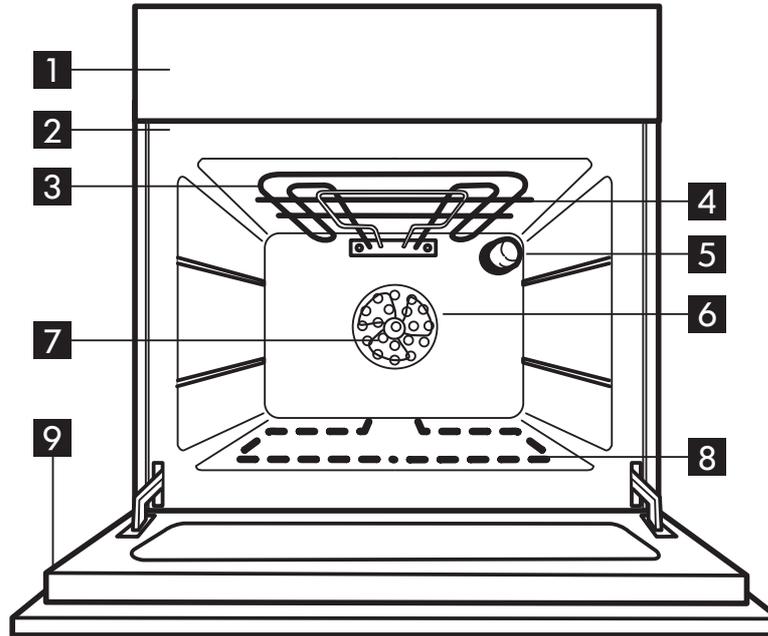


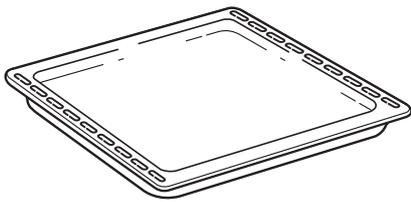
Description de l'appareil



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Bandeau de commande | 6 Résistance circulaire |
| 2 Ventilateur (non visible) | 7 Ventilateur |
| 3 Résistance supérieure | 8 Résistance inférieure (non visible) |
| 4 Gril (peut être abaissé) | 9 Porte froide |
| 5 Éclairage arrière du four | |

