

---

**MODE D'EMPLOI**  
D'UN FOUR ENCASTRABLE  
FR

OP86331BG

# Tables des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>3</b>	<b>Démarrage de la cuisson</b> .....	<b>27</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>	<b>Fin de la cuisson et arrêt du four</b> .....	<b>29</b>
Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique .....	5	<b>Choix des réglages généraux</b> .....	<b>30</b>
<b>Autres avertissements de sécurité importants</b> .....	<b>6</b>	<b>Astuces et conseils généraux pour la cuisson</b> .....	<b>33</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>8</b>	<b>Table de cuisson</b> .....	<b>34</b>
Plaque signalétique - informations sur le produit .....	8	<b>La cuisson avec une sonde de température</b> .....	<b>40</b>
Bandeau de commandes .....	9	Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande .....	42
<b>Équipement des appareils</b> .....	<b>10</b>	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>43</b>
Voyants de contrôle .....	10	Nettoyage automatique du four – pyrolyse ...	44
Guides .....	10	Nettoyage du four avec le programme Aqua Clean .....	47
Interrupteur sur la porte du four .....	10	Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles) .....	48
Ventilateur de refroidissement .....	10	Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres .....	49
Équipements et accessoires du four .....	11	Remplacement de l'ampoule .....	51
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>13</b>	<b>Tableau de dépannage et des erreurs</b> .....	<b>52</b>
<b>Première mise en marche</b> .....	<b>14</b>	Mise en garde et signalisation des erreurs ..	52
<b>Choix des réglages</b> .....	<b>15</b>	<b>Élimination</b> .....	<b>53</b>
Mode professionnel (pro bake) .....	15	<b>Test de cuisson</b> .....	<b>54</b>
MODE AUTOMATIQUE (auto bake) .....	21		
CHOISIR DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES (extra bake) .....	25		
Sécurité enfants .....	26		

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

## INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

## ATTENTION !

Attention – danger

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

### **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un cordon d'alimentation).

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

**AVERTISSEMENT**: L'appareil et certaines de ses parties accessibles peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour l'utilisation de ce four.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

**AVERTISSEMENT** : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Ne versez jamais d'eau directement sur le fond de la cavité du four. Les différences de température pourraient endommager la couche d'émail.

### **Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique**

Avant le nettoyage pyrolytique, l'appareil doit être correctement préparé (voir le chapitre « Nettoyage automatique du four : pyrolyse »).

Avant de démarrer le processus de nettoyage, enlevez tout résidu de liquide renversé et toutes les pièces mobiles de la cavité du four.

Durant le processus de nettoyage automatique, le four est chauffé à une température très élevée et son extérieur est également très chaud. Risque de brûlures ! Tenez les enfants éloignés du four.

## Autres avertissements de sécurité importants

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Nous recommandons qu'(en raison du poids de l'appareil) au moins deux personnes portent et installent l'appareil.

Ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.

Les charnières de la porte du four peuvent être endommagées lorsqu'elles sont soumises à une charge excessive. Ne vous tenez pas debout ou assis sur la porte du four ouverte et ne vous appuyez pas contre elle. Ne placez pas non plus d'objets lourds sur la porte du four.

Si les cordons d'alimentation d'autres appareils placés à proximité de cet appareil s'emmêlent dans la porte du four, ils peuvent être endommagés, ce qui peut entraîner un court-circuit. Veillez donc à ce que les cordons d'alimentation des autres appareils soient toujours à une distance de sécurité.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Ne recouvrez pas la cavité du four de papier d'aluminium et ne placez pas de plaques de cuisson ou d'autres ustensiles de cuisine sur le fond du four. Cela obstruerait et réduirait la circulation de l'air dans le four, ralentirait le processus de cuisson et détruirait la couche d'émail.

Nous vous recommandons d'éviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela augmente la consommation d'énergie et favorise l'accumulation de condensat.

À la fin du processus de cuisson, et pendant la cuisson, faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car il y a risque de brûlure.

Pour éviter l'accumulation de calcaire, laissez la porte du four ouverte après la cuisson ou l'utilisation du four, pour permettre à la cavité du four de refroidir à la température ambiante.

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Débranchez l'appareil du secteur et appelez un centre de service agréé.

Le four peut être utilisé en toute sécurité avec ou sans guide de plaque de cuisson.

Ne stockez pas d'articles dans le four car cela pourrait être dangereux si le four est allumé.

Le décalage de l'heure quotidienne affichée à l'écran n'a pas d'incidence sur le fonctionnement de l'appareil ; il peut être dû à des fluctuations de la fréquence du réseau électrique.

Avant de procéder au nettoyage automatique, lisez attentivement et respectez toutes les instructions du chapitre Nettoyage et entretien, qui décrit l'utilisation correcte et sûre de cette fonction.

Il ne faut rien déposer sur le fond du four pendant le processus de nettoyage automatique.

Le nettoyage pyrolytique se fait à des températures très élevées qui peuvent entraîner le dégagement de fumée et de vapeurs sous forme de résidus alimentaires. Nous vous recommandons d'assurer une ventilation complète de la cuisine pendant le processus de nettoyage pyrolytique. Les petits animaux, ou les animaux domestiques, sont très sensibles aux fumées qui se dégagent lors du

## Autres avertissements de sécurité importants

nettoyage pyrolytique des fours. Nous vous recommandons de les retirer de la cuisine pendant le nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la cuisine après le processus de nettoyage.

N'ouvrez pas la porte du four pendant le nettoyage.

Assurez-vous de ne pas introduire d'objets étrangers dans l'ouverture de verrouillage du guide de la porte, car cela pourrait bloquer le verrouillage automatique de la porte pendant le nettoyage du four.


Ne touchez aucune surface ou pièce métallique de l'appareil pendant le processus de nettoyage automatique !

En cas de panne de courant pendant le nettoyage automatique, le programme cessera au bout de deux minutes et la porte du four restera verrouillée. La porte sera déverrouillée lorsque l'appareil détectera que la température est tombée en dessous de 150 °C au centre de la cavité du four.

Au terme du processus d'auto-nettoyage, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte en rien leur fonctionnalité.



Attention - surface chaude pendant le nettoyage pyrolytique

 ATTENTION !

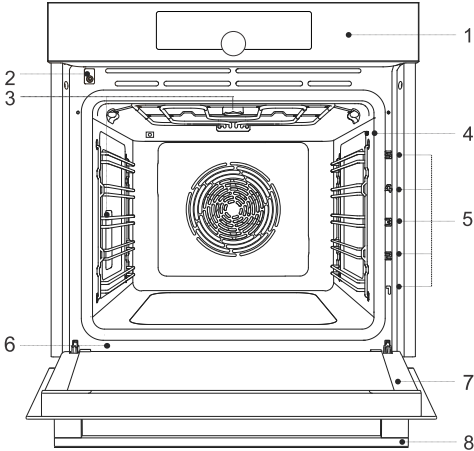
**Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.**

# Description de l'appareil

## INFORMATION

**Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.**

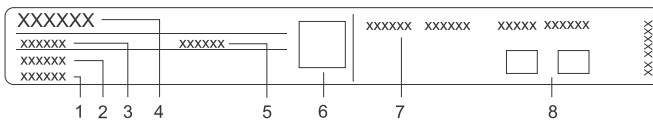
L'équipement de base de votre appareil comprend des guide-fils, une plaque de cuisson peu profonde et une grille.



- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1. Unité de contrôle                     | 5. Guides - niveaux de cuisson |
| 2. Serrure de porte avec un interrupteur | 6. Plaque signalétique         |
| 3. Éclairage                             | 7. Porte du four               |
| 4. Prise pour sonde de température       | 8. Poignée de porte            |

## Plaque signalétique - informations sur le produit

Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four.

