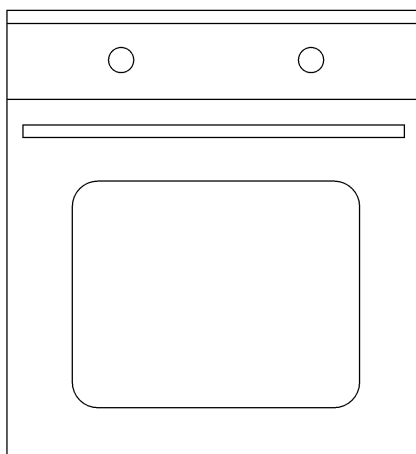


Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur

BVM35500XPS



Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale 4
 Sécurité électrique 4
 Sécurité du produit 5
 Utilisation prévue 7
 Sécurité des enfants 7
 Mise au rebut de l'ancien appareil 8
 Elimination des emballages 8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble 9
 Contenu de l'emballage 10
 Caractéristiques techniques 11

3 Installation 12

Avant l'installation 12
 Installation et branchement 14
 Déplacement ultérieur 15

4 Préparations 16

Conseils pour faire des économies d'énergie 16
 Première utilisation 16
 Réglage initial de l'horloge 16
 Premier nettoyage de l'appareil 17
 Première cuisson 17

5 Utilisation du four 18

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades 18
 Utilisation du four électrique 18
 Fonctions du four 20
 Fonctionnement de l'unité de commande du four .. 23
 Tableau des temps de cuisson 35
 Fonctions plats cuisinés 37
 Recettes pour les menus de plats cuisinés 40
 Utilisation du grill 46

6 Maintenance et entretien 49

Généralités 49
 Nettoyage du bandeau de commande 49
 Nettoyage du four 49
 Retirer la porte du four 50
 Retrait de la vitre de la porte 51
 Remplacement de l'ampoule du four 52

7 Recherche et résolution des pannes 53

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la ga-

rantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !

- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réali-

sées que par des personnes habilitées et qualifiées.

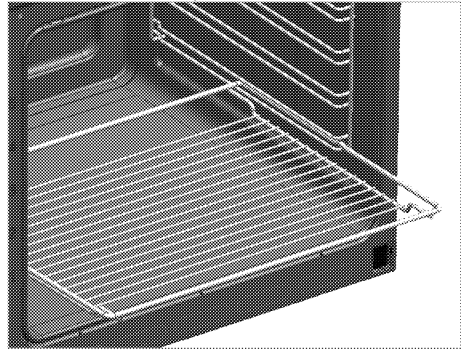
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.

- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis métalliques
Il est important de placer l'étagère métallique et/ou la plaque correctement sur le châssis. Faites coulisser l'étagère métallique ou le plat entre 2 glissières

de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration suivante).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four.

- Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et

des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

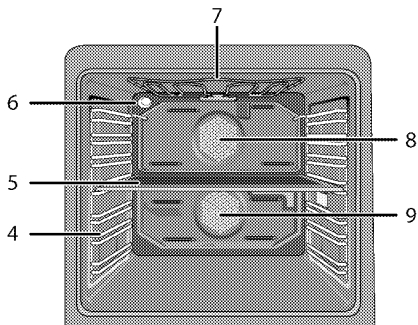
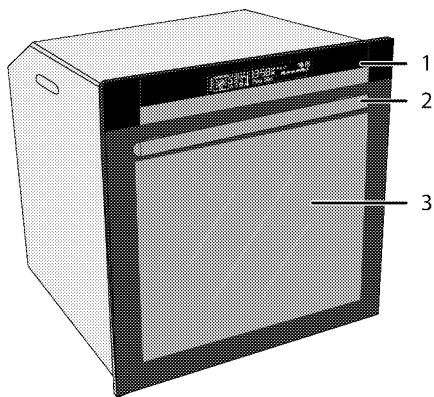
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

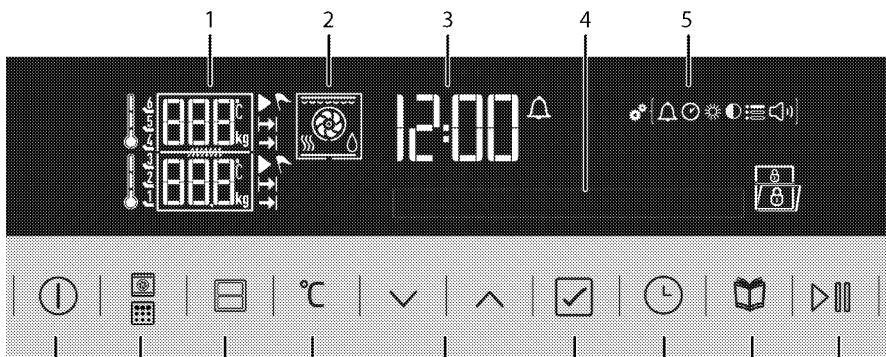
2 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Poignée
- 3 Porte frontale
- 4 Positions de la grille
- 5 Plateau central

- 6 Ampoule
- 7 Élément chauffant supérieur
- 8 Moteur du ventilateur supérieur (derrière la tôle)
- 9 Moteur du ventilateur inférieur (derrière la tôle)



- 14 Indicateur de température/poids
 - 13 Affichage des fonctions
 - 12 Indicateur de l'horloge
 - 11 Ecran de texte
 - 10 Symboles du menu Paramètres
 - 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
 - 8 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
 - 7 Touche Heure et réglages
 - 6 Touche de confirmation
 - 10 Touches Haut/Bas (étape du menu) (Sélection du menu)
 - 11 Touche de réglage Température/poids/booster
 - 12 Touche de sélection du compartiment four
 - 13 Touche de sélection de fonction *
 - 14 Touche Marche/Arrêt
- * Disponible dans les fours avec propriétés d'auto-nettoyage, de cuiseur à vapeur et micro-ondes.

Contenu de l'emballage

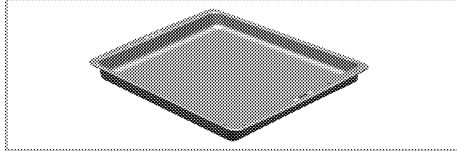


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. **Manuel de l'utilisateur**

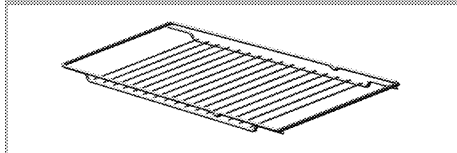
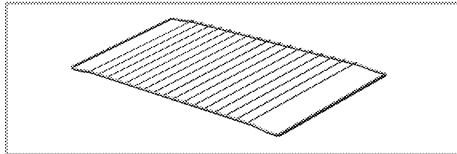
2. **Plaque à four**

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. **Grille**

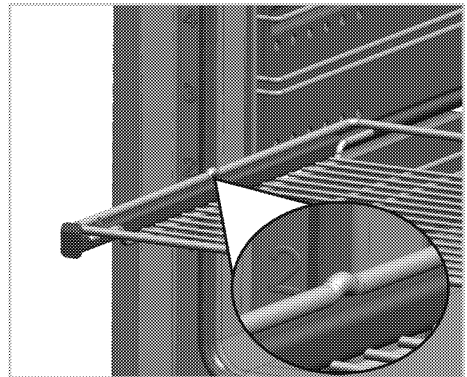
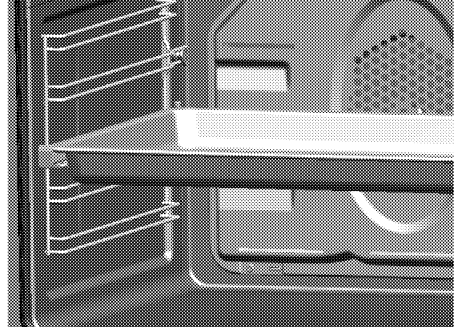
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



4. **Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques**

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3,5kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction - Four à double cavité
Ampoule interne	15/25 W
Consommation électrique du grill	2.2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation*, page 12.



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une dis-

tance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.



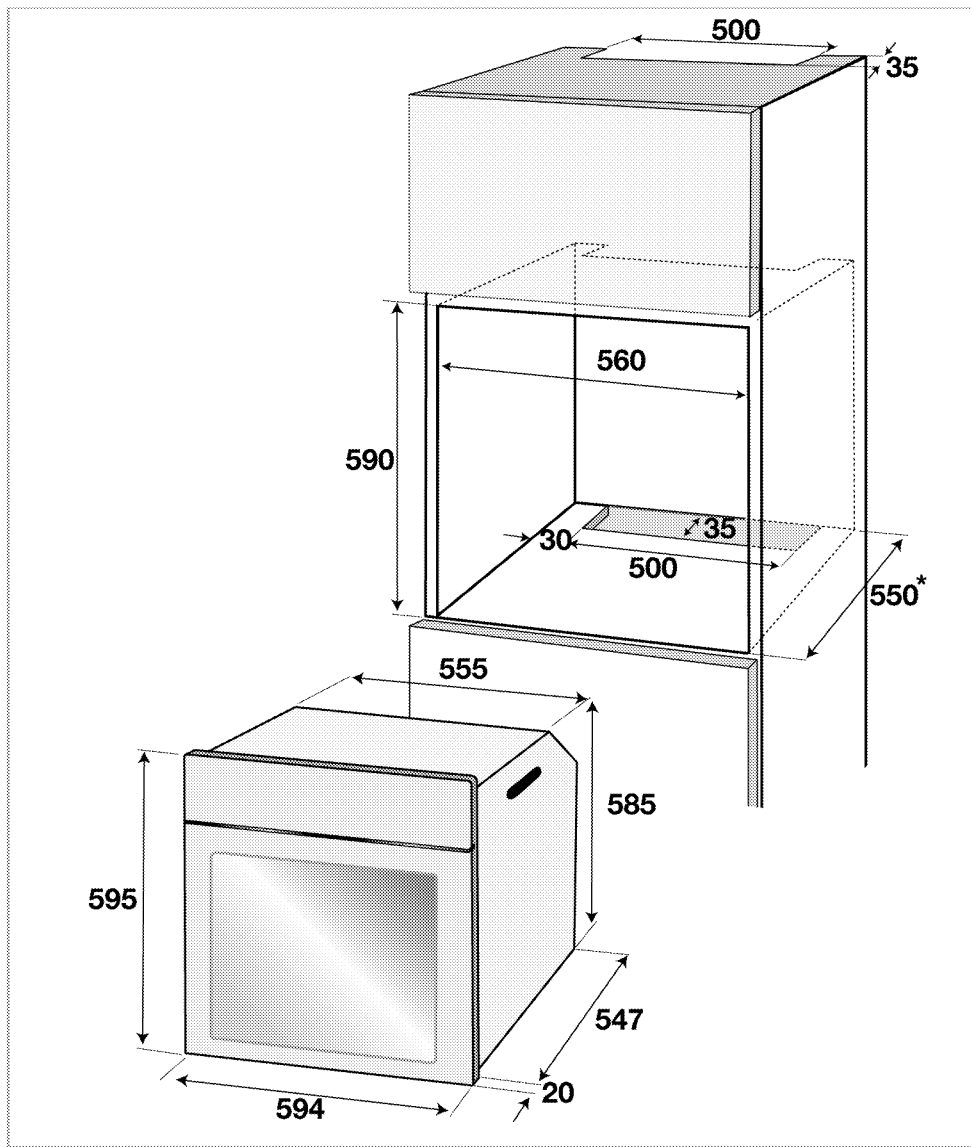
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