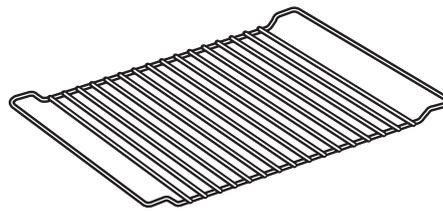
Accessoires

Plaque à pâtisserie



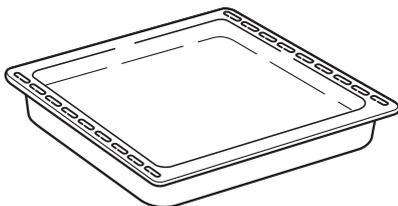
1x

Grille



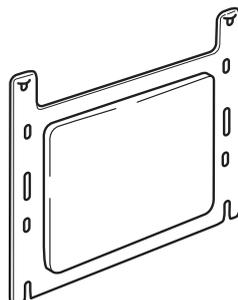
1x

Lèche-frite



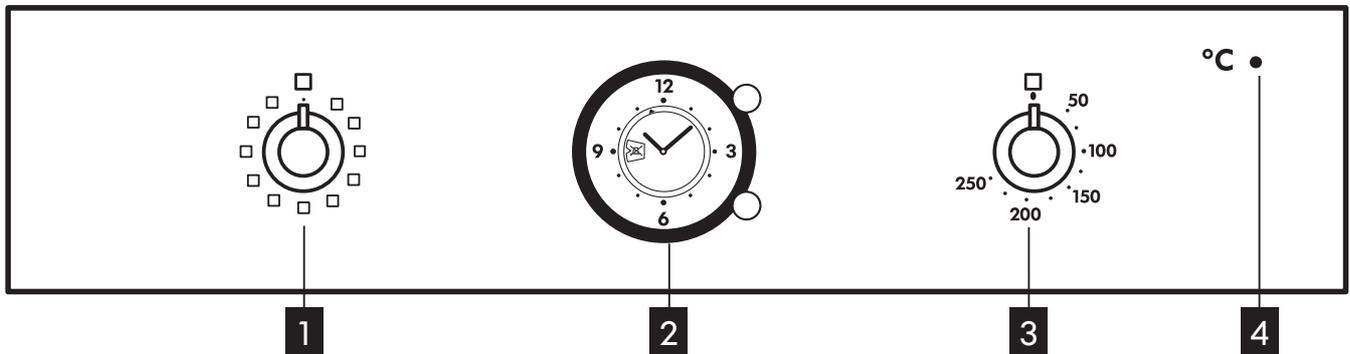
1x

Panneaux catalytiques



2x

Bandeau de commande



- 1** Bouton de sélection des fonctions
2 Horloge analogique

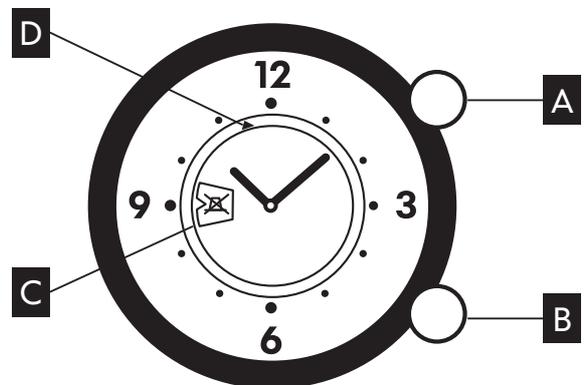
- 3** Bouton du thermostat
4 Voyant du thermostat (rouge)

Usage quotidien

Horloge analogique

L'horloge analogique permet de :

1. Afficher l'heure du jour. Pour régler l'heure du jour, enfoncez le bouton (B) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles du montre.
2. Programmer l'heure de début de cuisson. Il est possible de programmer l'heure de début de cuisson maximum 12 heures à l'avance.
3. Programmer la durée de cuisson. La durée de cuisson permet de faire fonctionner le four (en sélectionnant n'importe quelle fonction) pendant un laps de temps déterminé, au terme duquel le four s'éteint automatiquement. La durée minimale programmable est de 5 minutes, tandis que la durée maximale programmable est de 180 minutes.



Mise en marche du four

Cuisson manuelle

1. Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que le symbole s'affiche dans la fenêtre .
2. Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le triangle (D) ► soit positionné sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguilles des heures). Vous entendrez un déclic qui vous indiquera que la position est correcte.
3. Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
4. Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allume.
5. En fin de cuisson, le four NE S'ÉTEINDRA PAS automatiquement car vous avez sélectionné le mode de fonctionnement manuel. Il faut que vous replaciez le bouton thermostat et le sélecteur de fonctions sur la position ARRÊT (0-).

Cuisson manuelle avec heure de début de cuisson

1. Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que le symbole s'affiche dans la fenêtre .
2. Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le triangle (D) ► soit positionné sur l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer (par ex. dans la figure : 11 :30).
3. Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée.

4. Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée.
5. En fin de cuisson, le four NE S'ÉTEINDRA PAS automatiquement car vous avez sélectionné le mode de fonctionnement manuel. Il faut que vous replaciez le bouton thermostat et le sélecteur de fonctions sur la position ARRÊT (0-).