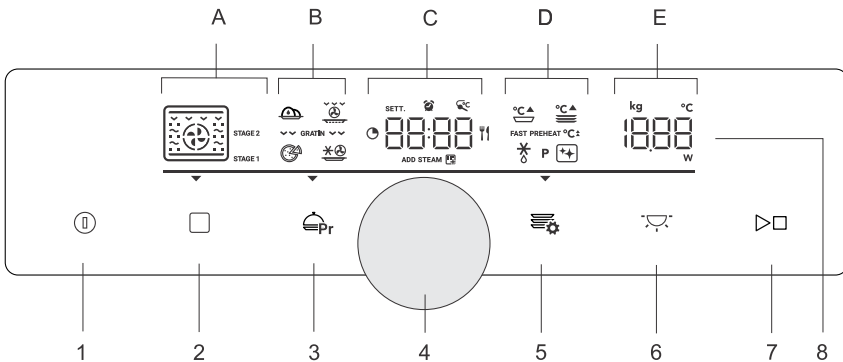


- |                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1. Numéro de série | 5. ID/code                           |
| 2. Modèle          | 6. Code QR (selon le modèle)         |
| 3. Type            | 7. Informations techniques           |
| 4. Marque          | 8. Étiquettes/symboles de conformité |



## Bandeau de commandes

(selon le modèle)



1. on | off touche
2. (pro bake) touche mode professionnel
3. (auto bake) touche mode automatique
4. Bouton de sélection et de confirmation des réglages
  - tournez le bouton pour choisir un réglage
  - appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage
5. (extra bake) touche pour les fonctions supplémentaires et les réglages généraux de l'appareil
6. (light) touche pour allumer et éteindre l'éclairage du four
7. Touche start | stop pour le démarrage ou la pause, et la confirmation des réglages
8. Unité d'affichage :
  - A. systèmes de cuisson, mode par étapes (STEP)
  - B. systèmes de cuisson spéciaux, programmes automatiques, gratins
  - C. horloge, fonctions de minuterie, sonde de température, temps de cuisson
  - D. programmes spéciaux, préchauffage
  - E. température, poids

## INFORMATION

Pour une meilleure réponse des touches, appuyez les touches avec une grande surface du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal acoustique (si la fonction est disponible) vous en avertit.

# Équipement des appareils

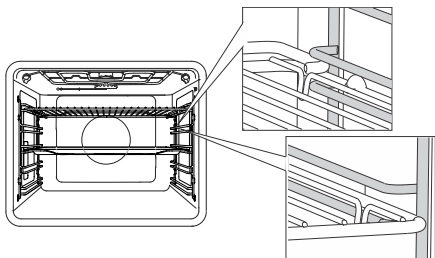
## Voyants de contrôle

**Éclairage du four :** La lumière du four s'allume lorsque vous ouvrez ou fermez la porte du four, lorsque vous allumez le four, à la fin du processus de cuisson et lorsque vous appuyez la touche de la lumière du four sur l'unité de commande.

## Guides

- Les guides permettent de cuire ou de faire cuire au four sur 5 niveaux de grilles.
- Les niveaux de hauteur des guides dans lesquels les grilles peuvent être insérées, sont comptés de bas en haut.
- Les niveaux de guide 4 et 5 sont destinés à la cuisson/grillage.
- Lors de l'insertion de l'équipement, celui-ci doit être correctement tourné.
- Poussez toujours l'équipement jusqu'au bout dans l'appareil.

## Gradins en fil



Dans le cas des guide-fils, insérez toujours la grille et les plaques de cuisson dans la fente située entre la partie supérieure et inférieure de chaque niveau de guidage.

## Interrupteur sur la porte du four

(selon le modèle)

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, l'interrupteur coupe le chauffage et le ventilateur dans la cavité du four. Lorsque la porte est fermée, l'interrupteur remet l'appareil en marche.

**⚠ ATTENTION !**

**Vous n'êtes pas autorisé(e) à utiliser le four avec la porte ouverte et l'interrupteur sur la porte activé (fermé). Le four signalera une erreur et devra être réinitialisé.**

## Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le châssis, la porte et l'unité de commande de l'appareil. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un court instant afin de refroidir le four.

## Équipements et accessoires du four (selon le modèle)

### ATTENTION !

**Retirez tous les équipements du four, y compris les guides de grille. Le nettoyage des équipements (plaques de four universelles profondes ou peu profondes) par pyrolyse n'est possible que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires (voir le chapitre « Nettoyage des équipements supplémentaires par pyrolyse »).**



La **GRILLE** est utilisée pour griller/griller ou comme support pour une poêle, une plaque de cuisson ou un plat de cuisson avec les aliments que vous faites cuire.

### INFORMATION

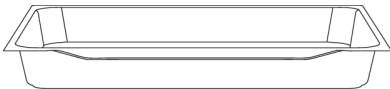
Il y a un loquet de sécurité sur la grille. Par conséquent, la grille doit être légèrement soulevée à l'avant lorsque vous la sortez du four.



La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour les pâtisseries plates et petites. Elle peut également être utilisée comme plateau d'égouttement.

### ATTENTION !

**La plaque de cuisson peu profonde peut se déformer lorsqu'elle chauffe au four. Une fois refroidie, elle reprend sa forme initiale. Une telle déformation n'affecte pas sa fonction.**



La **PLAQUE DE CUISSON PROFONDE** est utilisée pour rôtir les légumes et cuire la pâte humide. Il peut également être utilisé comme plateau d'égouttement.


### INFORMATION

Ne jamais insérer la plaque de cuisson profonde universelle dans le premier guide pendant la cuisson.

## Équipement des appareils



Température de la **SONDE**  
(**BAKESENSOR**).

 **ATTENTION !**

**L'appareil et certaines des parties accessibles ont tendance à chauffer pendant la cuisson.**

# Avant la première utilisation

- Retirez les accessoires du four et tout emballage (carton, mousse de polystyrène) du four.
- Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs ou agressifs.
- Faites chauffer un four vide pendant environ une heure avec le système de chauffage supérieur et inférieur à une température de 250 °C. Le « parfum de four neuf » caractéristique se dégagera ; par conséquent, ventilez soigneusement la pièce pendant ce processus.

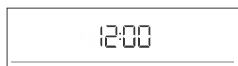
# Première mise en marche

Après avoir branché votre appareil ou après une panne de courant prolongée, 12 :00 clignote sur l'écran.

Choisissez et confirmez d'abord les réglages de base suivants.

## INFORMATION

Modifiez-les en tournant le bouton **SÉLECTEUR**. Pour confirmer le réglage souhaité, appuyez sur la touche **SÉLECTEUR** ou appuyez la touche ▷□ .



### 1. RÉGLAGES DE L'HORLOGE

Régler l'horloge/heure du jour. Réglez et confirmez d'abord les minutes, puis réglez et confirmez les heures.

## INFORMATION

Pour régler ou ajuster l'horloge ultérieurement, voir le chapitre Fonctions supplémentaires.



### 2. VOLUME DU SIGNAL ACOUSTIQUE

Le volume moyen est le réglage par défaut. Le signe **Vol** et la valeur actuellement réglée pour le volume du signal acoustique s'affichent sur l'unité d'affichage. Tournez la touche **SÉLECTEUR** pour augmenter ou diminuer le volume de la touche.



### 3. VARIATEUR D'AFFICHAGE



L'intensité lumineuse moyenne est le réglage par défaut. Le signe **brht** et la valeur actuellement réglée pour l'intensité lumineuse de l'affichage s'affichent sur l'unité d'affichage. Tournez la touche **SÉLECTEUR** pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.


Après avoir confirmé les réglages sélectionnés, l'horloge s'affiche sur l'unité d'affichage. L'appareil est en mode veille.

L'interface permet de choisir plusieurs modes de fonctionnement :

- Mode professionnel (pro bake)
- Mode automatique (auto bake)
- Fonctions supplémentaires (cuisson supplémentaire)
- Programme par étapes (STAGE) en mode professionnel (pro bake)
- Programmes automatiques en mode automatique (auto bake)

## INFORMATION

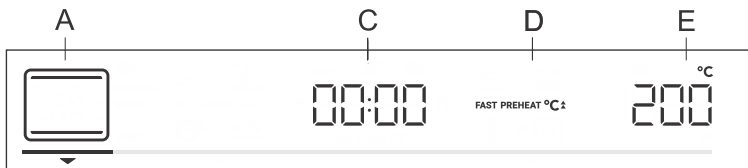
- Faites tourner le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les réglages.
- Tout d'abord, confirmez le réglage sélectionné en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR ; ensuite, modifiez le réglage.
- Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.
- Une ligne et une flèche indiquent l'emplacement du paramètre que vous cherchez à régler.
- Appuyez sur la touche  pour lancer le programme.
- Fonctionnement de la touche  :
  - appui court : allume ou éteint le four, arrête la fonction/le processus de cuisson.
  - appui long : le four passe en mode basse consommation (économie d'énergie).

Aucune touche ou BOUTON n'est en marche, à l'exception de la touche  . Pour allumer le four, appuyez longuement sur cette touche.

## Mode professionnel (pro bake)

Cette fonction permet de régler les paramètres de cuisson - système de cuisson, température, préchauffage rapide et temps de cuisson - librement, à la discrétion de l'utilisateur.