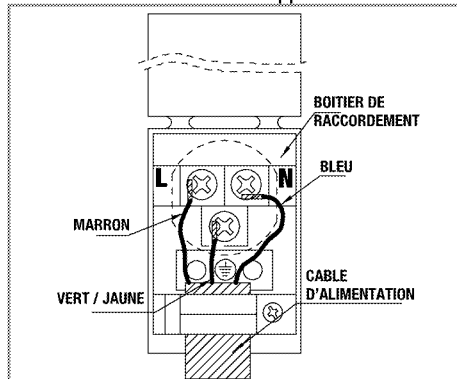
Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts)


doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :

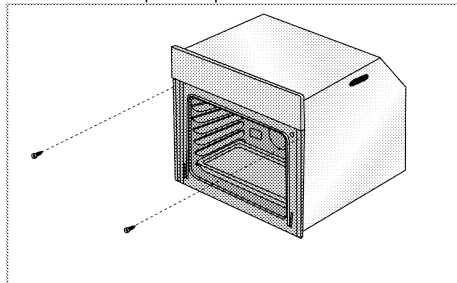


2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

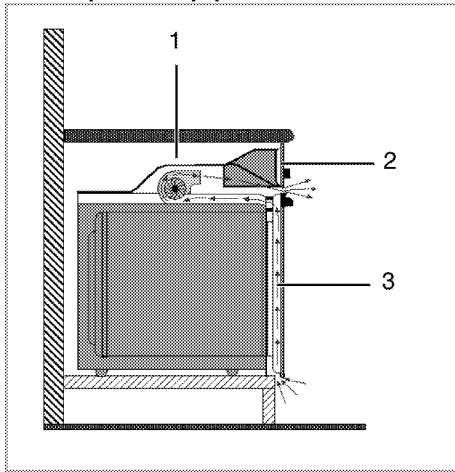
Installation des produits

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

Pour les produits équipés d'un ventilateur



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.



Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparations

Conseils pour faire des économies d'énergie

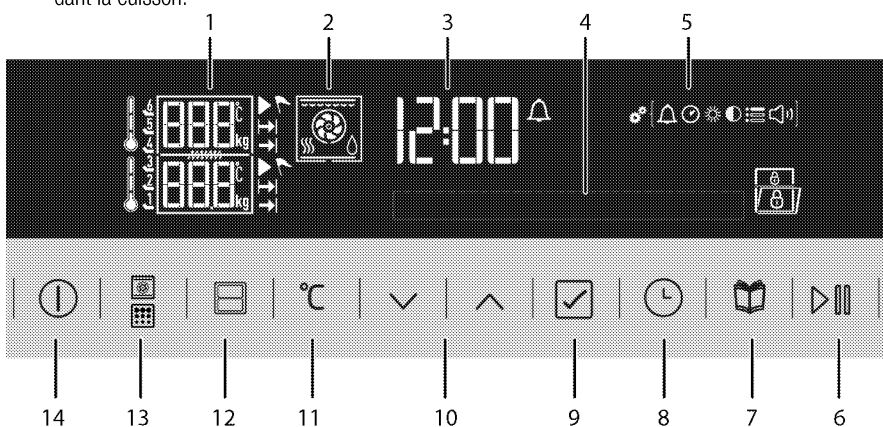
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.

- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Réglage initial de l'horloge



- 1 Indicateur de température/poids
 - 2 Affichage des fonctions
 - 3 Indicateur de l'horloge
 - 4 Ecran de texte
 - 5 Symboles du menu Paramètres
 - 6 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
 - 7 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
 - 8 Touche Heure et réglages
 - 9 Touche de confirmation
 - 10 Touches Haut/Bas (étape du menu) (Sélection du menu)
 - 11 Touche de réglage Température/poids/booster
 - 12 Touche de sélection du compartiment four
 - 13 Touche de sélection de fonction *
 - 14 Touche Marche/Arrêt
- * Disponible dans les fours avec propriétés d'auto-nettoyage, de cuiseur à vapeur et micro-ondes.

Réglage initial de l'heure

1. Lors de la première mise en marche du produit, le champ « heure » et son ⌚ symbole clignotent. Le message « Réglage horloge » s'affiche à l'écran.



2. Réglez l'heure à l'aide des ~ touches.
3. Touchez pour confirmer l'heure.
4. Le champ « Minute » et son ⌚ symbole clignotent. Réglez la minute à l'aide des ~ touches. Touchez pour confirmer la minute.





» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure apparaît à l'écran.

1:00



Réglage de la langue



La langue peut être réglée uniquement lorsque l'affichage du four est en veille.

1. Touchez  jusqu'à ce que vous voyez le symbole  dans le menu des réglages.

1:00

Language: English

2.  Le symbole correspondant clignote et l'option de réglage de la langue s'affiche à l'écran.
 3. Touchez  les touches pour sélectionner la langue souhaitée.
 4. Touchez pour confirmer le réglage.
- » L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure apparaît à l'écran.

» Seules les  et  touches sont opérationnelles lorsque l'écran dans cet état. Vous pouvez effectuer toutes ses opérations dans le menu Réglages



En cas de coupure d'électricité ou lorsque vous débranchez et rebranchez l'appareil, le menu réglage de l'heure s'affiche à nouveau à l'écran.

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.



DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne

sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

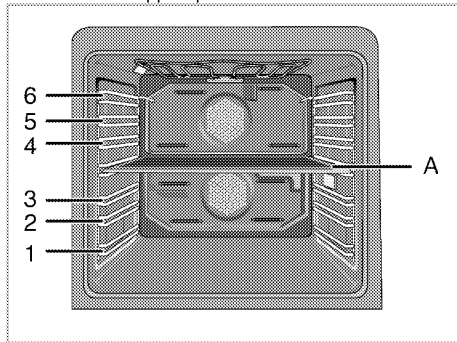


Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.


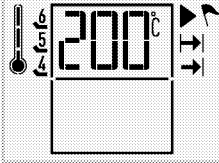

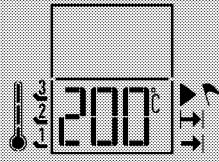

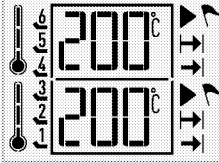

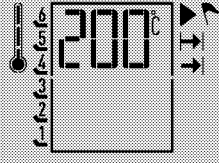
Utilisation du four électrique

Emplacements des châssis

Il y a 6 supports adaptés à l'utilisation de votre four ; parmi lesquels 3 sont situés dans la section inférieure et les 3 autres dans la section supérieure. Il existe un autre canal dans l'espace réservé à l'installation de la plaque de la section médiane (A). N'utilisez pas ce canal comme support pendant la cuisson.



Vous pouvez utiliser 4 diverses sections de votre four.




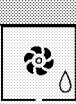
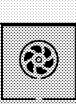


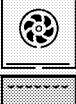



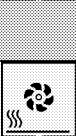

	<p>Section supérieure</p>	<p>Vous pouvez seulement cuisiner en utilisant la section supérieure. Adaptée pour le grill et la cuisson d'aliments en petits morceaux.</p>		<p>Lorsque la section supérieure est activée, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de la présente section s'affichent à l'écran.</p>
	<p>Section inférieure</p>	<p>Vous pouvez seulement cuisiner en utilisant la section inférieure. Adaptée pour la cuisson d'aliments coupés en moyens morceaux.</p>		<p>Lorsque la section supérieure est activée, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de la présente section s'affichent à l'écran.</p>
	<p>Section inférieure-supérieure</p>	<p>Vous pouvez utiliser simultanément les sections supérieure et inférieure. Cette option est adaptée pour la cuisson de deux plats différents.</p>		<p>Lorsque la section inférieure-supérieure est activée, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de ces sections s'affichent séparément à l'écran.</p>
	<p>Grande section unique</p>	<p>Vous pouvez cuisiner en utilisant la seule grande section. Adaptée pour la cuisson d'aliments coupés en gros morceaux et pour les cuissons multiples.</p>		<p>Lorsque la seule grande section est activée, la valeur de température, les positions des châssis, le symbole de cuisson, le symbole du mode veille, le symbole de la durée de la cuisson et le symbole de fin de la cuisson de la présente section s'affichent à l'écran.</p>


Fonctions du four

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil. Ces fonctions s'appliquent

uniquement aux fours présentant une seule grande section.

Toutes les fonctions de votre four sont détaillées dans cette section.

Symbole	Nom	Description
	Statique (Chauffage supérieur et inférieur)	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Cuisson avec une seule plaque.
	Sole	Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.
	Statique + ventilateur (Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur).	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs ainsi que le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.
	Décongélation (Ventilateur en marche)	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.
	Cuisson tournante	Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. L'air chaud généré par l'élément chauffant de ventilateur est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Dans la plupart des cas un préchauffage n'est pas nécessaire.
	Élément chauffant supérieur + ventilateur (Ventilateur avec chauffage supérieur)	Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur situés dans la paroi arrière sont en marche. De l'air chaud est mieux distribué avec le ventilateur en comparaison avec la situation où seul le chauffage supérieur fonctionne.
	Pizza	L'élément chauffant supérieur et le ventilateur doté d'un élément chauffant (situés dans la paroi arrière) sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.
	Multi-cuisson « 3D »	Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui doté d'un ventilateur fonctionnent simultanément. Cuisson avec une seule plaque.
	Grill économique	Uniquement la partie intérieure de l'élément chauffant supérieur située au plafond du four fonctionne. Adapté pour griller de la viande découpée en petits et moyens morceaux.
	Grill fort	Les parties intérieures et extérieures de l'élément chauffant supérieur situé au plafond du four fonctionnent simultanément. Adapté pour griller de la viande découpée en moyens morceaux.
	Grill + Ventilateur (Ventilateur doté d'un grill)	Le ventilateur mural arrière et les parties intérieure et extérieure de l'élément chauffant situé au plafond du four fonctionnent simultanément. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Adapté pour griller de la viande découpée en moyens morceaux.
	Maintien au chaud	Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps. Ne l'utilisez pas pour cuire des aliments.
	Mode pyrolyse - économie	Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Il est recommandé de l'utiliser quand le four est légèrement sale. Lisez la description contenue dans la section relative au "Nettoyage et entretien" pour utiliser cette fonction.Voir.