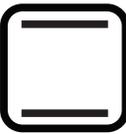
Cuisson programmée (avec programmation du début de la cuisson et de la durée de cuisson)

1. Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que la durée du temps de cuisson (de 5 à 180 minutes) s'affiche dans la fenêtre (C).
2. Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le triangle (D) ► soit positionné sur l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer (par ex. dans la figure : 11 :30).
3. Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée.
4. Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée.
5. Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que le symbole  s'affiche dans la fenêtre.
6. À la fin de la cuisson, si vous désirez prolonger la durée de cuisson précédemment programmée, suivez les opérations pour la programmation indiquées ci-dessus ou suivez la procédure de cuisson manuelle.

Cuisson programmée sans durée de cuisson

1. Tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que la durée du temps de cuisson (de 5 à 180 minutes) s'affiche dans la fenêtre (C).
2. Appuyez sur le bouton (A) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le triangle (D) ► soit positionné sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguilles des heures). Vous entendrez un dé clic qui vous indiquera que la position est correcte.
3. Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
4. Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allume.
5. Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer), jusqu'à ce que le symbole  s'affiche dans la fenêtre.
6. À la fin de la cuisson, si vous désirez prolonger la durée de cuisson précédemment programmée, suivez les opérations pour la programmation indiquées ci-dessus ou suivez la procédure de cuisson manuelle.

Tableau des fonctions du four

| Fonction | | Description de la fonction |
|---|---|--|
| 0 | ARRÊT FOUR | - |
|  | LAMPE | Pour allumer l'éclairage du four. |
|  | RÉSISTANCES SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE | Pour cuire de la viande, du poisson et de la volaille. Préchauffez le four à la température requise et enfournez dès que le voyant rouge du thermostat s'éteint. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin |
|  | PÂTISSERIE | Pour cuire sur deux gradins maximum. Si nécessaire, inversez la position des plats dans le four pour une cuisson optimale. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses). |
|  | GRIL | Utilisez la fonction Gril pour cuire des steaks d'ailou, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four de 3 à 5 minutes. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Pour éviter des éclaboussures de graisse et des fumées pendant la cuisson de viandes, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Il est conseillé de retourner les aliments pendant la cuisson. |
|  | TURBO GRIL | Cette fonction est idéale pour cuire de grandes pièces de viande (rosbif, rôtis). Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Pour éviter des éclaboussures de graisse et des fumées pendant la cuisson de viandes, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Retournez la viande en cours de cuisson. |
|  | DÉCONGÉLATION | Pour décongeler des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent. |

| Fonction | | Description de la fonction |
|---|---|---|
|  | CHAUFFAGE PAR LA SOLE + CHALEUR PULSÉE | Pour cuire sur un seul gradin (par ex. : fruits, gâteaux, timbales, légumes, pizzas, volaille). |
|  | CHALEUR PULSÉE | Pour cuire sur un ou plusieurs gradins (sans préchauffer) des aliments nécessitant la même température de cuisson (par ex. : poisson, légumes, viennoiseries) sans qu'ils absorbent les odeurs des autres aliments. |
|  | CUISSON PAR LA SOLE | Utilisez cette fonction : <ul style="list-style-type: none">- pour terminer la cuisson de tartes aux fruits ou au fromage ;- pour faire épaissir des sauces. Activez la fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson. |

Tableaux de cuisson

| Recette | Fonction | Préchauffage | Niveau (en partant du bas) | Température (°C) | Temps de cuisson (min) |
|--|---|--------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| VIANDE | | | | | |
| Agneau, chevreau, mouton |  | X | 2 | 200 | 90-100 |
| |  | X | 2 | 200 | 100-110 |
| |  | X | 2 | 200 | 100-110 |
| Veau, bœuf, porc |  | X | 2 | 200 | 90-100 |
| |  | X | 2 | 200 | 90-110 |
| |  | X | 2 | 200 | 90-110 |
| Poulet, lapin, Canard |  | X | 2 | 200 | 70-80 |
| |  | - | 2 | 190 | 70-80 |
| |  | X | 2 | 200 | 70-80 |
| Dinde (3 à 5 kg) |  | X | 2 | 210 | 160-180 |
| |  | X | 2 | 200 | 170-180 |
| |  | X | 2 | 200 | 170-180 |
| Oie (2 kg) |  | X | 2 | 210 | 100-130 |
| |  | X | 2 | 200 | 100-130 |
| |  | X | 2 | 200 | 100-130 |
| POISSON | | | | | |
| Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue (1 kg) |  | X | 2 | 200 | 60-80 |
| |  | - | 2 | 190 | 60-80 |
| |  | X | 2 | 190 | 60-80 |
| Espadon, thon (<1 kg - filets) |  | X | 2 | 190 | 50-60 |
| |  | - | 2 | 190 | 50-60 |
| |  | X | 2 | 190 | 50-60 |