Appuyez sur la touche  et effectuez les réglages suivants :



A Un système de cuisson  
C durée du programme  
D préchauffage  
E température

En outre, il est possible d'effectuer les réglages suivants:

- les fonctions de temporisation (voir chapitre Fonctions de temporisation)
- mode par étapes (STAGE) (voir chapitre Programme par étapes)
- gratin (GRATIN) (voir chapitre Démarrer la cuisson)

# Choix des réglages

## Préchauffage rapide

Utilisez la fonction de préchauffage rapide si vous souhaitez chauffer le four à la température souhaitée le plus rapidement possible.

Pour activer le préchauffage rapide tournez le bouton SÉLECTEUR sur le réglage **FAST PREHEAT °C** (voir illustration, affichage D). Confirmer la sélection. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner le signe entièrement allumé et confirmez-le. La fonction est maintenant activée.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le processus de préchauffage s'arrête et un signal sonore est émis. **door** s'affiche sur l'unité d'affichage. Ouvrez la porte et introduisez les aliments.

Le programme poursuit automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.

## INFORMATION

Lorsque la fonction de préchauffage rapide est activée, la fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée.

## CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON









### INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

Symbole	Utilisation
 ☑ STEAM +	<b>CHALEUR TOURNANTE</b> L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. De cette façon, il assèche la surface et crée une croûte plus épaisse. Utilisez ce système pour cuire la viande, les pâtisseries et les légumes, et pour sécher les aliments sur une seule grille ou sur plusieurs grilles simultanément. L'injection de vapeur permet d'obtenir un meilleur brunissement et un meilleur croquant de la surface.
	<b>PIZZA</b> Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
 ☑ STEAM +	<b>EXTRA CROUSTILLANT (CUISSON INTENSIVE) <sup>1)</sup></b> Cette méthode de cuisson donne une croûte croquante sans gras ajouté. Il s'agit d'une version saine de la préparation rapide des aliments, ce qui entraîne une teneur en calories plus faible. Convient pour les plus petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits congelés, nécessitant plus de croquant (frites, pépites de poulet). L'injection de vapeur permet d'obtenir un meilleur brunissement et un meilleur croquant de la surface.
	<b>GRILL AVEC CHALEUR TOURNANTE</b> L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. Cela asséchera la surface. En combinaison avec le grill chauffant/grill, cela permet également d'obtenir une couleur plus intense. Pour une cuisson plus rapide de la viande et des légumes.




Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	<p><b>CUISSON RAPIDE</b></p> <p>Pour les plats où un croustillant uniforme de tous les côtés est souhaitable. Le système convient également comme première étape dans le mode par étapes de cuisson, car il permet un brunissement rapide de la surface dans la première étape et une cuisson lente dans la deuxième étape. La viande sera juteuse avec une croûte bien dorée.</p>
	<p><b>GRILL DOUBLE</b></p> <p>Utilisez ce système pour griller de grandes quantités d'aliments de forme plate comme des toasts, des sandwiches ouverts, des saucisses à griller, des steaks, du poisson, des brochettes, etc. ainsi que pour la cuisson au gratin et pour faire dorer la croûte. Les éléments chauffants montés sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface.</p> <p>Température maximale autorisée : 240 °C</p>
 <p>☑ STEAM +</p>	<p><b>CHALEUR BRASSÉE <sup>1)</sup></b></p> <p>Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, les soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).</p> <p>L'injection de vapeur permet un meilleur brunissement et une croûte plus croustillante.</p>
	<p><b>CUISSON LENTE</b></p> <p>Pour une cuisson lente, douce et contrôlée des aliments délicats (morceaux de viande tendre) et la cuisson de pâtisseries à fond croquant.</p>
	<p><b>CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR</b></p> <p>Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.</p>
	<p><b>GRILL DOUBLE VENTILÉ</b></p> <p>Pour rôtir la volaille et les grosses pièces de viande sous un gril.</p>
	<p><b>GRANDE GRILLE ET SOLE</b></p> <p>Pour une cuisson plus rapide sur une seule grille et pour faire dorer le dessus de votre pâtisserie de façon croustillante.</p>
	<p><b>GRILL AVEC SOLE VENTILÉE</b></p> <p>Pour une cuisson optimale de la pâte levée, de tous les types de pain et pour la conservation.</p>

<sup>1)</sup> Les systèmes permettent également l'injection de vapeur pendant la cuisson (voir le chapitre Démarrage de la cuisson).

## INFORMATION

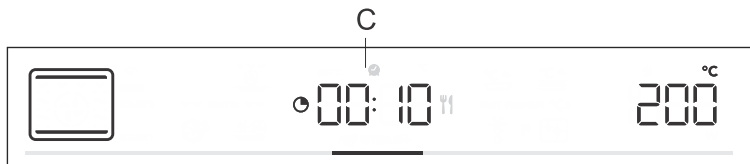
Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de cuisson. Les réglages sélectionnés s'affichent sur l'unité d'affichage.

## FONCTIONS DE MINUTERIE


Faites tourner le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner les fonctions de la minuterie.


# Choix des réglages



## Cuisson programmée

Dans ce mode, vous pouvez spécifier la durée de fonctionnement du four (temps de cuisson).

Le symbole de durée de cuisson  apparaîtra sur l'unité d'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler la durée de cuisson souhaitée. Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.



## Réglage du départ différé

### INFORMATION

Le démarrage différé n'est pas possible lorsque la fonction de préchauffage est activée.



Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four après un certain temps. Placez les aliments dans le four, puis réglez le système et la température. Ensuite, réglez la durée du programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient cuits.


Exemple :

Heure actuelle : 12 h (midi)

Temps de cuisson : 2 heures

Fin de la cuisson : à 18 h (18 h)

Le symbole de durée de cuisson  s'affiche sur l'unité d'affichage. Choisissez le réglage et confirmez-le en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR (dans notre cas, 2h00). Appuyez à nouveau sur le bouton SÉLECTEUR et tournez-le pour sélectionner le symbole . Confirmez et réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit terminé (dans notre cas, à 18h00). L'heure de fin de cuisson souhaitée apparaît sur l'unité d'affichage (18h00). Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.

En attendant d'être activé, le four se met en veille partielle (l'unité d'affichage s'éteint). Le four s'allume automatiquement avec les réglages sélectionnés (dans notre cas à 16 h, ou 16 h). Le four s'éteint à l'heure programmée (dans notre cas, il s'agit de 18 h ou 18 h).

## INFORMATION

L'heure de fin de cuisson et l'horloge s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage.

À l'expiration de l'heure réglée, le four s'arrête automatiquement. Les signes **End** et **00.00** s'affichent en alternance sur l'unité d'affichage. Un signal sonore sera émis, qui peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche. Après une minute, le signal acoustique s'éteint automatiquement.

## ATTENTION !


**Cette fonction n'est pas adaptée aux aliments nécessitant un préchauffage rapide.**

**Les aliments périssables ne doivent pas être conservés longtemps dans le four. Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est correctement réglée.**



### Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement du four. Le réglage le plus long possible est de 24 heures. Pendant la dernière minute, la minuterie est affichée en secondes

. Faites pivoter le SÉLECTEUR pour sélectionner le symbole  et confirmez votre réglage. Tournez le bouton et réglez la durée de la minuterie. Confirmez le réglage en appuyant sur le SÉLECTEUR.

## INFORMATION

La fonction de minuterie sélectionnée peut être remise à 0 h en appuyant longuement sur le SÉLECTEUR.

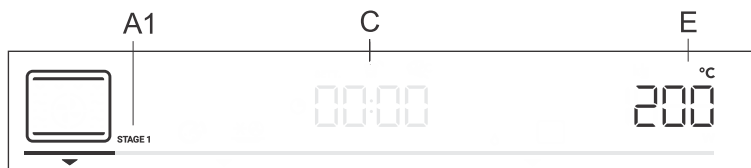
## INFORMATION

Les valeurs des fonctions du minuteur dernièrement utilisées peuvent être enregistrées et proposées comme valeurs prédéfinies lors de la prochaine utilisation du minuteur. Par défaut, cette fonction est désactivée, mais elle peut être activée (voir chapitre Sélection des fonctions supplémentaires, Fonction adaptative).

### PROGRAMME STEP (PAR ÉTAPES)

Cette fonction permet une cuisson en deux étapes ou stades (deux étapes de cuisson consécutives sont combinées en un seul processus de cuisson).