	Pyrolyse	Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Lisez la description contenue dans la section relative au "Nettoyage et entretien" pour utiliser cette fonction. Voir.
	Cuisson économique par ventilateur	Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant le chauffage par ventilateur dans une gamme de température allant de 160 à 220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu. Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau « Cuisson économique par ventilateur ».
	Cuisson faible temp	Pour cuire des plats à basse température plus longtemps (10-15 heures).








Section supérieure 	Chaleur tournante Ventilateur économique Élément chauffant supérieur + ventilateur Grill pulsé Grill fort Décongélation Grill économique
Section inférieure 	Chaleur tournante Ventilateur économique Décongélation Sole Pizza
Section inférieure-supérieure 	Ventilateur + ventilateur Grill fort + ventilateur Décongélation + décongélation Grill économique + ventilateur Ventilateur + Élément chauffant inférieur Ventilateur + Pizza
Grande section unique 	Tradition Multifonction Chaleur tournante Multi-cuisson (3D) Pizza Élément chauffant supérieur + ventilateur Grill pulsé Grill fort Grill économique Ventilateur économique Sole Maintien au chaud Cuisson faible temp Décongélation Pyrolyse Mode pyrolyse - économie


Tableau des fonctions


Le tableau des fonctions indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives.


 Les fonctions varient en fonction du modèle de four.


 Lorsque vous effectuez les réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran.

 Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

 Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.

 Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

 Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour « Durée de cuisson » est limitée à 6 heures pour toutes les positions, à l'exception des fonctions « Maintien au chaud » et « Cuisson à faible température ».

 Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour « Durée de cuisson » est limitée à 6 heures pour toutes les positions, à l'exception des fonctions « Maintien au chaud » et « Cuisson à faible température ».

Grande section unique

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Tradition	200	40-280
Statique + ventilateur	175	40-280
Chaleur tournante	180	40-250
Multi-cuisson (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-280
Élément chauffant supérieur + ventilateur	200	40-280
Grill pulsé	200	40-280
Grill fort	280	40-280
Grill économique	280	40-280
Ventilateur économique	180	160-220
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100
Cuisson faible temp	100	50-150
Décongélation	-	-
* Les fonctions varient en fonction du modèle de four.		

Section supérieure

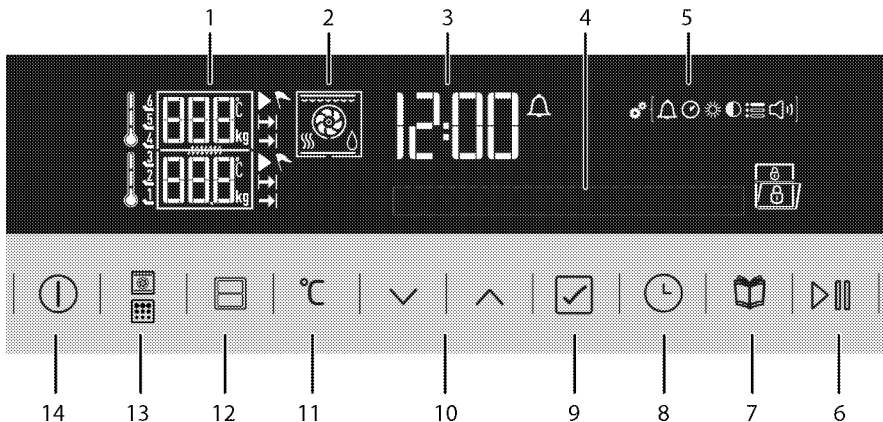
Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Chaleur tournante	180	40-250
Élément chauffant supérieur + ventilateur	200	40-280
Grill pulsé	200	40-280
Grill fort	280	40-280
Grill économique	280	40-280
Ventilateur économique	180	160-220
Décongélation	-	-

*** Les fonctions varient en fonction du modèle de four.**

Section inférieure

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Chaleur tournante	180	40-250
Pizza	210	40-280
Ventilateur économique	180	160-220
Sole	180	40-220
Décongélation	-	-
* Les fonctions varient en fonction du modèle de four.		

Fonctionnement de l'unité de commande du four



- 1 Indicateur de température/poids
 - 2 Affichage des fonctions
 - 3 Indicateur de l'horloge
 - 4 Ecran de texte
 - 5 Symboles du menu Paramètres
 - 6 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
 - 7 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
 - 8 Touche Heure et réglages
 - 9 Touche de confirmation
 - 10 Touches Haut/Bas (étape du menu) (Sélection du menu)
 - 11 Touche de réglage Température/poids/booster
 - 12 Touche de sélection du compartiment four
 - 13 Touche de sélection de fonction *
 - 14 Touche Marche/Arrêt
- * Disponible dans les fours avec propriétés d'auto-nettoyage, de cuiseur à vapeur et micro-ondes.

- Symbole de réglage du volume
 - Symbole de réglage de la langue
 - Symbole de thermomètre de cuisine *
- * Varie en fonction du modèle de four.

Symboles affichés :

- Symbole de cuisson rapide (Booster)
- Symbole de temps de cuisson
- Symbole de fin du temps de cuisson
- Symbole de l'alarme
- Symbole de veille
- Symbole cuisson
- Symbole d'horloge
- Symbole des réglages
- Symbole de maintien au chaud
- Symbole de dégivrage
- Symbole de verrouillage des touches
- Symbole de porte ouverte
- Symbole de réglage de la luminosité

Fonctionnement du four comme section unique Mode manuel

En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre. Le four retourne à l'écran de veille après sa mise en marche initiale et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

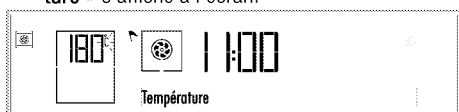
1. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique seulement après le retrait de la plaque de la section médiane.
2. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche pendant deux secondes.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction propre au mode cuisson en section unique s'affichera.



4. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches.



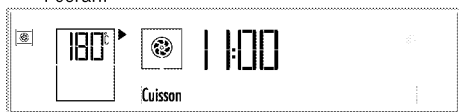
5. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez une fois sur °C pour afficher la température. Le symbole clignote à l'écran et « Température » s'affiche à l'écran.



6. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches. Lorsque vous atteignez la valeur souhaitée, confirmez la température en appuyant sur .
7. Pour le réglage du Booster, appuyez deux fois sur le bouton °C pour activer la fonction de réglage. L'avertissement « Booster désactivé », ainsi que le symbole apparaissent à l'écran.
8. Appuyez sur l'une des touches pour activer le réglage du booster. L'avertissement « Booster activé », ainsi que le symbole apparaissent à l'écran. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

i Lorsque le réglage du booster est effectué, le four fonctionne à la puissance maximale pour atteindre la température définie. Lorsque la température définie est atteinte, le symbole disparaît. Le Booster est activé pour les fonctions dans lesquelles il s'affiche lorsque °C vous appuyez deux fois sur la touche.

9. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
10. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur la touche pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et « Cuisson » apparaît à l'écran.

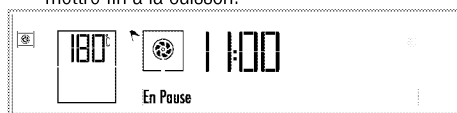


» Le four chauffe jusqu'à la température réglée.

i Tous les segments du symbole de température du four interne s'allument lorsque le four atteint la température réglée.

i Si la porte du four est ouverte, l'avertissement « Porte ouverte » et/ou le symbole apparaît à l'écran.

11. À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche une fois de plus pendant deux secondes pour mettre fin à la cuisson.

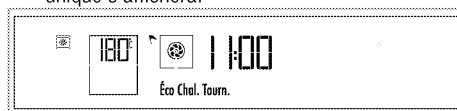


Mode semi-automatique

Le four retourne à l'écran de veille après sa mise en marche initiale et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

Dans le mode de fonctionnement semi-automatique, vous pouvez régler le temps de fonctionnement du four (temps de cuisson).

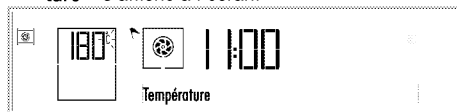
- Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique seulement après le retrait de la plaque de la section médiane.
- Mettez le four en marche en appuyant sur la touche pendant deux secondes.
- Lorsque le four est mis en marche, la première fonction propre au mode cuisson en section unique s'affichera.




4. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches.











5. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez une fois sur °C pour afficher la température. Le symbole clignote à l'écran et « Température » s'affiche à l'écran.





6. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches. Lorsque vous atteignez la valeur souhaitée, confirmez la température en appuyant sur .
7. Pour le réglage du Booster, appuyez deux fois sur le bouton °C pour activer la fonction de réglage.






L'avertissement « Booster désactivé », ainsi que le symbole  apparaissent à l'écran.

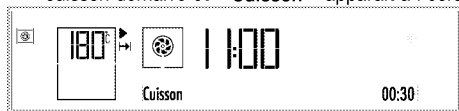
- Appuyez sur l'une des touches  ou  pour activer le réglage du booster. L'avertissement « Booster activé », ainsi que le symbole  apparaissent à l'écran. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

 Lorsque le réglage du booster est effectué, le four fonctionne à la puissance maximale pour atteindre la température définie. Lorsque la température définie est atteinte, le symbole  disparaît. Le Booster est activé pour les fonctions dans lesquelles il  s'affiche lorsque  vous appuyez deux fois sur la touche.



- Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche  pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte.  Le symbole clignote simultanément.






- Appuyez sur les touches   pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois le Temps de cuisson réglé,  le symbole s'affiche de manière continue.
- Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
- Si la fonction de cuisson et les valeurs de temps et de température conviennent, appuyez sur  pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et « Cuisson » apparaît à l'écran.





» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

 Tous les segments du symbole de température du four interne  s'allument lorsque le four atteint la température réglée.

