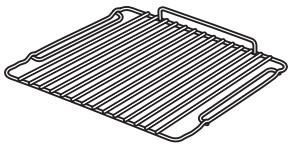


Fig.3

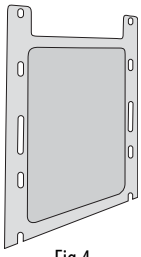


Fig.4

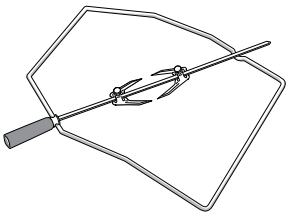


Fig.5

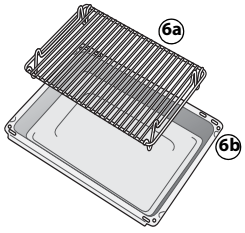


Fig. 6

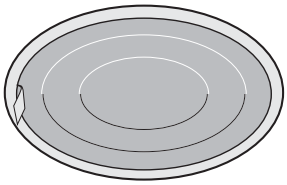


Fig. 7

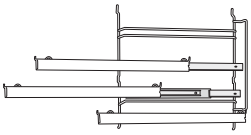


Fig.8

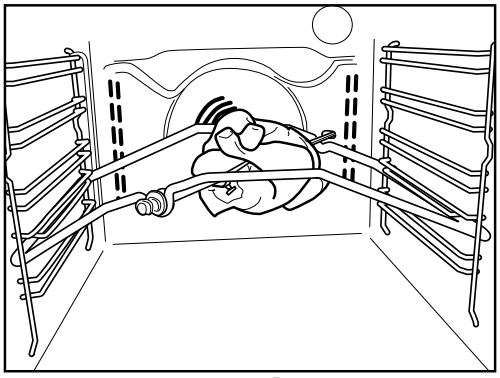


Fig.9

Lèchefrite (Fig. 1)

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four, elle peut aussi être utilisée comme plaque pour la cuisson de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez un peu d'eau dans le fond de la lèchefrite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

Plaque à pâtisserie (Fig. 2)

Pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

Grille (Fig. 3)

Pour faire griller des aliments ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Elle peut être placée à n'importe qu'elle hauteur. Le côté recourbé de la grille peut être orienté aussi bien vers le haut que vers le bas.

Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)

Ces panneaux ont un revêtement en émail microporeux spécial qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (voir la section NETTOYAGE).

Tournebroche (Fig. 5)

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur la Fig. 9. Consultez aussi la section « Conseils d'utilisation et suggestions ».

Kit pour gril (Fig. 6)

Le kit se compose d'une grille (6a) et d'un récipient émaillé (6b). Ce kit doit être placé sur la grille (3) et utilisé avec la fonction Gril.

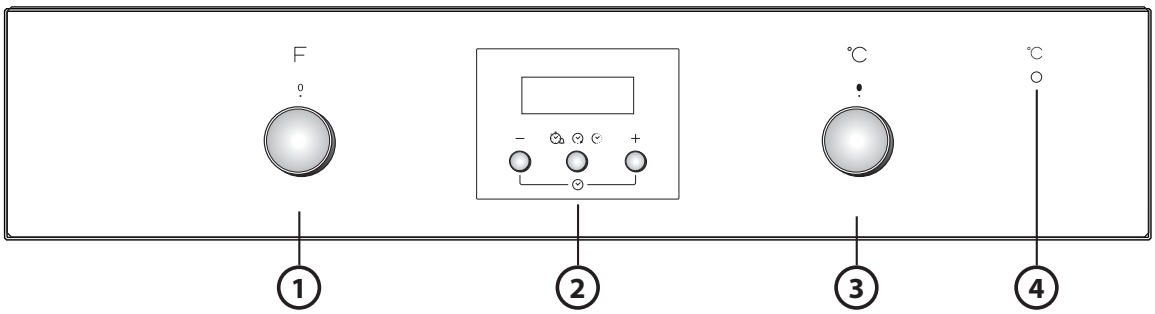
Filtre à graisses (Fig. 7)

À utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez-le à la paroi arrière de la cavité du four, face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle et peut être utilisé avec la fonction Chaleur tournante.