# Choix des réglages



A1 première étape de cuisson STAGE1, (STAGE2)

C durée du programme/fin du programme (voir chapitre Fonctions de temporisation)

Température E

Étape : STAGE1

Dans le mode , réglez le système de cuisson et la température. Vous pouvez également choisir la fonction de préchauffage rapide. Ensuite, réglez la durée de cuisson pour STAGE1 (voir chapitre Fonctions du minuteur). Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

## INFORMATION

Dans STAGE1, vous pouvez définir le départ différé ; cependant, si vous le faites, vous ne pouvez pas activer le préchauffage rapide.


Étape : STAGE2

Maintenez la touche  appuyée. STAGE2 (deuxième étape de cuisson) s'affiche sur l'unité d'affichage (la première est déjà réglée). Réglez le système de cuisson, la température et la durée. Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également modifier STAGE1 ou STAGE2 avant de les activer.

Appuyez sur la touche  et sélectionnez STAGE1. Vous pouvez maintenant modifier les réglages. Ensuite, faites de même pour STAGE2.


Pour supprimer le mode Step, maintenez la touche  appuyée.

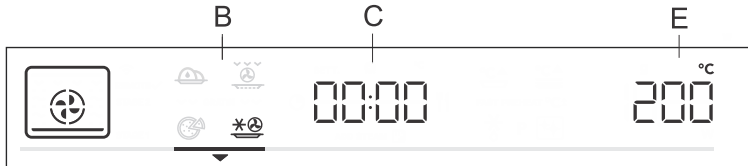
Toque la tecla  para empezar a hornear. El horno comenzará a funcionar con los ajustes seleccionados para el STAGE1. Cuando se complete el STAGE1, se activará el STAGE2.

## MODE AUTOMATIQUE (auto bake)

Dans ce mode, vous pouvez choisir entre des systèmes de cuisson spéciaux ou des programmes automatiques (programmes prédéfinis pour des types d'aliments particuliers).

### Systèmes de cuisson spéciaux

Appuyez sur la touche  et effectuez les réglages suivants :







B systèmes de cuisson spéciaux

C la durée du programme (voir chapitre Fonctions de temporisation)

Température E

Faites tourner le SÉLECTEUR et choisissez vos réglages. Les valeurs prédéfinies s'affichent : Vous pouvez modifier la température et la durée du programme.

Symbole	Utilisation
	<b>CUISON DE PRODUITS SURGELÉS<sup>1)</sup></b> Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, nuggets), la viande et les légumes.
	<b>PIZZA<sup>1)</sup></b> Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
	<b>CUISON LENTE<sup>2)</sup></b> Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson maintient une teneur en eau plus élevée de la viande, qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâtisserie est brunie/cuite de façon uniforme. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C.
	<b>EXTRA CROUSTILLANT (CUISON INTENSIVE)<sup>1)</sup></b> Cette méthode de cuisson donne une croûte croquante sans gras ajouté. Il s'agit d'une version saine de la préparation rapide des aliments, avec moins de calories dans les aliments cuits. Convient pour les plus petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits congelés, nécessitant plus de croquant (frites, pépites de poulet).

<sup>1)</sup> Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).

<sup>2)</sup> Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

# Choix des réglages


## Préchauffage rapide



Les procédures de cuisson de certains plats en mode « auto bake » (auto-cuisson) comprennent également la fonction de préchauffage rapide. Le signe s'allume complètement. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le processus de préchauffage s'arrête et un signal sonore est émis. **door** s'affiche sur l'unité d'affichage. Ouvrez la porte et introduisez les aliments. Le programme poursuit automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.

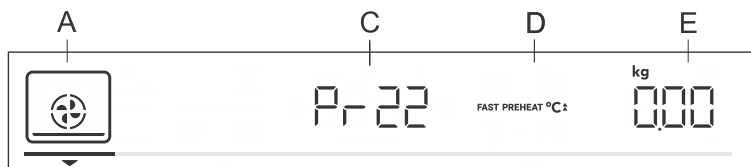
## INFORMATION

Lorsque la fonction de préchauffage rapide est activée, la fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée.

## Programmes automatiques

Dans le mode automatique  , vous pouvez choisir entre de nombreux programmes automatiques (l'appareil vous recommandera le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson optimale en fonction du type d'aliment spécifié).

**Maintenez** la touche  appuyée pour afficher les programmes automatiques sur l'unité d'affichage (voir tableau). Lorsque cela est possible, vous pouvez également régler le poids des aliments. Confirmez vos réglages en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR. Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de cuisson. Les valeurs pré-réglées s'affichent sur l'unité d'affichage.



A système de cuisson

C indication automatique du programme/durée du programme

D préchauffage rapide

E quantité sélectionnée

Indication	Nom du programme	Équipement	Niveau	Préchauffage	Tournant
Pr01	biscuits sablés	plaque de cuisson peu profonde	3	oui	non
Pr02	cupcakes	plaque de cuisson peu profonde	3	oui	non
Pr03	Génoise	moule et plat de cuisson sur grille	2	oui	non
Pr04	petite pâtisserie à la levure	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr05	pâte feuilletée	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr06	tarte aux pommes	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non

# Choix des réglages

Suite du tableau de la page précédente

Indication	Nom du programme	Équipement	Niveau	Préchauffage	Tournant
Pr07	<b>Strudel aux pommes</b>	plaque de cuisson peu profonde	2	non	non
Pr08	<b>Soufflé au chocolat</b>	moule et plat de cuisson sur grille	3	oui	non
Pr09	<b>fermentation et cuisson</b>	plaque de cuisson peu profonde	2	non	non
Pr10	<b>pain</b>	plaque de cuisson peu profonde	2	oui	non
Pr11	<b>Rôti de porc</b>	petit plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr12	<b>Bœuf rôti</b>	petit plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr13	<b>Volaille - entière</b>	grille métallique avec un plateau d'égouttage	2	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr14	<b>Volaille - petits morceaux</b>	grille métallique avec un plateau d'égouttage	3	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr15	<b>pain de viande</b>	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr16	<b>Steak de bœuf cuit au four</b>	grille métallique avec un plateau d'égouttage	4	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr17	<b>Viande - cuisson lente</b>	petit plat de cuisson sur grille	2	oui	non
Pr18	<b>Poisson cuit/grillé</b>	grille métallique avec un plateau d'égouttage	4	non	après 2/3 du temps de cuisson
Pr19	<b>potatoes de terre au four - morceaux</b>	plaque de cuisson peu profonde	3	non	non
Pr20	<b>Soufflé aux légumes</b>	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr21	<b>lasagne</b>	moule et plat de cuisson sur grille	2	non	non
Pr22	<b>pizza</b>	plaque de cuisson peu profonde	1	oui	non


# Choix des réglages

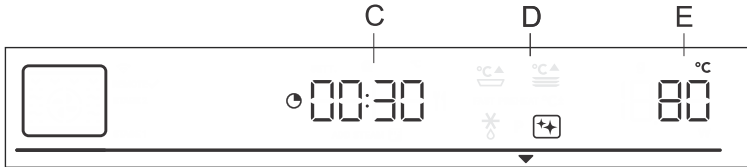
## INFORMATION

La fonction de gratin peut être utilisée avec certains programmes automatiques (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).



## CHOISIR DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES (extra bake)

Appuyez la touche  pour afficher les fonctions supplémentaires avec leurs valeurs préréglées respectives sur l'unité d'affichage.



C durée de cuisson

D programme

E température préréglée

Faites tourner le SÉLECTEUR et sélectionnez le programme. Les valeurs prédéfinies s'affichent : Certains programmes permettent de régler la température et le temps de cuisson.

## INFORMATION

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les programmes. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.



### **Aqua clean**

Ce programme permet d'enlever facilement les taches du four (voir le chapitre Nettoyage et entretien.)



### **Décongélation**

Utilisez cette fonction pour décongeler lentement des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés).

A la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, remués et séparés s'ils ont été congelés ensemble.



### **Réchauffer**

Cette fonction permet de maintenir au chaud les aliments qui ont déjà été cuits. Vous pouvez régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de la fonction Réchauffer.



### **Réchauffer des assiettes**

Utilisez cette fonction pour réchauffer vos plats (assiettes, tasses) avant d'y servir des aliments afin de les garder au chaud plus longtemps.

Vous pouvez régler la température ainsi que l'heure de début et de fin de la fonction Réchauffer.

# Choix des réglages



## Pyrolyse

Cette fonction permet le nettoyage automatique de l'intérieur du four par une haute température qui incinère les résidus de graisse et autres impuretés pour les réduire en cendres.

## Sécurité enfants

Pour activer la sécurité enfants, appuyez (pendant 5 secondes) sur la touche lumineuse .