 Si la porte du four est ouverte, l'avertissement « Porte ouverte » et/ou le symbole  apparaissent à l'écran.


- À la fin de la cuisson, les messages « Bon appétit » et « Appuyez sur Démarrer pour continuer » s'affichent à l'écran et une alarme retentit.
- Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
- Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

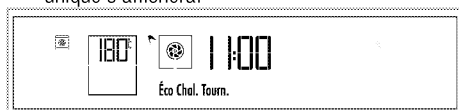
 Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche  si vous le désirez.

Mode entièrement automatique

En mode de fonctionnement entièrement automatique, vous pouvez régler le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.

Le four retourne à l'écran de veille après sa mise en marche initiale et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

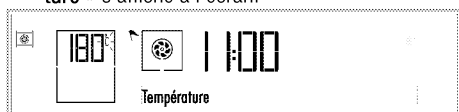
- Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique seulement après le retrait de la plaque de la section médiane.
- Mettez le four en marche en appuyant sur la touche  pendant deux secondes.
- Lorsque le four est mis en marche, la première fonction propre au mode cuisson en section unique s'affichera.



- Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur les  touches.



- Si vous souhaitez modifier la température, appuyez une fois sur  pour afficher la température.  Le symbole clignote à l'écran et « Température » s'affiche à l'écran.



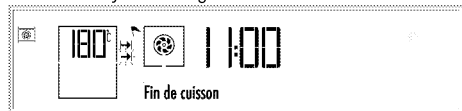
6. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches. Lorsque vous atteignez la valeur souhaitée, confirmez la température en appuyant sur .
7. Pour le réglage du Booster, appuyez deux fois sur le bouton pour activer la fonction de réglage. L'avertissement « Booster désactivé », ainsi que le symbole apparaissent à l'écran.
8. Appuyez sur l'une des touches ou pour activer le réglage du booster. L'avertissement « Booster activé », ainsi que le symbole apparaissent à l'écran. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

Lorsque le réglage du booster est effectué, le four fonctionne à la puissance maximale pour atteindre la température définie. Lorsque la température définie est atteinte, le symbole disparaît. Le Booster est activé pour les fonctions dans lesquelles il s'affiche lorsque vous appuyez deux fois sur la touche.

9. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte. Le symbole clignote simultanément.



10. Appuyez sur les touches pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois le Temps de cuisson réglé, le symbole s'affiche de manière continue.
11. Pour la fin du temps de cuisson, appuyez sur à intervalles réduits jusqu'à ce que « Fin du temps de cuisson » apparaisse à l'affichage du texte. Le symbole clignote simultanément.



12. Appuyez sur les touches pour régler la fin du temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur la touche. Une fois la fin du temps de cuisson réglé, il s'affiche de manière continue.
13. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.

14. Si la fonction de cuisson et les valeurs de températures, de durée et de fin de temps de cuisson conviennent, appuyez sur la touche pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.

» » **Le message « Veille »** apparaît à l'écran. Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie.

15. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le décompte du temps de cuisson est effectif. « Cuisson » apparaît à l'écran et le four chauffe jusqu'à la température réglée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson. La lampe du four s'allume pendant un certain temps au cours du processus de cuisson.

Tous les segments du symbole de température du four interne s'allument lorsque le four atteint la température réglée.

Si la porte du four est ouverte, l'avertissement « Porte ouverte » et/ou le symbole apparaissent à l'écran.

16. À la fin de la cuisson, les messages « Bon appétit » et « Appuyez sur Démarrer pour continuer » s'affichent à l'écran et une alarme retentit.
17. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
18. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche si vous le désirez.


Utilisation du four uniquement comme section supérieure ou inférieure Mode manuel

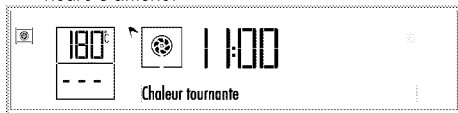
En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre.

Le four retourne à l'écran de veille après sa mise en marche initiale et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e logement des grilles.

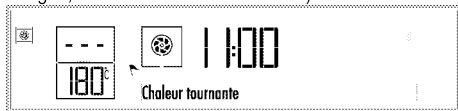
i Si la plaque de section médiane n'est pas installée, la minuterie du four fonctionnera comme pour une section unique entière.


2. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche  pendant deux secondes.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction de mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



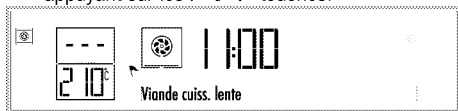
4. Appuyez sur les touches  une fois pour activer la section inférieure du four.

 Le symbole apparaît près de la section du four active. Veuillez suivre la même procédure initiale pour effectuer le réglage de température et la cuisson dans les sections inférieure et supérieure du four. (Dans les images, le four inférieur est illustré.)

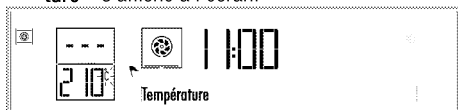



i Chaque fois que vous appuyez sur la touche  la section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure ou la section supérieure uniquement seront activées respectivement.


5. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur les  touches.




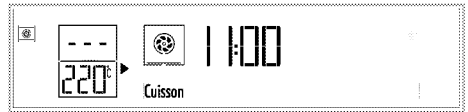
6. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez une fois sur  pour afficher la température.  Le symbole clignote à l'écran et « Température » s'affiche à l'écran.




7. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les  touches. Lorsque vous atteignez la va-


leur souhaitée, confirmez la température en appuyant sur .

8. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
9. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur la touche  pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et « Cuisson » apparaît à l'écran.

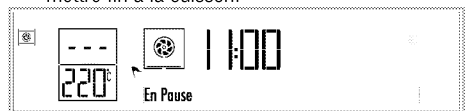


» Le four chauffe jusqu'à la température réglée.

i Tous les segments du symbole de température du four interne  s'allument lorsque le four atteint la température réglée.

i Si la porte du four est ouverte, l'avertissement « Porte ouverte » et/ou le symbole  apparaissent à l'écran.

10. À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche  une fois de plus pendant deux secondes pour mettre fin à la cuisson.



i Lorsque vous utilisez uniquement la section supérieure ou inférieure pour la cuisson, laissez la section non utilisée vide, car elle va également chauffer.


Mode semi-automatique

Dans le mode de fonctionnement semi-automatique, vous pouvez régler le temps de fonctionnement du four (temps de cuisson).

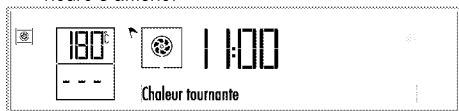
Le four retourne à l'écran de veille après sa mise en marche initiale et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e logement des grilles.

i Si la plaque de section médiane n'est pas installée, la minuterie du four fonctionnera comme pour une section unique entière.

2. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche  pendant deux secondes.

3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.



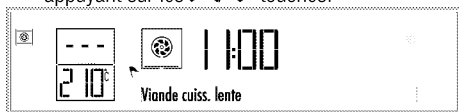
4. Appuyez sur les touches une fois pour activer la section inférieure du four.

Le symbole apparaît près de la section du four active. Veuillez suivre la même procédure initiale pour effectuer le réglage de température et la cuisson dans les sections inférieure et supérieure du four. (Dans les images, le four inférieur est illustré.)

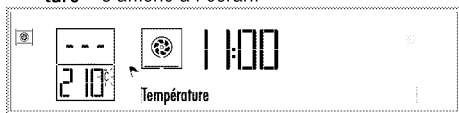


Chaque fois que vous appuyez sur la touche la section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure ou la section supérieure uniquement seront activées respectivement.

5. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches.



6. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez une fois sur pour afficher la température. Le symbole clignote à l'écran et « Température » s'affiche à l'écran.



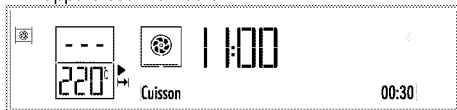
7. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches. Lorsque vous atteignez la valeur souhaitée, confirmez la température en appuyant sur .
8. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte. Le symbole clignote simultanément.



9. Appuyez sur les touches pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage

en appuyant sur . Une fois le Temps de cuisson réglé, le symbole s'affiche de manière continue.

10. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
11. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur la touche pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et « Cuisson » apparaît à l'écran. disparaît tandis que les symboles apparaissent à l'écran.



» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

Tous les segments du symbole de température du four interne s'allument lorsque le four atteint la température réglée.

Si la porte du four est ouverte, l'avertissement « Porte ouverte » et/ou le symbole apparaissent à l'écran.

12. À la fin de la cuisson, les messages « Bon appétit » et « Appuyez sur Démarrer pour continuer » s'affichent à l'écran et une alarme retentit.
13. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
14. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

Lorsque vous utilisez uniquement la section supérieure ou inférieure pour la cuisson, laissez la section non utilisée vide, car elle va également chauffer.

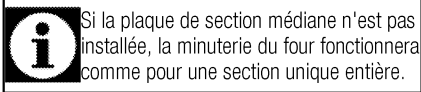
Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche si vous le désirez.

Mode entièrement automatique

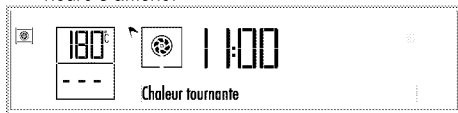
En mode de fonctionnement entièrement automatique, vous pouvez régler le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.

Le four retourne à l'écran de veille après sa mise en marche initiale et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e logement des grilles.

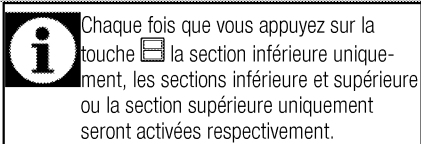
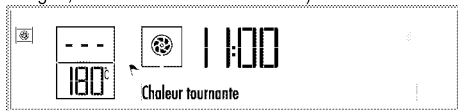


2. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche pendant deux secondes.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.

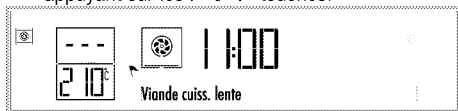


4. Appuyez sur les touches une fois pour activer la section inférieure du four.

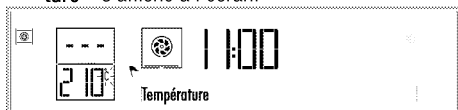
Le symbole apparaît près de la section du four active. Veuillez suivre la même procédure initiale pour effectuer le réglage de température et la cuisson dans les sections inférieure et supérieure du four. (Dans les images, le four inférieur est illustré.)



5. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches.



6. Si vous souhaitez modifier la température, appuyez une fois sur pour afficher la température. Le symbole clignote à l'écran et « **Température** » s'affiche à l'écran.



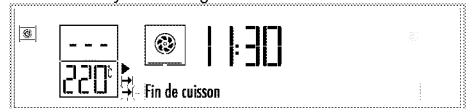
7. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches. Lorsque vous atteignez la va-

leur souhaitée, confirmez la température en appuyant sur .

8. Pour le temps de cuisson, appuyez une fois sur la touche pour défiler jusqu'à « **Temps de cuisson** » à l'affichage du texte. Le symbole clignote simultanément.

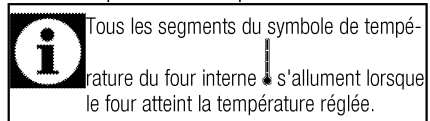


9. Appuyez sur les touches pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois le Temps de cuisson réglé, le symbole s'affiche de manière continue.
10. Pour la fin du temps de cuisson, appuyez sur à intervalles réduits jusqu'à ce que « **Fin du temps de cuisson** » apparaisse à l'affichage du texte. Le symbole clignote simultanément.




11. Appuyez sur les touches pour régler la fin du temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur la touche . Une fois la fin du temps de cuisson réglé, il s'affiche de manière continue.
 12. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
 13. Si la fonction de cuisson et les valeurs de températures, de durée et de fin de temps de cuisson conviennent, appuyez sur la touche pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.
- » » **Le message « Veille »** apparaît à l'écran. Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie.


14. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le décompte du temps de cuisson est effectif. « **Cuisson** » apparaît à l'écran et le four chauffe jusqu'à la température réglée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson. La lampe du four s'allume pendant un certain temps au cours du processus de cuisson.



i Si la porte du four est ouverte, l'avertissement « **Porte ouverte** » et/ou le symbole  apparaissent à l'écran.

- À la fin de la cuisson, les messages « **Bon appétit** » et « **Appuyez sur Démarrer pour continuer** » s'affichent à l'écran et une alarme retentit.
- Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
- Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.

i Lorsque vous utilisez uniquement la section supérieure ou inférieure pour la cuisson, laissez la section non utilisée vide, car elle va également chauffer.

i Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche  si vous le désirez.


Utilisation simultanée des sections supérieure et inférieure du four

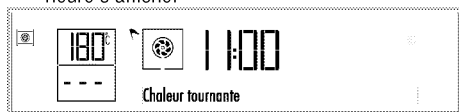
Mode manuel


En mode manuel, le four fonctionne indépendamment du temps de cuisson, une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température. Le four ne s'éteindra pas automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'utilisateur doit se charger de l'éteindre. Le four retourne à l'écran de veille après sa mise en marche initiale et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

- Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e logement des grilles.

i Si la plaque de section médiane n'est pas installée, la minuterie du four fonctionnera comme pour une section unique entière.

- Mettez le four en marche en appuyant sur la touche  pendant deux secondes.
- Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.




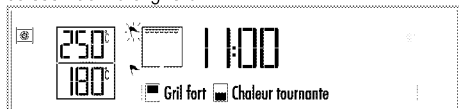
i Chaque fois que vous appuyez sur la touche  la section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure ou la section supérieure uniquement seront activées respectivement.



- Activez les deux sections en appuyant  deux fois sur la touche.  Le symbole apparaîtra près de chaque section du four.

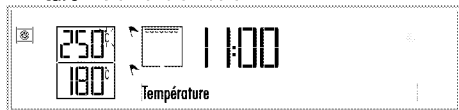




- Appuyez sur  les touches pour sélectionner la fonction de cuisson appropriée parmi celles définies pour les deux sections du four. Par exemple, pour faire des grillades dans la partie supérieure et de la pâtisserie dans la partie inférieure, vous pouvez sélectionner la fonction prise en charge Grill & Fan (Gril pulsé).

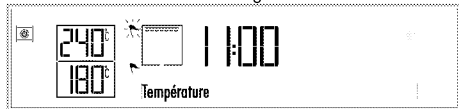
Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, « **Température** » et « **Temps de cuisson** » peuvent être définis séparément pour chaque section de votre four. Lors de ces réglages, le symbole  de la section de cuisson active clignote.



- Lorsque vous souhaitez modifier la température de la section supérieure du four, appuyez sur la touche  une fois pour accéder à l'écran Température de la partie supérieure du four. À l'écran Température de la section sélectionnée du four, le symbole  clignote et le message « **Température** » s'affiche à l'écran.



- Réglez la température souhaitée en appuyant sur les  touches. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche,  le symbole s'affiche en permanence et le symbole  de la section de cuisson active clignote.

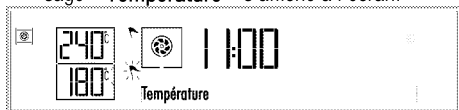


- Pour modifier la température de la section inférieure du four, activez l'écran Température de

cette dernière en appuyant sur la touche . Four inférieur . Le symbole clignote.



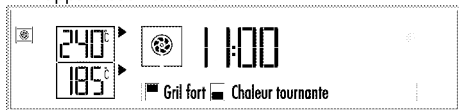
9. Appuyez sur les touches une fois pour accéder à l'écran Température de la section inférieure du four. À l'écran Température de la section sélectionnée du four, le symbole clignote et le message « Température » s'affiche à l'écran.



10. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche, . le symbole s'affiche en permanence et le symbole de la section de cuisson active clignote.

Lorsque vous utilisez les sections supérieure et inférieure simultanément, si vous souhaitez modifier la température de votre four, assurez-vous que la différence entre ces sections ne soit pas supérieure à 80 °C. Car, elles seront affectées l'une et l'autre par leurs températures respectives.

11. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
12. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température conviennent, appuyez sur la touche pendant deux secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et « Cuisson » apparaît à l'écran. disparaît tandis que les symboles apparaissent à l'écran.



Tous les segments du symbole de température du four interne s'allument lorsque le four atteint la température réglée.

Si la porte du four est ouverte, l'avertissement « Porte ouverte » et/ou le symbole apparaissent à l'écran.

13. À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche une fois de plus pendant deux secondes pour mettre fin à la cuisson.



Mode semi-automatique

Dans le mode de fonctionnement semi-automatique, vous pouvez régler le temps de fonctionnement du four (temps de cuisson).

Le four retourne à l'écran de veille après sa mise en marche initiale et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e logement des grilles.

Si la plaque de section médiane n'est pas installée, la minuterie du four fonctionnera comme pour une section unique entière.

2. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche pendant deux secondes.
3. Lorsque le four est mis en marche, la première fonction du mode de cuisson en section supérieure s'affiche.




Chaque fois que vous appuyez sur la touche la section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure ou la section supérieure uniquement seront activées respectivement.

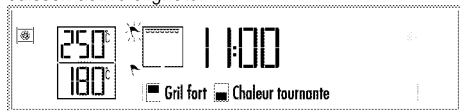
4. Activez les deux sections en appuyant deux fois sur la touche. Le symbole apparaîtra près de chaque section du four.





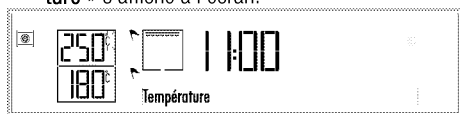
5. Appuyez sur les touches pour sélectionner la fonction de cuisson appropriée parmi celles définies pour les deux sections du four. Par exemple, pour faire des grillades dans la partie supérieure et de la pâtisserie dans la partie inférieure, vous pouvez sélectionner la fonction prise en charge Grill & Fan (Gril pulsé).

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, « Température » et « Temps de cuisson » peuvent être définis séparément pour chaque section de votre four.

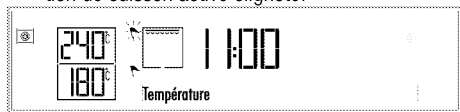
Lors de ces réglages, le symbole  de la section de cuisson active clignote.



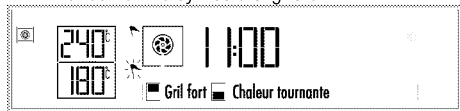
6. Lorsque vous souhaitez modifier la température de la section supérieure du four, appuyez sur la touche  une fois pour accéder à l'écran Température de la partie supérieure du four. À l'écran Température de la section sélectionnée du four, le symbole  clignote et le message « Température » s'affiche à l'écran.



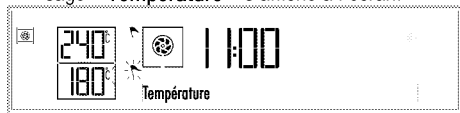
7. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les  touches. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche, .  le symbole s'affiche en permanence et le symbole  de la section de cuisson active clignote.




8. Pour modifier la température de la section inférieure du four, activez l'écran Température de cette dernière en appuyant sur la touche . Four inférieur  Le symbole clignote.





9. Appuyez sur les touches  une fois pour accéder à l'écran Température de la section inférieure du four. À l'écran Température de la section sélectionnée du four, le symbole  clignote et le message « Température » s'affiche à l'écran.







10. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les  touches. Une fois la valeur souhaitée définie, confirmez le réglage de température en appuyant sur la touche, .  le symbole s'affiche en permanence et le symbole  de la section de cuisson active clignote.




 Lorsque vous utilisez les sections supérieure et inférieure simultanément, si vous souhaitez modifier la température de votre four, assurez-vous que la différence entre ces sections ne soit pas supérieure à 80 °C. Car, elles seront affectées l'une et l'autre par leurs températures respectives.




11. Pour définir le temps de cuisson de la section inférieure du four, appuyez sur la touche  pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte. Au même moment, les symboles  clignotent.



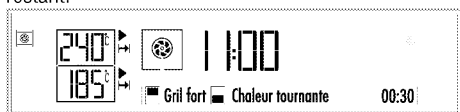
12. Appuyez sur les touches  pour régler le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Une fois le temps de cuisson défini, les symboles  s'affichent en permanence à l'écran.

13. Pour définir le temps de cuisson de la section supérieure du four, activez au préalable cette section en appuyant sur la touche .  Le symbole de la section supérieure clignote alors. Puis, appuyez sur la touche une fois  pour défiler jusqu'à « Temps de cuisson » à l'affichage du texte. Au même moment, les symboles  clignotent.


14. Définissez le temps de cuisson souhaité de la section supérieure de votre four en appuyant sur les touches  et confirmez ce réglage en appuyant sur . Une fois ce temps de cuisson défini, les symboles  s'affichent en permanence à l'écran.



15. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
16. Si la fonction de cuisson et les valeurs de temps et de température conviennent, appuyez sur  pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et  disparaît tandis que les symboles  apparaissent à l'écran.


Le temps de cuisson défini s'affiche au bas de l'écran. Ainsi, il vous est possible de voir le temps de cuisson restant.





» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la courte durée de cuisson sélectionnée.

 Tous les segments du symbole de température du four interne s'allument lorsque le four atteint la température réglée.

 Si la porte du four est ouverte, l'avertissement « Porte ouverte » et/ou le symbole  apparaissent à l'écran.

17. À la fin de la courte durée de cuisson, les messages « Bon appétit » et « Appuyez sur Démarrer pour continuer » s'affichent respectivement à l'écran et une alarme retentit.
18. Retirez votre plat du four une fois la cuisson terminée. Lorsque vous refermez la porte de votre four, la cuisson dans l'autre section du four, définit à un temps de cuisson plus long, continue.
19. Une fois la cuisson prolongée terminée, les messages « Bon appétit » et « Appuyez sur Démarrer pour continuer » s'affichent respectivement à l'écran et une alarme retentit.
20. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Le four s'éteint automatiquement.
21. Si vous souhaitez que le four continue de fonctionner, appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. Le four continuera la cuisson pendant une durée indéterminée.


 Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser le temps de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en appuyant sur la touche  pendant 2 secondes si vous le souhaitez.

Arrêt du four électrique


Appuyez sur les touches  pendant 2 secondes pour éteindre le four.

Utilisation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.



 Le verrouillage des touches peut être activé lorsque le four est en mode Veille.

Activation du verrouillage des touches


1. Appuyez sur les touches  à de courts intervalles jusqu'à ce que « Verrouillage des touches désactivé » s'affiche à l'écran et apparaisse à l'écran.





»  le symbole clignote.



2. Activez le verrouillage des touches en appuyant une fois sur n'importe lequel de ces  symboles. Le verrouillage des touches sera alors activé et le message « Verrouillage des touches activé » s'affiche à l'écran.  Le symbole continue de clignoter.

3. Appuyez sur les touches  pour confirmer le réglage.

» Le message disparaît de l'écran et le symbole  clignote en permanence.

 À l'exception des touches  toutes les autres touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Désactivez le verrouillage des touches en appuyant à nouveau sur n'importe lequel de ces  symboles. Le message « Verrouillage des touches activé » s'affiche à l'écran. apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur les touches  pour confirmer le réglage.




» Le verrouillage des touches est alors désactivé et le symbole  disparaît de l'écran.

Utilisation de l'horloge comme alarme

Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou rappel en dehors du programme de cuisson.

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée.

 L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

Pour régler l'alarme :



1. Appuyez sur les touches  à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole apparaisse à l'écran.  Le symbole clignote.

- Appuyez sur les touches pour définir le temps de cuisson désiré et confirmez le réglage en appuyant sur . Le symbole reste allumé après le réglage de la durée de l'alarme.
- L'alarme retentira quand le temps d'alarme sera écoulé.
- Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

Pour annuler l'alarme :

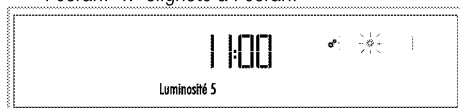
- Appuyez sur les touches à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran et confirmez le réglage en appuyant sur .

» L'alarme est alors arrêtée et le symbole disparaît de l'écran.

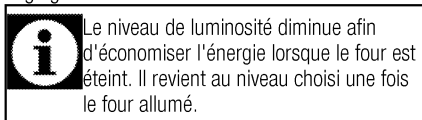
Réglage de la luminosité

La luminosité de l'écran peut être réglée uniquement lorsque le four est en mode Veille.

- Appuyez sur les touches à de courts intervalles jusqu'à ce que le **symbole Luminosité** apparaisse à l'écran. clignote à l'écran.



- 5 niveaux de luminosité sont disponibles, notamment, 1, 2, 3, 4 et 5. Appuyez sur les touches pour sélectionner le niveau souhaité.
- Appuyez sur les touches pour confirmer le réglage.



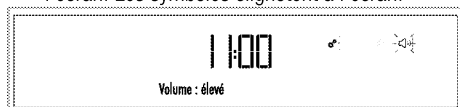
Le niveau de luminosité diminue afin d'économiser l'énergie lorsque le four est éteint. Il revient au niveau choisi une fois le four allumé.

» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure apparaît à l'écran.

Réglage du volume

Le volume peut être réglé uniquement lorsque le four est en mode Veille.

- Appuyez sur les touches à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole apparaisse à l'écran. Les symboles clignotent à l'écran.



- 2 niveaux de volume sont disponibles, notamment « **Volume faible** » et « **Volume élevé** ». Ap-

puyez sur les touches pour sélectionner le niveau souhaité.

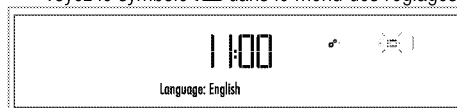
- Appuyez sur les touches pour confirmer le réglage.

» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure apparaît à l'écran.

Réglage de la langue

La langue peut être réglée uniquement lorsque l'affichage du four est en veille.

- Appuyez sur les touches jusqu'à ce que vous voyez le symbole dans le menu des réglages.



- Le symbole correspondant clignote et l'option de réglage de la langue s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur les touches pour sélectionner la langue souhaitée.
- Appuyez sur les touches pour confirmer le réglage.

» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure apparaît à l'écran.

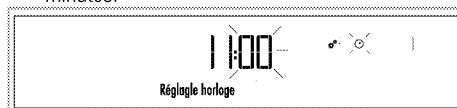
Réglage de l'heure

L'heure peut être réglée uniquement lorsque le four est éteint. Lorsque vous souhaitez modifier l'heure définie lors du réglage initial de votre four :

- Appuyez sur les touches à de courts intervalles jusqu'à ce que « **Réglage horloge** » s'affiche à l'écran. Le champ d'heure et le symbole clignotent à l'écran.



- Réglez l'heure à l'aide des touches.
- Appuyez sur les touches pour confirmer le réglage.
- Le champ « Minute » et son symbole clignotent. Réglez les minutes à l'aide des touches. Appuyez sur les touches pour confirmer les minutes.



» L'affichage retourne à l'écran de veille. Seule l'heure apparaît à l'écran.

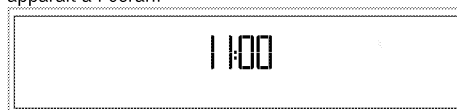


Tableau des temps de cuisson



Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Pour la grande section unique Cuisson au four et rôtisserie



Lorsque vous ouvrez la porte du four, se il sont cuisson conseils disponibles sur la vitre de la porte du four, elles sont applicables pour toute la section unique.



Le 1er étage du four est l'emplacement du châssis du bas.

Plat	Nombre de plaques (tepsi adeti)	Mode de fonctionnement	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Une plaque		3	175	25 ... 35
Gâteaux en moule*	Une plaque		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		3	175	20 ... 30
	2 plaques		1 - 5	175	30 ... 40
	3 plaques		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Génoise*	Une plaque		3	200	5 ... 10
	2 plaques		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	Une plaque		3	175	25 ... 30
	2 plaques		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 plaques		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pâte à chou*	Une plaque		2	200	30 ... 40
	2 plaques		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaques		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre*	Une plaque		2	200	25 ... 35
	2 plaques		1 - 5	200	35 ... 45
	3 plaques		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte*	Une plaque		2	200	35 ... 45
	2 plaques		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagnes*	Une plaque		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Une plaque		2	200 ... 220	15 ... 20
	Une plaque		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casseroles)	Une plaque		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Une plaque		3	25 min. 250/max puis 190	70 ... 90
Poulet rôti	Une plaque		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 70
	Une plaque		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Une plaque		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque		3	200	20 ... 30
	Une plaque		3	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.
 * Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

Pour la section inférieure uniquement Cuisson au four et rôtisserie

Plat	Nombre de plaques (tepsi adeti)	Mode de fonctionnement	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux en moule*	Une plaque		2	175	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		2	175	25 ... 35
	2 plaques		1 - 3	175	40 ... 45
Cookies*	Une plaque		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 plaques		1 - 3	165	35 ... 40
Pâte au beurre*	Une plaque		2	190	35 ... 45
Pizza*	Une plaque		1	200	10 ... 15
Poulet rôti	Une plaque		1	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Une plaque		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque		2	200	20 ... 30

* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

Pour la section supérieure uniquement Cuisson au four et rôtisserie

Plat	Nombre de plaques (tepsi adeti)	Mode de fonctionnement	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux en moule*	Une plaque		4	175	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		4	175	40 ... 45
Cookies*	Une plaque		4	170 ... 180	35 ... 45
Pâte au beurre*	Une plaque		4	190	35 ... 45
Poulet rôti	Une plaque		4	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Une plaque		4	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque		5	200	20 ... 30

* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur



Ne modifiez pas la température de cuisson après le début de la cuisson lorsque l'appareil fonctionne dans ce Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur mode.



N'ouvrez pas porte de l'appareil lorsqu'il fonctionne dans ce Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur mode.

Plat	Niveau de cuisson	Mode de fonctionnement	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Viande cocotte	Un niveau		3	160	100 ... 120
Poulet cocotte	Un niveau		3	160	70 ... 100
Haricots	Un niveau		3	160	130 ... 150
Aubergine cocotte	Un niveau		3	160	130 ... 150
Steak - entier	Un niveau		3	160	110 ... 130
Steak - en tranches	Un niveau		3	160	100 ... 120
Gâteaux dans du papier alimentaire	Un niveau		3	185	35 ... 40
Cookies à la noix	Un niveau		3	185	30 ... 35
Pâte à choux	Un niveau		3	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Un niveau		3	200	40 ... 45

- Effectuez un préchauffage pendant 6 à 7 minutes.
- Faites sauter la viande blanche/rouge dans la poêle avant de passer à la cuisson à point.

- Faites bouillir les haricots pendant 30 minutes avant la cuisson. Vous pouvez directement utiliser les haricots en conserve.
- En couvrant la poêle, vous renforcez ainsi leurs performances de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Fonctions plats cuisinés


Sélection des fonctions Plats cuisinés :

Le menu Plat cuisiné comporte des programmes de plats, spécialement préparés pour vous par des cuisiniers professionnels et enregistrés dans la mémoire de l'unité de commande.


Dans ce menu, les fonctions de température, de position du châssis, de poids et de cuisson sont définies automatiquement.

