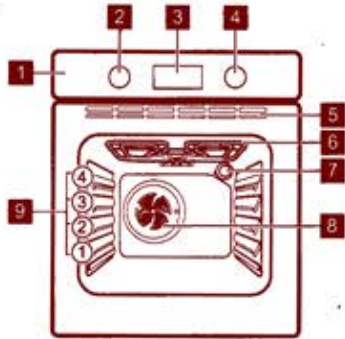


Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Manette des fonctions du four
- 3 Programmateur électronique
- 4 Manette de température
- 5 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 6 Élément de chauffe
- 7 Éclairage
- 8 Ventilateur
- 9 Niveaux de gradin

Permet de poser des plats (rôti, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

Accessoires

- Grille métallique

Avant la première utilisation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

Retirez tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires en place.

Réglage de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

Après extinction de la version du logiciel, **hr** et « 12:00 » sont affichés. « 12 » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures.
2. Appuyez sur la touche **⏸** pour confirmer. Cette action n'est nécessaire que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, la nouvelle heure sera

automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes.

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. « 00 » clignote.

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche **⏸** pour confirmer. Cette action n'est nécessaire que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure.

Modification de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.

Appuyez sur **⏸** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure **⏸** clignote sur l'affichage. Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction **☑** et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction **☐** et la température maximale.

Utilisation quotidienne



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil



Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle les fonctions du four ou la température.

4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes. Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position **ARRÊT**.

Fonctions du four.

Fonction du four	Utilisation
0	Position ARRÊT L'appareil est éteint.
	Cuisson multifonction Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Cuisson traditionnelle Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Cuisson au gril rapide Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo Gril Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.



Fonction du four	Utilisation
	Élément chauffant inférieur (sole) Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Viande Pour cuire des rôtis très tendres et juteux.
	Maintien au chaud Pour maintenir des aliments au chaud.
	Décongélation Pour décongeler des plats surgelés.
	Pyrolyse Pour activer le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.

Affichage



- A) Minuterie
- B) Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- E) Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- F) Heures/minutes
- G) Fonctions de l'horloge

Touches

Touche	Fonction	Description
	MOINS	Pour régler l'heure.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
	PLUS	Pour régler l'heure.

Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez une fonction du four, les segments s'affichent un à un . Les barres indiquent

l'augmentation ou la diminution de la température du four.

Fonctions de l'horloge

Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
MINUTEUR	Utilisez cette fonction pour régler un compte à rebours (max. 23 heures 59 minutes). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.
DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée.
FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (Départ différé) si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement plus tard.

Appuyez sur à plusieurs reprises pour passer d'une fonction de l'horloge à une autre.

Pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge, appuyez sur ou attendez 5 secondes pour une confirmation automatique.

Réglage de la DURÉE ou de la FIN

- Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique ou . ou clignote sur l'affichage.
- Appuyez sur ou pour régler les valeurs, puis sur pour confirmer.
Pour la Durée réglez d'abord les minutes puis les heures ; pour la Fin réglez d'abord les heures puis les minutes.
Un signal sonore retentit pendant 2 minutes une fois la durée définie écoulée. Le symbole ou et le réglage de l'heure clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête.
- Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la position Arrêt.
- Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

Si vous appuyez sur pendant le réglage des heures de la DURÉE , l'appareil passe au réglage de la fonction FIN .

Réglage du MINUTEUR

- Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que et « 00 » clignotent sur l'affichage.
 - Appuyez sur ou pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et enfin les heures.
Au départ, le temps est calculé en minutes et en secondes. Lorsque vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole **hr** s'affiche. L'appareil calcule la durée en heures et minutes.
 - Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
 - Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. « 00:00 » et clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
- Si vous définissez un MINUTEUR lorsque la fonction DURÉE ou FIN est activée, le symbole s'affiche.



Minuteur de durée de fonctionnement

Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer.

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches **+** et **-** et maintenez-les enfoncées. Le minuteur redémarre.

Fonctions supplémentaires

Utilisation de la Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.



Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée. SAFE s'allume sur l'affichage lorsque vous tournez une manette ou appuyez sur une touche.

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches **⏸** et **+** et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit. SAFE s'affiche.

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

Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque que vous éteignez l'appareil, le voyant de chaleur résiduelle **⚡** s'allume si la température à l'intérieur du four est supérieure à 40 °C. Tournez la manette du thermostat vers la gauche ou la droite pour que la température du four s'affiche.

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si une fonction du four est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique (h)
30 - 115	12.5



Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : Durée **→|**, Fin **→|**

Température (°C)	Arrêt automatique (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner l'appareil.



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

Ventilateur de refroidissement

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

Thermostat de sécurité

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



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Informations générales

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

Mets	Cuisson traditionnelle		Cuisson multifonction		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau	Température (°C)	Niveau		
Pâtes à gâteaux	170	2	165	2 (1 et 3)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	2 (1 et 3)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage (au babeurre)	170	1	165	2	70 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

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

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