**Loc** s'affiche sur l'unité d'affichage. Lorsque vous appuyez à nouveau longuement sur la touche lumineuse, la sécurité enfants est désactivée.

- Si la sécurité enfant est activée alors qu'aucune fonction Minuteur n'est engagée (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.
- Si la sécurité enfant est activée après le réglage d'une fonction Minuteur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier les réglages.
- Lorsque la sécurité enfant est activée, les systèmes (modes) de cuisson ou les fonctions supplémentaires ne peuvent pas être modifiés. Le processus de cuisson/rôtissage peut uniquement être arrêté ou désactivé.
- La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.

# Démarrage de la cuisson

- ▷□ Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche ▷□ . Jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte pour la première fois, la température actuelle et la température réglée s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage. Le symbole de la température clignote d'abord. Lorsque la température souhaitée est atteinte, il s'éteint.

## 🔧 INFORMATION

Si aucune fonction de minuterie n'est sélectionnée, le temps de cuisson s'affiche sur l'unité d'affichage. Un court signal sonore est émis lorsque le four atteint la température sélectionnée.

### ▼▼ GRATIN ▼▼

#### Extra gratin

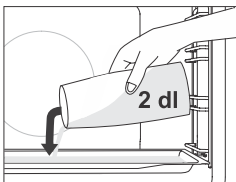
Vous ne pouvez activer cette fonction que 10 minutes après le début de la cuisson (le symbole ▼▼ GRATIN ▼▼ apparaîtra sur l'écran d'affichage).

Appuyez sur le BOUTON pour ouvrir les paramètres. Positionnez le BOUTON sur le symbole ▼▼ GRATIN ▼▼ et confirmez votre sélection. Positionnez maintenant le BOUTON sur le symbole pleinement allumé. Confirmez votre sélection. La fonction est à présent activée. Un temps de cuisson de 10 minutes (10:00) apparaîtra sur l'écran d'affichage.

Pour modifier cette durée, appuyez deux fois sur le BOUTON et tournez-le pour ajuster la durée (max. 30 min). Confirmez votre sélection. La fonction est utilisée dans la dernière étape de la cuisson, lorsque vous ajoutez de la sauce/marinade sèche ou humide sur le plat ou lorsque vous souhaitez dorer la croûte. Une croûte dorée se forme sur le plat pendant le processus de gratin, ce qui protège les aliments du dessèchement, tout en leur donnant un aspect plus agréable et une meilleure saveur.

## 🔧 INFORMATION

La fonction peut également être désactivée pendant qu'elle est en cours. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler ▼▼ GRATIN ▼▼ et appuyez sur le bouton SÉLECTEUR pour confirmer. Choisissez le signe grisé et confirmez en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.



#### Cuisson avec ajout de vapeur **ADD STEAM** 🍷

Dans les systèmes **avec ajout de vapeur**, insérez la plaque de cuisson peu profonde dans le guide de premier niveau, alors que le four est encore froid. Versez un maximum de 2 dl d'eau sur la plaque de cuisson. Placez les aliments à cuire sur le deuxième niveau et démarrez le système.


# Démarrage de la cuisson

## INFORMATION

Si vous utilisez une plaque de cuisson profonde, insérez-la un niveau plus haut que celui indiqué dans le tableau des réglages recommandés.

Pour un fonctionnement optimal de la fonction, n'ouvrez pas la porte du four et n'ajoutez pas d'eau pendant la cuisson.

# Fin de la cuisson et arrêt du four

Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche  . **End** s'affiche sur l'unité d'affichage et un signal sonore est émis.

## INFORMATION

Une fois l'opération terminée, tous les réglages de la minuterie sont également arrêtés et effacés, à l'exception de la minuterie. L'heure du jour (horloge) est affichée. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps.

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

# Choix des réglages généraux

Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. **SEtt** apparaîtra sur l'unité d'affichage pendant quelques secondes. Ensuite, le menu des paramètres généraux apparaîtra.

## INFORMATION

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour faire défiler les réglages. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR ou la touche  $\triangleright \square$ .



### Affichage de l'horloge

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour régler l'horloge. **CLoc** s'affiche sur l'unité d'affichage. Après avoir confirmé, vous pouvez choisir entre l'affichage de l'horloge 12h et 24h. Confirmez, puis réglez l'horloge/l'heure du jour. Réglez d'abord les minutes. Confirmez, puis réglez les heures et confirmez à nouveau.



### Volume du signal sonore

Choisissez entre trois niveaux de volume du signal sonore. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour choisir le réglage **Vol**. Confirmez le réglage et réglez le volume. Il y a quatre niveaux de volume disponibles (barres zéro - OFF, une, deux ou trois barres).



### Éclairage de l'écran

Choisissez entre trois niveaux d'intensité lumineuse de l'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour choisir le réglage **brht**. Confirmez votre sélection et choisissez une intensité plus faible ou plus élevée. Il y a trois niveaux d'éclairage disponibles (une, deux ou trois barres).



### Unité d'affichage – mode Nuit

Cette fonction permet de réduire automatiquement l'éclairage de l'écran (passage d'un niveau d'éclairage élevé à un niveau faible) pendant la nuit (de 20h à 6h). Choisissez le réglage **nGht**. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner On ou OFF.



### Veille

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver l'affichage de l'horloge. Choisissez le réglage **hidE**. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner Activer ou Désactiver (On ou OFF).

# Choix des réglages généraux



## Fonction adaptative

Cette fonction permet de régler la température de cuisson et le temps de cuisson. Par défaut, cette fonction est désactivée, mais vous pouvez l'activer.

Lorsque la fonction est activée, le temps de cuisson le plus récent est affiché. Les réglages de la dernière cuisson d'au moins 1 minute sont pris en compte.

**AdPt** s'affiche sur l'unité d'affichage. Pour désactiver la fonction, tournez le bouton SÉLECTEUR en position OFF. Suivez la même procédure pour activer la fonction. Sélectionnez « On » (Activer) sur l'unité d'affichage.



## Préchauffage automatique rapide

Cette fonction permet d'ajouter automatiquement un préchauffage rapide aux systèmes de cuisson qui le permettent.

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner le réglage **Auto**. Choisissez On ou OFF.





## Sabbat


La fonction Sabbat permet de maintenir les aliments au chaud dans le four sans avoir à l'allumer ou l'éteindre.

Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner **SAbb**. Choisissez On ou OFF.

Réglez la durée (entre 24 et 72 heures) et la température. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le bouton SÉLECTEUR.

Si vous souhaitez que l'éclairage du four reste allumé en permanence, activez-le en appuyant sur le symbole .

Appuyez sur la touche  pour lancer le compte à rebours. **SAbb** s'affiche sur l'unité d'affichage.


Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, à l'exception de la touche .

## INFORMATION

En cas de coupure de courant, le mode « Sabbat » sera désactivé et le four reviendra à son état initial.



## Réglages d'usine

Cette fonction permet de remettre l'appareil aux réglages d'usine. **FAct** s'affiche sur l'unité d'affichage. Tournez le bouton SÉLECTEUR pour sélectionner rES. Appuyez sur la touche  jusqu'à la fin de l'animation pour valider.

## Choix des réglages généraux

### ATTENTION !

**Après une coupure de courant ou après l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum. Ensuite, tous les réglages, à l'exception du volume du signal acoustique et du variateur d'affichage, seront remis aux valeurs par défaut.**



# Astuces et conseils généraux pour la cuisson





















- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Utilisez des équipements fabriqués avec des matériaux non réfléchissants et résistants à la chaleur (plaques, plateaux et plats fournis, ustensiles de cuisine émaillés, ustensiles de cuisine en verre trempé). Les matériaux de couleur vive (acier inoxydable ou aluminium) réfléchissent la chaleur. Par conséquent, le traitement thermique des aliments qu'ils contiennent est moins efficace.
- Insérez toujours les plaques et les plateaux de cuisson jusqu'au bout des guides. Lorsque vous cuisinez sur la grille, placez les plaques ou les plateaux de cuisson au milieu de la grille.
- Pour une préparation optimale des aliments, nous vous recommandons de respecter les directives indiquées dans le tableau de cuisson. Choisissez la température la plus basse et le temps de cuisson le plus court possible. Une fois ce temps écoulé, vérifiez les résultats, puis ajustez les réglages si nécessaire.
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Ne placez pas les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Pour les programmes de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur accumulée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous cuisinez selon des recettes tirées d'anciens livres de cuisine, utilisez le système de chauffage inférieur et supérieur (comme dans les fours classiques) et réglez la température à 10 °C de moins que celle indiquée dans la recette.
- Si vous utilisez du papier parchemin, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées. Découpez-le toujours en conséquence. Le papier parchemin empêche les aliments de coller à la plaque de cuisson et facilite le retrait des aliments de la plaque.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de pâtisserie à forte teneur en eau, une grande quantité de vapeur est générée à l'intérieur du four, qui peut à son tour se condenser sur la porte du four. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille, insérez la plaque profonde tout usage un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

**Préchauffage rapide du four :** Ne préchauffez le four que si cela est requis par la recette figurant dans les tableaux du présent mode d'emploi. Si vous utilisez la fonction de préchauffage rapide, n'introduisez pas les aliments dans le four avant que celui-ci ne soit entièrement chaud. La température a un effet considérable sur le résultat final. Le préchauffage rapide est recommandé pour les morceaux de viande délicats (faux-filet), ainsi que pour les pâtes levées et les pâtes spongieuses qui nécessitent un temps de cuisson plus court. Le chauffage d'un four vide consomme beaucoup d'énergie. C'est pourquoi, dans la mesure du possible, il est recommandé de cuire plusieurs plats à la suite, ou de préparer plusieurs plats simultanément.