Grilles coulissantes (Fig. 8)

Elles permettent aux grilles et aux lèchefrites de sortir à moitié pendant la cuisson. Compatible avec tous les accessoires, elles vont au lave-vaisselle.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



REMARQUE :

- Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.
- Les boutons de votre four sont escamotables ; appuyez au centre pour les faire sortir.
- selon le modèle

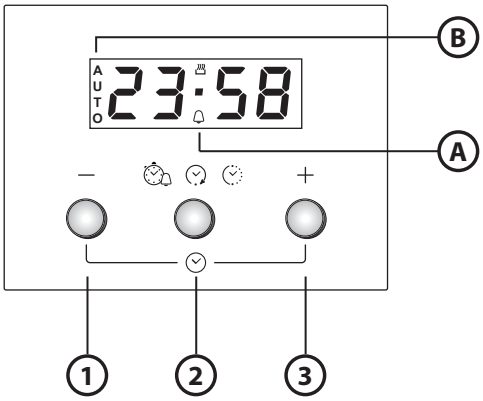
1. Bouton de sélection des fonctions
2. Programmateur électronique
3. Bouton du thermostat
4. Voyant de thermostat rouge

COMMENT UTILISER LE FOUR

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée.
  La lumière du four s'allume.
- Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise.
  Le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

À la fin de la cuisson, tournez le bouton sur « **0** ».

UTILISER LE PROGRAMMEUR ÉLECTRONIQUE



1. Touche **-** : pour diminuer la valeur visualisée sur l'affichage
2. Touche : pour sélectionner les différents réglages :
   a. Minuterie
   b. Temps de cuisson
   c. Réglage du temps de fin de cuisson
3. Touche **+** : pour augmenter la valeur visualisée sur l'affichage

A. Le symbole indique que la fonction Minuteur est activée.

B. Le symbole **AUTO** confirme que le réglage est terminé.

Programmations lors de la première utilisation

Réglage de l'heure du jour et de l'intensité du signal sonore.
Dès que le four est branché sur l'alimentation secteur, **AUTO** et 0.00 clignotent sur l'affichage. Pour définir l'heure du jour, appuyez simultanément sur les touches - et + : le point central clignote. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches **+** et **-**. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée, appuyez sur la touche du milieu. L'affichage indique « bip 1 ». Appuyez sur la touche – pour sélectionner le signal sonore désiré. Après quoi, appuyez sur la touche du milieu. Pour modifier l'heure du jour, procédez comme décrit ci-dessus.

Réglage de la minuterie

Pour régler la minuterie, maintenez la touche du milieu appuyée : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Réglez le minuteur à l'aide de la touche **+** (la valeur maximale programmable est de 23 heures et 59 minutes). Le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'affichage indique l'heure du jour et la cloche reste allumée pour indiquer que le minuteur a été réglé. Pour visualiser le compte à rebours et modifier au besoin la valeur réglée, appuyez sur la touche du milieu.

Programmation du temps de cuisson

Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température à l'aide des boutons, appuyez sur la touche du milieu : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Appuyez à nouveau sur la touche du milieu : sur l'affichage, dur et 0.00 apparaissent à la suite et **AUTO** clignote. Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches + et - (la valeur maximale programmable est 10 heures). Après quelques secondes, l'heure de la journée apparaît sur l'afficheur et **AUTO** reste allumé, confirmant le réglage. Pour visualiser la durée de cuisson restante et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu pendant 2 secondes, puis appuyez une nouvelle fois sur cette même touche. Au terme de la durée réglée, le symbole s'éteint, l'alarme retentit et **AUTO** clignote sur l'affichage. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme. Ramenez les boutons de sélection des fonctions et de la température sur zéro, puis appuyez sur la touche du milieu pendant deux secondes pour terminer la cuisson.