| Recette | Fonction | Préchauffage | Niveau (en partant du bas) | Température (°C) | Temps de cuisson (min) |
|--|---|--------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| LÉGUMES | | | | | |
| Poivrons, tomates, pommes de terre rôties |  | X | 2 | 190 | 50-60 |
| |  | - | 2 | 190 | 50-60 |
| |  | X | 2 | 190 | 50-60 |
| VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC | | | | | |
| Gâteaux levés |  | X | 2 | 180 | 40-50 |
| |  | X | 2 | 180 | 40-50 |
| |  | X | 2 | 180 | 40-50 |
| Tourtes fourrées (au fromage) |  | X | 2 | 190 | 60-90 |
| |  | - | 2 | 180 | 60-90 |
| |  | - | 2 | 180 | 60-90 |
| Tartes |  | X | 2 | 190 | 40-50 |
| |  | X | 2 | 180 | 40-50 |
| |  | X | 2 | 180 | 40-50 |
| Strudel, crêpes |  | X | 2 | 200 | 50-60 |
| |  | X | 1-3 | 190 | 50-60 |
| |  | X | 2 | 190 | 50-60 |
| Biscuits, savarins, sablés |  | X | 2 | 180 | 20-30 |
| |  | X | 1-3 | 180 | 30-40 |
| |  | X | 2 | 180 | 30-40 |
| Choux ronds, gâteaux roulés |  | X | 2 | 180 | 35-45 |
| |  | X | 1-3 | 180 | 35-45 |
| |  | X | 2 | 180 | 35-45 |
| Tourtes salées, tartes aux fruits (ananas, pêche, par exemple) |  | X | 2 | 200 | 50-60 |
| |  | X | 2 | 190 | 45-55 |
| |  | X | 2 | 190 | 44-55 |

| Recette | Fonction | Préchauffage | Niveau (en partant du bas) | Température (°C) | Temps de cuisson (min) |
|---|---|--------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| Lasagnes, gratin de pommes de terre, cannelloni, timbales |  | X | 2 | 200 | 40-50 |
| |  | X | 2 | 190 | 40-50 |
| |  | X | 2 | 190 | 40-50 |
| Pain |  | X | 2 | 210 | 30-40 |
| |  | X | 1-3 | 210 | 30-40 |
| |  | X | 2 | 210 | 30-40 |
| Pizzas |  | X | 2 | 225 | 15-20 |
| |  | X | 1-3 | 210 | 20-30 |
| |  | X | 2 | 210 | 20-30 |
| Vol-au-vent |  | X | 2 | 210 | 20-30 |
| |  | X | 1-3 | 200 | 30-40 |
| |  | X | 2 | 200 | 30-40 |
| Soufflés |  | X | 2 | 200 | 40-50 |
| |  | X | 2 | 190 | 50-60 |
| |  | X | 2 | 190 | 50-60 |