**GentleBake :** Permet une cuisson lente et contrôlée à basse température. Les jus de viande sont répartis uniformément, et la viande reste juteuse et tendre. La méthode de cuisson lente GentleBake convient aux morceaux de viande désossés délicats. Avant la cuisson lente, saisissez la viande de tous les côtés dans une poêle.

# Table de cuisson

REMARQUE : les plats nécessitant un four entièrement préchauffé sont indiqués par un seul astérisque \* dans le tableau. Les plats pour lesquels un cycle de préchauffage de 5 minutes suffit sont indiqués par deux astérisques \*\*. Dans ce cas, n'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

Plat			 °C	 min
<b>PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE</b>				
<b>Pâtisseries/gâteaux dans des moules</b>				
Génoise	3		200-220	60-70
tarte avec garniture	2		180	60-70
gâteau marbré	2		170-180	50-60
gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts)	2		170-180	45-55
tarte ouverte, tarte	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
<b>la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson</b>				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelé	2		200-210	34-45
roulé	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
<b>biscuits, cookies</b>				
cupcakes	3		160 *	25-35
petits gâteaux, 2 niveaux	2, 4		155-165 *	30-40
petite pâtisserie à la levure	2		180 *	17-22
petite pâte levée à la levure, 2 niveaux	2, 4		160 *	18-25
pâte feuilletée	3		200-220	30-45
pâte feuilletée, 2 niveaux	2, 4		170 *	25-30
<b>biscuits</b>				












# Table de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
biscuits sablés	3		150 *	30-40
biscuits sablés, 2 niveaux	2, 4		150 *	30-40
biscuits sablés, 3 niveaux	1, 3, 5		145 *	40-50
biscuits	3		160-180	40-50
biscuits, 2 niveaux	2, 4		150-160 *	20-25
meringue	3		80-100 *	120-150
meringue, 2 niveaux	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 niveaux	2, 4		130-140 *	15-20
<b>pain</b>				
fermentation et cuisson	2		40-45	30-45
pain sur une plaque de cuisson	2	 + plaque de cuisson avec de l'eau	190-200	40-55
pain sur une plaque de cuisson, 2 niveaux	2, 4		190-200 *	40-55
pain dans un moule	3		190-200	30-45
pain dans un moule, 2 niveaux	2, 4		200-210	30-45
pain plat (focaccia)	2		270	15-25
brioche (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	180-200	20-30
brioche (Brötchen/pain pour le petit déjeuner), 2 niveaux	2, 4		200-210 *	15-20
pain grillé	5		240	4-6

# Table de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
toasts	5		240	3-5
<b>pizza et plats</b>				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 niveaux	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelée	2		200-220	10-20
pizza surgelée, 2 niveaux	2, 4		200-220	10-25
tarte salée, quiche	2		190-200	50-60
börek	2		180-190	40-50
<b>VIANDE</b>				
<b>bœuf et veau</b>				
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	2		160-170	130-160
bœuf mijoté, 1,5 kg	2		200-210	90-120
faux-filet, cuit à point, 1 kg	2		170-190 *	40-60
rôti de bœuf, cuit lentement	2		120-140 *	250-300
steaks de bœuf, bien cuits, épaisseur 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgers, épaisseur 3 cm	4		220-230	25-35
rôti de veau, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>porc</b>				
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3		200-220	100-200
rôti de porc, épaule, 1,5 kg	3		180-190	90-120
côtelette de porc, 400 g	2		80-100 *	80-100
rôti de porc, à cuisson lente	2		100-120 *	200-230
côtes de porc, cuites lentement	2		120-140 *	210-240

# Table de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
côtelettes de porc, épaisseur 3 cm	4		220-230	20-25
<b>volaille</b>				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
volaille farcie, 1,5 kg	2		170-180	70-90
volaille, poitrine	2		170-180	45-60
cuisse de poulet	3		210-220	25-40
ailles de poulet	4		210-220	25-40
volaille, poitrine, cuisson lente	3		100-120 *	60-90
<b>plats de viande</b>				
pain de viande, 1 kg	2		170-180	60-70
saucisses à griller, bratwurst	4		230 **	8-15
<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>				
poisson entier, 350 g	4		230-240	12-20
filet de poisson, épaisseur 1 cm	4		220-230	8-12
steak de poisson, épaisseur 2cm	4		220-230	10-15
pétoncles	4		230 *	5-10
crevettes	4		230 *	3-10
<b>LÉGUMES</b>				
potatoes au four	3		210-220 *	30-40
potatoes au four, coupées en deux	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	200-210 *	40-50
potatoes farcies (potatoes en papillote)	3		190-200	30-40








# Table de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
Frites maison	4		210-220 *	20-30
légumes mélangés, morceaux	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	190-200	30-40
légumes farcis	3		190-200	30-40
<b>PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS</b>				
Frites	3		210-220	20-25
Frites, 2 niveaux	2, 4		190-210	30-40
Médallions de poulet	4		210-220 *	12-17
Bâtonnets de poisson	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
légumes en julienne	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
<b>PUDDINGS, SOUFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR</b>				
moussaka de pommes de terre	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
pudding sucré et cuit au four	2		160-180	40-60
soufflé sucré	2		160-180 *	35-45
plats gratinés	3		170-190	30-45
tortillas farcies, enchiladas	2		180-200	20-35
fromage à griller	4		240 **	6-9
<b>DIVERS</b>				
préservation	2		180	30
stérilisation	3		125	30

# Table de cuisson

Suite du tableau de la page précédente

Plat			 °C	 min
cuisson au bain-marie	2		150-170 *	/
réchauffement	3		60-95	/
réchauffement des assiettes	2		75	15

# La cuisson avec une sonde de température

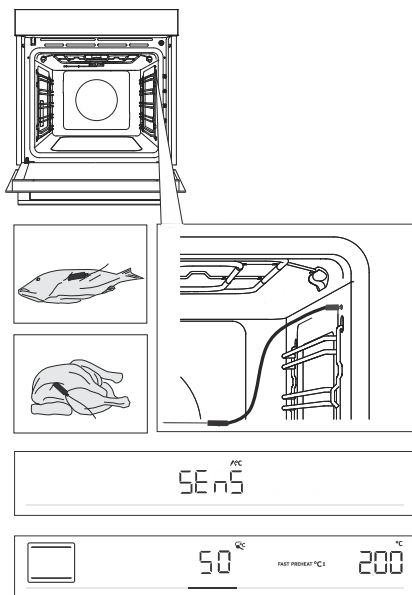
## ( **BAKESENSOR**)

(selon le modèle)

La sonde de température permet de surveiller avec précision la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

### ATTENTION !

**La sonde de température ne doit pas se trouver à proximité directe des éléments chauffants.**



1 Enfoncez l'extrémité métallique de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise située dans le coin supérieur droit, à l'avant de la cavité du four (voir figure). **SEnS** s'affiche sur l'unité d'affichage. Pour activer la fonction, tournez le BOUTON en position On. Suivez la même procédure pour désactiver la fonction. Sélectionnez OFF sur l'unité d'affichage.

REMARQUE : Pour accéder au menu **SEnS**, arrêtez le processus de cuisson en cours et branchez la sonde à la prise. Lorsque vous insérez la sonde dans la prise, les fonctions précédemment sélectionnées ou préréglées sur le four sont supprimées.