Différer la fin du temps de cuisson

Après sélection de la durée de cuisson, appuyez sur la touche du milieu : l'affichage indique à la suite End, l'heure de fin de cuisson et **AUTO** qui clignote. Appuyez sur la touche + pour visualiser l'heure de fin de cuisson voulue (l'heure de fin de cuisson peut être différée au maximum de 23 heures et 59 minutes). Au bout de quelques secondes, l'affichage indique l'heure du jour, le symbole s'éteint et **AUTO** reste allumé, confirmant le réglage. Pour visualiser l'heure de fin de cuisson et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu, puis appuyez à nouveau deux fois sur cette même touche. A la fin du compte à rebours, le symbole s'allume et le four procède à la cuisson selon le mode de cuisson sélectionné.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

FONCTION		DESCRIPTION
0	**ARRÊT**	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	ÉCLAIRAGE	Pour allumer la lumière à l'intérieur du four.
	TRADITIONNEL	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez la 2e grille. Préchauffez le four à la température souhaitée. Placez le plat dans le four dès que la diode électroluminescente du thermostat s'éteint.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul gradin. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Inversez la position des aliments pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 3ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
	GRIL	Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Placez les aliments sur la 4e grille. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 3e grille en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four pendant 3-5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	TURBO GRILL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placer les aliments sur les grilles du milieu. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1e/2e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir une cuisson uniforme. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si l'accessoire est fourni.
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Gâteaux à pâte levée		Oui	2	150-175	35-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	150-170	30-90	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (tarte au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	2	150-190	30-85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	150-190	35-90	Grille 3 : moule à gateau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	150-175	20-45	Grille 3 : grille (changez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170-190	35-45	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	90	130-150	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-45	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pizza surgelée		Oui	2	250	10-15	Grille 2 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Tourtes (tourte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	2	175-200	40-50	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	180-190	40-55	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	3	180 - 200	20-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	20-40	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannelloni / Flans		Oui	2	190-200	40-65	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	190-200	90-110	Lèchefrite ou plat à four sur grille
Poulet/Lapin/Canard 1 kg		Oui	2	190-200	65-85	Lèchefrite ou plat à four sur grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	1 / 2	190-200	140-180	Lèchefrite ou plat à four sur grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180 - 200	40-60	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	175-200	50-60	Plat à four sur grille
Rôtie		Oui	4	200	2-5	Grille
Filets de poisson / biftecks		Oui	4	200	30-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes de porc / Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	55-70	Grille 2 : Grille (au besoin, tourner les aliments aux deux tiers de la cuisson) Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	60-80	Grille 2 : Tournebroche (selon le modèle) Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
Rosbif saignant 1kg		-	2	200	35-50	plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	200	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)
Gratin de légumes		-	2	200	20-30	Plat à four sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Lasagnes & Viandes		Oui	1-3	200	50-100*	Grille 3 : plaque sur grille (inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson, si nécessaire) Grille 1 : Lèchefrite ou plat à four sur grille
Viandes & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100*	Grille 3 : plaque sur grille (inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson, si nécessaire) Grille 1 : Lèchefrite ou plat à four sur grille
Poissons & Légumes		Oui	1-3	180	30-50*	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : Lèchefrite ou plat à four sur grille

* Le temps de cuisson est approximatif. Retirez le plat du four lorsque vous l'estimez assez cuit selon vos préférences.
Les durées de cuisson peuvent être plus longues, selon le plat.
REMARQUE : les symboles de fonction de cuisson peuvent légèrement différer de ceux du dessin.
REMARQUE : les temps de cuisson et les températures sont fournies pour 4 portions

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la fonction la plus appropriée à la cuisson simultanée d'un aliment donné sur une ou plusieurs grilles à la fois. Les temps de cuisson commencent à partir du moment où le plat est placé dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les températures conseillées les plus basses et si le résultat n'est pas satisfaisant, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau ou plaques de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différentes grilles.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CUISSON PAR CONVECTION » permet de cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson en même temps (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

Desserts

- Cuisez les pâtisseries sur un seul gradin avec la fonction traditionnelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction « Air pulsé » et placez les moules à gâteau sur les grilles, de manière à optimiser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau contenant de la levure est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « s'affaisse» durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Utilisez la fonction « CONVECTION FORCEE » pour les desserts avec une garniture liquide (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits). Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite contenant un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Utilisez cet accessoire pour faire rôtir de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet, et assurez-vous qu'elle ne bouge pas avant d'introduire la broche dans son siège sur la paroi avant du four et de la poser sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau sur la première grille. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza à base croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.