Vous pouvez modifier le poids et le temps de cuisson en fonction du plat et de vos goûts. Vous pouvez réaliser des menus plats cuisinés en combinant la grande section unique, la section inférieure et la section inférieure-supérieure.

Pour sélectionner les fonctions Plats cuisinés :




1. Touchez  pour allumer le four. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson de la grande section unique s'affichera.

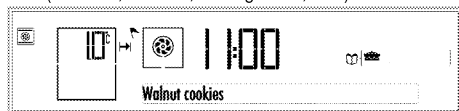


Chaque fois que vous appuyez uniquement sur  la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement seront aussi activées respectivement. Vous pouvez réaliser des menus plats cuisinés en combinant la grande section unique, la section inférieure et la section inférieure-supérieure.


2. Touchez  pour sélectionner la section de cuisson.
3. Touchez  pour sélectionner l'écran des fonctions Plats cuisinés. À ce stade, le menu principal s'affichera sur l'écran texte.




4. Touchez  pour sélectionner la fonction Plats cuisinés désirée à partir du menu principal.
5. Touchez  pour confirmer le menu de plat principal que vous avez sélectionné.
6. Touchez  pour sélectionner le plat souhaité (Cookies, Gâteau, Petit gâteau, etc.).




7. Avant de commencer la cuisson dans le menu Plat cuisiné, vous pouvez définir le poids en fonction du type de plat que vous avez sélectionné. Pour ce faire :

Touchez  jusqu'à ce que le symbole « Weight » (poids) apparaisse à l'écran. Dans l'écran de poids de la section du four sélectionné « kg » clignote et que le symbole « Weight » (poids) apparaisse.

8. Sélectionnez le poids approprié pour votre plat en appuyant sur les  touches. Une fois la va-

leur souhaitée obtenue, validez la température en appuyant sur . « kg » le symbole s'allume et reste allumé.

 La température du four et le temps de cuisson changent automatiquement en fonction des modifications de poids.



 Vous pouvez uniquement changer le poids des plats pour lesquels le poids est indiqué.

9. Placez votre récipient dans le four.
10. Touchez  pour commencer la cuisson. « Cuisson » apparaît à l'écran.

Pour la section inférieure :

Gâteaux et desserts	Viande rouge	Poisson	Viande de volaille	Repas légers	Spécialité	Desserts	Aliments séchés	Aliments congelés
Cookies à la noix	Gigot d'agneau farci	Truite	Poulet de moins de 1.600 g	Poivrons farcis	Préparation du yaourt	Tarte aux fruits	Pomme séchée	Légumes surgelés, gratin
Biscuits	Agneau rôti	Bar	Poulet de plus de 1.600 g	Macaroni et fromage	Agent de levage pour pâtisserie	Tourte aux pommes	Coing séché	
Tourte aux raisins	Rôti de veau braisé	Poisson et légumes emballés dans de la papillote	Emincés de poulet	Pomme purée		Strudel aux pommes	Poire séchée	
Vol au vent	Agneau au tandoori	Anchois cuits à la vapeur	Filet de poulet	Quiche aux légumes		Meringue		
Pain de thé	Steak	Truite	Sandwich au poulet	Moussaka		Eclair		
Baguette	Boulette de viande Dalyan	Filet de bar	Rôti de dinde	Gratin de pommes de terre		Crème Caramel		
Pain	Boulettes de viandes	Brochettes de poisson	Dinde, cuisse	Pommes de terre au four		Soufflé au chocolat		
Miche de pain (avec levure)	Rôti de bœuf	Casserole de truite	Filet de dinde	Ragoût		Crème Brûlée		
Croissant	Boeuf haché	Filet de saumon	Canard	Quiche aux pommes de terre		Pomme miellée au sirop		
Gâteau de Pâques		Saumon salé	Chèvre	Lasagnes		Gâteau de semoule au sirop		
Rouleaux à la cannelle			Faisan style chasseur	Légumes frais, gratin				
Brioche fourrée au fromage			Faisan					
Baguettes			Lapin					
Pizza								

» À la fin de la cuisson, « Bon appétit... » s'affiche à l'écran et une alarme retentit. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

 La commande « Back » (Retour) qui s'affiche à l'écran lorsque vous parcourez le menu des plats permet de revenir au menu supérieur. Vous pouvez retourner à l'écran de la première fonction en appuyant sur .

Menu Plats cuisinés :

Variable selon les modèles

Pour la grande section unique :

Gâteaux et desserts	Viande rouge	Poisson	Viande de volaille	Repas légers	Spécialité	Desserts	Aliments séchés	Aliments congelés
Cookies à la noix	Gigot d'agneau farci	Truite	Poulet de moins de 1 600 g	Poivrons farcis	Préparation du yaourt	Tarte aux fruits	Pomme séchée	Légumes surgelés, gratin
Feuilleté au fromage	Agneau rôti	Bar	Poulet de plus de 1 600 g	Macaroni et fromage	Agent de levage pour pâtisserie	Tourte aux pommes	Coing séché	Pizzas congelées
Biscuits	Rôti de veau braisé	Poisson et légumes emballés dans de la papillote	Emincés de poulet	Pomme purée		Strudel aux pommes	Poire séchée	Petit pain, congelé
Tourte aux raisins	Agneau au tandoori	Anchois cuits à la vapeur	Filet de poulet	Quiche aux légumes		Meringue		
Vol au vent	Steak	Truite	Sandwich au poulet	Moussaka		Eclair		
Pain de thé	Boulette de viande Dalyan	Filet de bar	Rôti de dinde	Gratin de pommes de terre		Pouding au riz doré		
Baguette	Boulettes de viandes	Brochettes de poisson	Dinde, cuisse	Pommes de terre au four		Crème Caramel		
Pain	Rôti de bœuf	Casserole de truite	Filet de dinde	Ragoût		Soufflé au chocolat		
Miche de pain (avec levure)	Bœuf haché	Filet de saumon	Canard	Quiche aux pommes de terre		Crème Brûlée		
Croissant		Saumon salé	Chèvre	Lasagne classique		Pomme miellée au sirop		
Gâteau de Pâques			Faisan style chasseur	Légumes frais, gratin		Gâteau au chocolat		
Rouleaux à la cannelle			Faisan			Gâteau au cacao		
Brioche fourrée au fromage			Lapin			Génoise (roulé)		
Baguettes						Pâtisserie douce au sirop		
Pizza						Gâteau de semoule au sirop		

Section inférieure-supérieure : Plats préparés à l'avance

Section supérieure	Section inférieure
Lasagne classique	Pizza
Crème Brûlée	Boulettes végéta-riennes
Soupe aux légumes	Bœuf Wellington
Gratin de légumes	Bifteck de surlonge
Ragoût d'agneau	Gâteau fromage au tahini
Haricot	Gâteau au citron
Bar au sel	Pain de maïs
Tandoori au gigot d'agneau	Perde rice

Gâteau au fromage brownie	Quiche végétarienne
Sandwich au poulet	Flan aux épinards

Recettes pour les menus de plats cuisinés

PIZZA

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 400 g de farine
- 15 g de sel
- 3 g de levure fraîche
- 20 g d'huile d'olive
- 250 g d'eau tiède
-

Pour la sauce :

- 2 tomates râpées
- Demi-cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour les garnitures :

- 150 g de mozzarella ou de cheddar râpé
- Salami, saucisses fermentées, maïs, olives, champignons à votre gré

PRÉPARATION

- Faites dissoudre complètement la levure dans de l'eau.
- Pétrissez la moitié de la farine avec le mélange de levure et d'eau.
- Continuez à pétrir tout en ajoutant du sel et de l'huile d'olive.
- Une fois que vous avez ajouté le reste de la farine, pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- Versez la pâte dans une casserole graissée et recouvrez d'un film en plastique. Laissez la pâte reposer pendant toute une nuit à la température ambiante.
- Déposez la pâte sur le plan de travail et pétrissez-la. Recouvrez la pâte d'une casserole et laissez-la reposer pendant 30 minutes.
- Posez la pâte reposée sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et roulez-la avec votre main.
- Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans la casserole, puis étalez-la sur la pâte préalablement placée sur la plaque à pâtisserie.
- Ajoutez-y la mozzarella râpée et les garnitures de votre choix.
- À la fin, versez un peu d'huile d'olive au-dessus des garnitures.
- Faites cuire votre pizza sur la première étagère préchauffée de votre four.

- Servez chaud.

LASAGNE

INGRÉDIENTS

Pour la sauce bolognaise :

- 200 g de viande hachée à faible teneur en matières grasses
- 1 oignon de taille moyenne émincé
- 1 carotte de taille moyenne râpée
- ½ racine de céleri de taille moyenne râpée
- 2 tomates râpées
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- ½ verre de vin rouge
- 1 feuille de laurier
- Sel
- Poivre noir
- ½ noix de muscade râpée

Pour la sauce béchamel :

- 2 verres de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- ½ paquet de lasagnes macaroni sèches
- 200 g de poudre de parmesan

PRÉPARATION

Préparation de la sauce bolognaise :

- Faites revenir les légumes à l'exception des tomates, dans de l'huile d'olive et du beurre, pendant 5 minutes.
- Ajoutez de la viande hachée aux légumes, puis faites revenir de nouveau pendant 5 minutes.
- Ajoutez du vin et laissez s'évaporer son alcool immédiatement.
- Ajoutez la tomate râpée mélangée au concentré de tomate dans le mélange. Laissez cuire le mélange à feu vif jusqu'à ébullition, puis ajoutez le laurier et laissez cuire 30 minutes de plus. Ajoutez de l'eau si nécessaire (environ deux verres et demi).
- Après avoir ajouté sel, poivre noir et noix de muscade, arrêtez la cuisson. Veillez à ce que la sauce reste juteuse.

BOULETTES VÉGÉTARIENNES :

INGRÉDIENTS

- 500 g de viande hachée à faible teneur en matières grasses
- 1 oignon de taille moyenne émincé
- ½ aubergine découpée en petits cubes
- 1 courgette découpée en petits cubes
- 1 poivrons de couleur découpés en petits cubes

- 1 petite tomate sans peau et épépinée découpée en petits cubes
- 50 g de parmesan râpé
- 5 brins de persil finement hachés
- 2 œufs brouillés
- 1 tasse de chapelure
- 1 cuillère à café de cummin
- 1 cuillère à café de piment
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à dessert de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

- Faites revenir les légumes dans de l'huile d'olive.
- Ajoutez-y d'autres ingrédients et mélangez.
- Versez le mélange que vous avez préparé dans un moule et recouvrez correctement avec un film en plastique. Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant 2 heures pour prendre la forme.
- Retirez le mélange du réfrigérateur et enlevez le film en plastique.
- Graissez la plaque à pâtisserie et posez-y le moule.
- Faites cuire votre plat sur la première étagère préchauffée de votre four.
- Laissez le repas reposer pendant au moins 10 minutes avant de servir.