3 Choisissez le système et la température de cuisson souhaités (dans la plage de température allant jusqu'à 230 °C). Le symbole de fonctionnement de la sonde et la température préréglée apparaissent sur l'unité d'affichage. Pour modifier la température, faites tourner le SÉLECTEUR. Sélectionnez la température à cœur finale souhaitée de l'aliment (dans la plage de température comprise entre 30 et 99 °C).

REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.

4 Confirmez les réglages en appuyant sur la touche  .

5 Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. Le symbole **End** s'affiche sur l'unité d'affichage. Un signal sonore se fait entendre, que vous pouvez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.



# La cuisson avec une sonde de température

( **BAKESENSOR**)

## INFORMATION

Pendant la cuisson, les réglages et la température à cœur actuelle des aliments s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage. Vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

### **Utilisation correcte de la sonde, selon le type d'aliment:**

- volaille: enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine;
- viande rouge: enfoncez la sonde dans une partie maigre qui n'est pas marbrée de graisse ;
- petits morceaux avec os: insérez-les dans une zone située le long de l'os ;
- poisson: placez la sonde derrière la tête, vers la colonne vertébrale.

## ATTENTION !

**Après utilisation, retirez soigneusement la sonde de l'aliment, débranchez-la de la prise dans la cavité du four et nettoyez-la.**

**Si SEnS apparaît sur l'unité d'affichage alors que la sonde de température n'est pas branchée, nettoyez la prise. Essayez de brancher et de débrancher la sonde de température plusieurs fois de suite.**

## INFORMATION

Si vous n'utilisez pas la sonde, retirez-la du four.

# La cuisson avec une sonde de température

( **BAKESENSOR**)

Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

Type d'aliment	bleue	très saignante	saignante	peu saignante	à point
<b>BŒUF</b>					
bœuf, rôti	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
bœuf, surlonge	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rôti de bœuf / bifteck de croupe	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>VEAU</b>					
veau, surlonge	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veau, croupion	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>PORC</b>					
rôti, cou	/	/	/	65-70	75-85
porc, longe	/	/	/	60-69	/
pain de viande	/	/	/	/	80-85
<b>AGNEAU</b>					
agneau	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>MOUTON</b>					
mouton	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>CHEVREAU</b>					
chèvre	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>VOLAILLE</b>					
volaille, entière	/	/	/	/	82-90
volaille, poitrine	/	/	/	/	62-65
<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>					
truite	/	/	/	62-65	/
thon	/	/	/	55-60	/
saumon	/	/	/	52-55	/

## ATTENTION !

**Avant de nettoyer, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse.**

**Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.**

Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.

Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Utilisez un chiffon doux ou une éponge propre.

**Extérieur de l'appareil :** utilisez de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour éliminer les impuretés, puis essuyez les surfaces sèches.

**Intérieur de l'appareil :** Pour les salissures tenaces, utilisez des nettoyeurs pour four classiques. Lorsque vous utilisez de tels nettoyeurs, essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de nettoyage.

**Accessoires et guides :** nettoyez avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide. Pour les salissures tenaces, nous vous recommandons de faire tremper l'appareil au préalable et d'utiliser une brosse.

Si les résultats du nettoyage ne sont pas satisfaisants, répétez le processus de nettoyage.

## INFORMATION

N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).

L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.

Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage automatique du four – pyrolyse

Grâce aux températures élevées, la fonction permet de nettoyer facilement l'intérieur de l'appareil, ainsi que certains équipements fournis avec celui-ci. Lors du nettoyage, les résidus de graisse et autres impuretés sont incinérés.

Trois niveaux de pyrolyse (intensité de nettoyage) sont disponibles et la durée du processus est variable :

Niveau	Intensité du nettoyage	Nettoyage	Durée du programme
1	Nettoyage rapide	Pour les impuretés mineures	2 heures
2	Nettoyage d'intensité moyenne	Pour des impuretés majeures notables	2,5 heures
3	Nettoyage intensif	Pour les impuretés tenaces et persistantes (plus anciennes)	3 heures


REMARQUE : plus la saleté est tenace, plus le niveau à sélectionner doit être élevé.

### Préparation du nettoyage pyrolytique

Sur la base d'un taux d'utilisation moyen du four, nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage pyrolytique une fois par mois.

- Retirez tous les équipements du four, y compris les guides de grille. Le nettoyage des équipements (plaques de four universelles profondes ou peu profondes) par pyrolyse n'est possible que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires (voir le chapitre « Nettoyage des équipements supplémentaires par pyrolyse »).  
REMARQUE : le nettoyage du four avec l'équipement à l'intérieur n'est possible qu'avec un guide de grille supplémentaire. Vous pouvez utiliser la grille standard, mais vous risquez de la décolorer.
- Retirez toutes les saletés visibles et les résidus d'aliments présents dans le four.
- Ne commencez le nettoyage pyrolytique que lorsque l'appareil est froid.
- Si le four est équipé de guides de grille supplémentaires, insérez les équipements dans les guides de deuxième ou troisième niveau - jamais de premier niveau.



1. Appuyez sur la touche **extra bake** pour afficher des fonctions supplémentaires sur l'unité d'affichage. Faites pivoter le SÉLECTEUR de manière à ce que le symbole  et **P** s'allument, et confirmez votre sélection. Trois niveaux d'intensité de nettoyage s'affichent à l'écran. Tournez le SÉLECTEUR pour sélectionner le niveau d'intensité de nettoyage. Plus la saleté est tenace, plus le niveau à sélectionner est élevé. Le niveau moyen est sélectionné comme réglage par défaut. Confirmez vos réglages en appuyant sur le SÉLECTEUR. Appuyez sur la touche **start | stop**. Le compte à rebours commence.



2. Après un certain temps, la porte du four sera automatiquement verrouillée pour votre sécurité. **Loc** apparaîtra sur l'unité d'affichage lorsque le verrouillage est enclenché.



**3.** Lorsque le programme est terminé, **End** apparaîtra sur l'écran et un signal sonore sera émis.

- Lorsque le processus de nettoyage pyrolyse est terminé et que le four a refroidi, la porte du four se déverrouille automatiquement.
- Une fois que la cavité du four a complètement refroidi, essuyez-la avec de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour enlever tout résidu (par exemple des cendres).

## ATTENTION !

**Pendant le nettoyage pyrolytique, il se peut que des odeurs et des fumées désagréables, ainsi que des vapeurs et des gaz irritants, se dégagent. Par conséquent, assurez-vous que la pièce est bien ventilée pendant la procédure et ne demeurez pas longtemps dans cette pièce. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques s'approcher du four.**

**Le principe de la pyrolyse consiste à enflammer les résidus de nourriture et de graisse. Il faut donc éliminer toutes les impuretés de l'intérieur du four avant de commencer le processus.**

**L'extérieur de l'appareil chauffera à une température élevée pendant le processus de nettoyage par pyrolyse. Ne touchez pas à la porte du four et ne suspendez jamais d'objets combustibles, tels que des torchons ou des serviettes, sur la poignée de la porte.**

**N'essayez pas d'ouvrir la porte quand elle est verrouillée (pendant le nettoyage pyrolytique et pendant que l'appareil refroidit après le processus) ! Le processus de nettoyage peut être interrompu et il y a un risque de brûlures !**

**Les petits animaux ou les animaux domestiques peuvent être particulièrement sensibles aux fumées. Nous vous recommandons de les sortir de la pièce pendant le processus de nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la pièce une fois le processus de nettoyage terminé.**

## **Nettoyage pyrolytique des accessoires fournis**

- Les accessoires fournis (plaque de cuisson profonde universelle, plaque de cuisson peu profonde) ne peuvent être nettoyés par pyrolyse que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires.
- Insérez les accessoires dans la rainure du deuxième ou troisième niveau du gradin - n'utilisez jamais le premier niveau du gradin.
- Après le nettoyage par pyrolyse, attendez que l'équipement refroidisse et nettoyez-le avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide.

## ATTENTION !

**Si le four est équipé de glissières télescopiques, l'équipement ne peut pas être nettoyé par pyrolyse.**

## INFORMATION

Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous recommandons de nettoyer le four et les accessoires/équipements séparément. Si le nettoyage par pyrolyse est utilisé pour nettoyer l'unité, il se peut que la cavité du four ne soit pas complètement propre à la fin du cycle.

Si les résultats du nettoyage ne vous satisfont pas, nous vous recommandons de répéter le processus.