Tableau de cuisson pour la fonction Gril

| Recette | Fonction | Préchauf- fage | Niveau (en partant du bas) | Température (°C) | Temps de cuisson (min) |
|--------------------------------------|---|-------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------------|
| Croque-monsieur |  | X | 3-4 | 200-225 | 10-15 |
| Steaks d'ailoyau |  | X | 3-4 | 200-225 | 30-40 |
| Côtelettes |  | X | 3-4 | 200-225 | 30-40 |
| Saucisses |  | X | 3 | 200-225 | 30-40 |
| Côtelettes de porc |  | X | 3 | 200-225 | 30-40 |
| Poisson (filets) |  | X | 3 | 200-225 | 30-40 |
| Cuisses de poulet |  | X | 3 | 200-225 | 40-50 |
| Brochettes |  | X | 3 | 200-225 | 40-50 |
| Échine de porc |  | X | 3 | 200-225 | 40-50 |
| Demi-poulet |  | X | 3 | 200-225 | 40-50 |
| Demi-poulet |  | - | 3 | 200-225 | 40-50 |
| Poulets entiers |  | - | 2-3 | 200-225 | 60-70 |
| Rôti (porc, boeuf) |  | - | 2-3 | 200-225 | 60-80 |
| Canard |  | - | 1-2 | 200-225 | 60-80 |
| Gigot d'agneau |  | - | 1-2 | 200-225 | 80-100 |
| Rosbif |  | - | 2 | 200-225 | 60-70 |
| Pommes de terre rôties |  | - | 2-3 | 200-225 | 40-50 |
| Poisson, par ex. : dorade, truite |  | - | 3 | 190-200 | 40-50 |

Remarque : Les températures et les durées de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.

Entretien et nettoyage

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT !

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four



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

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si celles-ci sont particulièrement sales, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de liquide à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four



REMARQUE IMPORTANTE : Évitez d'utiliser des éponges abrasives et/ou des pailles de fer. À la longue, celles-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.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).

- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement sur certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

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. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires

- Faites tremper les accessoires dans du liquide à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont présents) :



REMARQUE IMPORTANTE : Ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant une heure environ en sélectionnant la fonction Chaleur pulsée.
- Une fois ce laps de temps écoulé, laissez refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse (si disponible) :

AVERTISSEMENT !

- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.
- Éloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération.

Cette fonction permet d'éliminer les salissures générées au cours de la cuisson à une température d'environ. 500°C. Les restes de saleté sont transformés en dépôts qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables tant en phase de préchauffage qu'en phase de cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).
- Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse.
- Votre appareil peut être doté de 2 fonctions pyrolyse :
- Cycle économique (PYRO EXPRESS/ ECO) : la consommation est réduite d'environ 25% par rapport à un cycle de pyrolyse standard. Il est recommandé d'activer ce cycle de façon régulière (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
- Cycle standard (PYRO) : il garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est particulièrement sale.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuisson, sur base du niveau de salissure, l'afficheur visualisera un message vous invitant à procéder à un cycle d'autonettoyage.

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.
- Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.
- Débranchez le four.

Pour démonter la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).

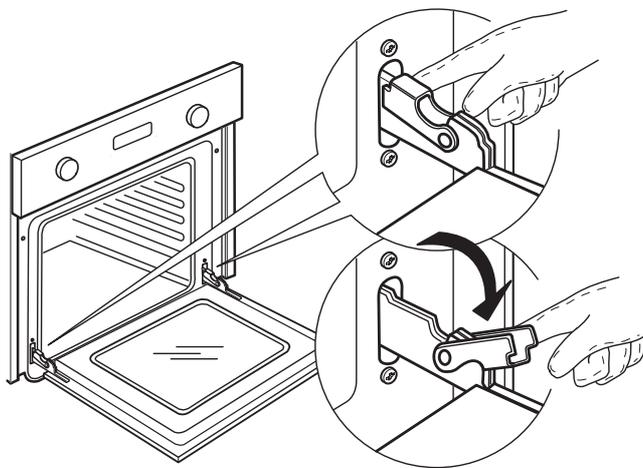


Fig. 1