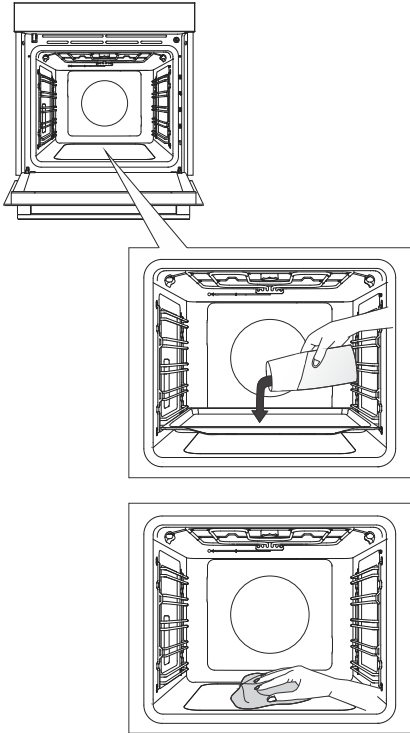
En raison du nettoyage pyrolytique automatique, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte pas le fonctionnement du four ou des accessoires/équipements.

## Nettoyage du four avec le programme Aqua Clean



Ce programme permet d'éliminer plus facilement les taches de l'intérieur du four.

Il est plus efficace s'il est utilisé régulièrement, après chaque utilisation.

Avant de lancer le programme de nettoyage, retirez toutes les saletés visibles de grande taille et les restes d'aliments de la cavité du four.



1 Insérez la plaque de cuisson peu profonde au niveau de la première hauteur de grille et versez-y 0,4 litre d'eau chaude.

2 Appuyez sur la touche  pour afficher des fonctions supplémentaires sur l'unité d'affichage. Faites pivoter le SÉLECTEUR sur le symbole . Les valeurs prééglées s'affichent sur l'unité d'affichage.

3 Le programme fonctionnera pendant 30 minutes. Lorsque le programme est terminé, **End** s'affiche sur l'unité d'affichage.

4 Une fois le programme terminé, retirez délicatement la plaque de cuisson avec des maniques (elle peut encore contenir un peu d'eau). Essuyez les taches avec un chiffon humide et du savon. Passez soigneusement un chiffon humide dans l'appareil pour enlever tous les résidus de produit nettoyant.

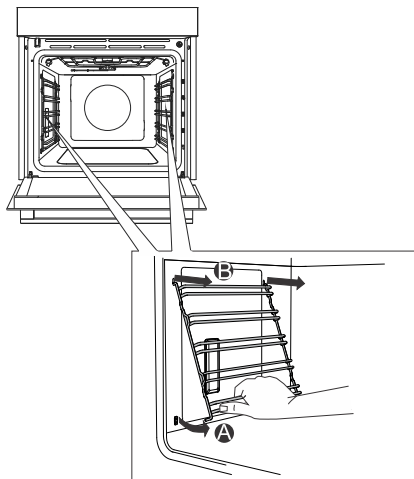
### INFORMATION

Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le.

### ATTENTION !

**Utilisez la fonction Aqua Clean quand le four a complètement refroidi.**

## Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles)



A Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité.

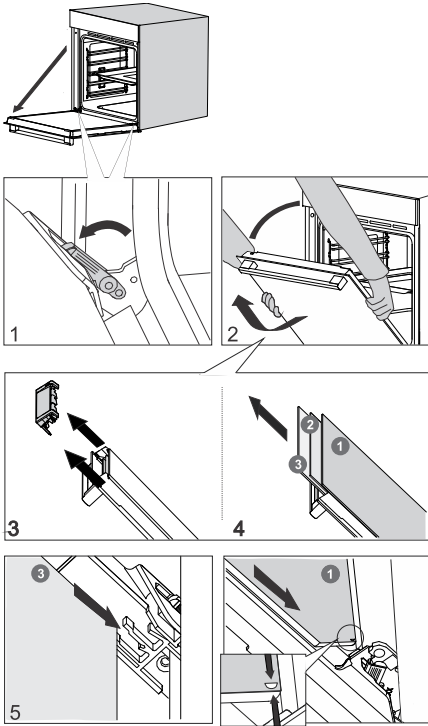
B Décrochez-les des trous situés en haut.

### INFORMATION

Lorsque vous retirez les guides, veillez à ne pas endommager le revêtement d'émail.



## Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



1 Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

2 La porte du four est fixée aux charnières à l'aide de supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Faites pivoter les leviers de sécurité de 90° vers la porte. Fermez lentement la porte à un angle de 45° (par rapport à la position de la porte complètement fermée) ; puis, soulevez la porte et tirez-la vers l'extérieur.

La **vitre de la porte** du four peut être nettoyée de l'intérieur, mais elle doit d'abord être retirée de la porte de l'appareil. Commencez par procéder comme décrit au point 2, mais ne la retirez pas.

3 Retirez le guide d'air. Tenez-le avec vos mains sur les côtés gauche et droit de la porte. Retirez-le en le tirant légèrement vers vous.

4 Tenez la vitre de la porte au niveau du bord supérieur et retirez-la. De même pour la deuxième et la troisième vitre (selon le modèle).

5 Pour remplacer les vitres, observez l'ordre inverse.

### 💡 INFORMATION

Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

### ⚠ ATTENTION !

**La charnière de la porte du four peut se fermer avec une force considérable. Par conséquent, faites toujours pivoter les deux leviers de sécurité vers le support lorsque vous montez ou démontez la porte de l'appareil.**


### Fermeture et ouverture progressives de la porte

(selon le modèle)

La porte du four est équipée d'un système qui amortit la force de fermeture de la porte, à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une ouverture et une fermeture de la porte simples, silencieuses et

## Nettoyage et entretien

en douceur. Une légère poussée (jusqu'à un angle de 15° par rapport à la position fermée de la porte) suffit pour que la porte se ferme automatiquement et en douceur.

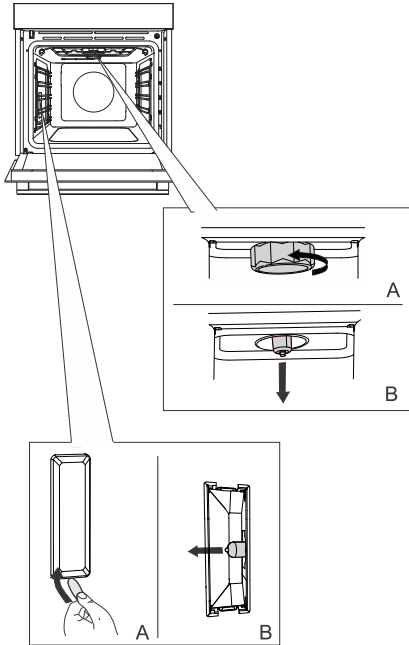
 ATTENTION !

**Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.**

## Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez tous les accessoires du four.


Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



- 1 Dévissez et retirez le couvercle (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Retirez l'ampoule halogène.
- 2 Utilisez un outil en plastique plat pour retirer le couvercle. Retirez l'ampoule halogène.

### INFORMATION

Veillez à ne pas endommager le revêtement en émail.  
Utilisez une protection pour éviter de vous brûler.

 ATTENTION !

**Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.**

# Tableau de dépannage et des erreurs

## Mise en garde et signalisation des erreurs

**Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.**

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Problème/erreur	Cause
<b>Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.</b>	Contactez le service après-vente.
<b>L'éclairage du four ne fonctionne pas.</b>	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
<b>L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.</b>	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
<b>Le code d'erreur ErrX s'affiche. En cas de code d'erreur à deux chiffres, ErXX s'affiche.</b>	Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance.

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

**Le symbole** sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

# Test de cuisson



















EN60350-1 : utilisez uniquement les équipements fournis par le fabricant.

Insérez toujours la plaque de cuisson jusqu'à la position finale sur le rail métallique. Placez la pâte ou les gâteaux cuits dans des moules comme indiqué sur l'image.


\*Préchauffez l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température sélectionnée. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

\*\*Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

\*\*\*Tournez après 2/3 du temps de cuisson

CUISSON						
Plat	Équipement	moule placement		°C	min	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	150	25-40	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	135 **	35-50	
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	140 **	25-40	
cookies – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	155 **	20-30	
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1,5	140 **	30-45	
cupcakes – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 3, 5	140-150	30-50	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	150	45-55	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	160	45-55	
génoise – deux supports/niveaux	2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2, 4	170 *	45-55	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	160 **	70-120	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	160	70-120	

## RÔTISSAGE

Plat	Équipement	moule placement		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
pain grillé	grille métallique		5	max	4-7	<input checked="" type="checkbox"/>
pljeskavica (galette de viande hachée)	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		5	230	25-40 ***	<input checked="" type="checkbox"/>

 **ASKO**



873222-a10

CE