CRÈME BRÛLÉE

INGRÉDIENTS

- 200 ml de crème
- 90 ml de lait
- 50 g de sucre cristallisé
- 3 jaunes d'œuf
- 1 branche de vanille
- Du sucre brun

PRÉPARATION

- Faites chauffer la crème, le lait, le sucre cristallisé et la vanille dans une casserole (ne faites pas bouillir).
- Fouettez les jaunes d'œuf dans un récipient séparé. Ajoutez les jaunes d'œuf fouettés dans une partie du mélange chauffé et remuez. Ajoutez le reste du mélange, remuez continuellement pour empêcher aux œufs de bouillir.
- Versez ce mélange dans 4 pots séparés.
- Alignez les pots de crème brûlée sur la plaque à pâtisserie standard contenant de l'eau.
- Faites cuire votre dessert sur la 5e étagère de votre four préchauffé.
- Après la cuisson, saupoudrez du sucre brun sur la crème brûlée, puis faites dorer le dessus à l'aide d'un chalumeau ou du gril du four.

BŒUF WELLINGTON

INGRÉDIENTS

- 600 g de filet de bœuf
- 400 g de champignons de couche
- 1 petit oignon
- 5 brins de thym frais, séparés de la branche
- 2 cuillères à soupe de moutarde en grains
- 4 grandes feuilles de pâte feuilletée
- 2 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sésame
- Sel/poivre noir
- Huile d'olive

PRÉPARATION

- Divisez la viande en quatre parties.
- Assaisonnez chaque partie avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre noir dans une poêle chaude, puis saisissez de tous les côtés et laissez refroidir.
- Écrasez les oignons, les champignons, le thym frais, le sel et le poivre noir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Faites cuire le mélange jusqu'à ce que le jus sèche, puis laissez refroidir.
- Roulez la pâte feuilletée sur une surface farinée et coupez-en les extrémités.
- Étalez la farce aux champignons sur la pâte feuilletée selon la taille de la viande.
- Posez la viande sur la farce et badigeonnez-la de moutarde en grains.
- Repliez les bords de la pâte pour couvrir complètement la viande.
- Fermez et scellez à l'aide des bouts de pâte feuilletée garnie coupée en bande.
- Faites cuire votre plat sur la première étagère préchauffée de votre four.
- Il est recommandé de laisser le repas refroidir pendant 5 minutes après la cuisson avant de le servir.

SOUPE AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS

Pour le jus de légumes :

- 1 carotte de taille moyenne pelée et hachée grossièrement
- 1 racine de céleri de taille moyenne pelée et hachée grossièrement
- 1 carotte de taille moyenne pelée et hachée grossièrement
- 1 poireau haché grossièrement
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à dessert de poivre noir en grains
- 3 litres d'eau tiède

Pour la soupe :

- 1 oignon de taille moyenne épluché et haché grossièrement
- 1 zucchini haché grossièrement
- 1 poivron de couleur haché grossièrement
- 1 petite tomate découpée grossièrement
- 1 racine de céleri hachée grossièrement
- 4 gousses d'ail avec la peau
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à dessert de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1,5 litre de jus de légumes

PRÉPARATION

- Pour le jus de légumes, faites bouillir tous les ingrédients dans une casserole pendant 45 à 60 minutes à feu doux.
- Filtrez le jus obtenu.
- Assaisonnez les légumes destinés à la soupe avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre noir et étalez-les sur la plaque à pâtisserie.
- Disposez l'ail recouvert de feuille d'aluminium sur le côté de la plaque.
- Faites cuire votre plat sur la 5e étagère de votre four préchauffé.
- Mixez les légumes cuits, l'ail épluché et le jus de légumes et remuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Il est recommandé de le servir chaud après la cuisson.

BIFTECK DE SURLONGE

INGRÉDIENTS

- 700 g de surlonge de veau
- 1 cuillère à soupe de poivre noir en grains
- 1 demi-tasse de crème
- 1 demi-tasse de vin blanc
- Huile d'olive
- Sel

PRÉPARATION

- Écrasez grossièrement le poivre noir.
- Assaisonnez les biftecks avec du sel, puis badigeonnez-les entièrement de poivre noir écrasé.
- Faites-les saisir des deux côtés avec de l'huile d'olive dans une poêle.
- Faites cuire votre repas sur la 2e étagère de votre four préchauffé.
- Versez-y le vin blanc, la crème et du sel dans la poêle où vous avez saisi les biftecks
- Laissez la sauce mijoter jusqu'à ce qu'elle s'épaississe.
- Après avoir laissé reposer la viande cuite au four pendant 5 à 10 minutes, versez-y la sauce et servez.

GRATIN DE LÉGUMES

INGRÉDIENTS

- 150 g de brocoli, les fleurs uniquement
- 150 g de chou-fleur, les fleurs uniquement
- 150 g de chou de Bruxelles
- 1 grosse carotte découpée en tranches d'épaisseur moyenne
- 1 grosse pomme de terre découpée en tranches d'épaisseur moyenne
- 500 ml de lait
- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 80 g de parmesan râpé
- 1 cuillère à café de noix de muscade râpée
- Sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

- Faites bouillir les légumes séparément.
- Faites fondre le beurre dans la poêle, ajoutez la farine et faites cuire jusqu'à ce que la farine prenne une couleur brune.
- Ajoutez-y du lait à une température ambiante et en petites portions, puis remuez à l'aide d'un fouet métallique jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Veillez à ce que la sauce ne soit pas trop épaisse.
- Saupoudrez-la de parmesan, de sel, de piment et de noix de muscade.
- Ajoutez-y les légumes bouillis et remuez.
- Versez dans un plat au four en verre d'environ 30x20x7 cm3.
- Faites cuire votre repas sur la 4e étagère de votre four préchauffé.
- Servez le gratin de légumes après l'avoir laissé refroidir pendant 5 à 10 minutes.

GÂTEAU AU FROMAGE ET TAHINI

INGRÉDIENTS

- 500 g de fromage à la crème légère
- 150 g de sucre cristallisé
- 5 œufs
- 35 g de fécule
- 200 ml de crème
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 210 g de biscuits riches en fibres
- 100 g de beurre

PRÉPARATION

- Écrasez très finement les biscuits.
- Faites fondre le beurre, ajoutez-le aux biscuits écrasés et remuez.
- Placez un papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie, disposez le moule à charnière d'environ 24

à 27 cm de diamètre et 5 cm de hauteur au-dessus.

- Versez le mélange de beurre et de biscuits dans le moule à charnière et étalez-le au fond de manière uniforme. Laissez refroidir dans ce moule au réfrigérateur pendant 10 min.
- Fouettez le fromage à la crème et le sucre dans un bol séparé.
- Fouettez les œufs et la fécule dans un autre.
- Fouettez la crème dans un autre bol.
- Mélangez les 3 préparations et incorporez-y le tahini.
- Faites la préparation à base de beurre et de biscuit du réfrigérateur et versez-y le nouveau mélange obtenu.
- Faites cuire votre gâteau sur la première étagère préchauffée de votre four.
- Conservez votre gâteau au réfrigérateur pendant une nuit.



Il est recommandé de couper le gâteau au fromage à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau. Ceci facilitera le processus.

COLLIER D'AGNEAU

INGRÉDIENTS

- 800 g de collier d'agneau découpé en rondelles
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons moyens découpés en petits cubes
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 2 tomates moyennes pelées et découpées en petits cubes
- 2 carottes de taille moyenne découpées en gros cubes
- 2 pommes de terre de taille moyenne découpées en gros cubes
- 1 cuillère à dessert de thym sec
- 250 ml de jus de légumes
- Sel

Pour le jus de légumes :

- 1 carotte de taille moyenne pelée et hachée grossièrement
- 1 racine de céleri de taille moyenne pelée et hachée grossièrement
- 1 carotte de taille moyenne pelée et hachée grossièrement
- 1 poireau haché grossièrement
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à dessert de poivre noir en grains
- 3 litres d'eau tiède

PRÉPARATION

- Pour le jus de légumes, faites bouillir tous les ingrédients dans une casserole pendant 45 à 60 minutes à feu doux.
- Filtrez le jus obtenu.
- Assaisonnez les morceaux de collier d'agneau avec du sel et du poivre, saupoudrez de farine, puis enlevez-en l'excédent.
- Chauffez le beurre et l'huile d'olive dans une poêle et faites saisir les morceaux.
- Faites revenir les oignons dans la même poêle et ajoutez le concentré de tomate et la tomate découpée, puis laissez cuire.
- Ajoutez-y le jus de légumes, du sel et du poivre.
- Placez les morceaux de collier saisis dans un plat au four en verre d'environ 30x20x7 cm3, puis ajoutez-y la sauce tomate et les légumes.

GÂTEAU AU CITRON

INGRÉDIENTS

- 170 g de farine
- 170 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 5 g de levure chimique
- 170 g de beurre (température ambiante)
- Zeste de citron obtenu à partir de 2 citrons
- 2 g de vanille

PRÉPARATION

- Dans un bol, fouettez les œufs et le sucre.
- Ajoutez de la farine, la levure et le zeste de citron.
- Ensuite, ajoutez le beurre à la température ambiante et fouettez correctement le mélange.
- Beurrez un moule à gâteau Teflon d'environ 27x15x6 cm3, puis versez-y le mélange.
- Faites cuire votre gâteau sur la première étagère préchauffée de votre four.

HARICOT

INGRÉDIENTS

- 115 g de haricot
- 150 g de pastrami haché
- 2 oignons moyens découpés en petits cubes
- 4 poivrons verts finement hachés en cubes
- 2 tomates moyennes pelées et hachées en cubes
- 1 cuillère à soupe de purée de poivron rouge
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1,5 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à dessert de piment chili
- 500 ml de jus de légumes (chaud)
- 1 cuillère à dessert de bicarbonate de soude
- Sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

- Mettez le haricot à tremper dans de l'eau contenant du bicarbonate de soude une nuit avant la cuisson.
- Faites-le bouillir.
- Faites chauffer la cocotte sur la cuisinière et mettez-y du beurre.
- Ajoutez les oignons hachés en cubes et faites revenir.
- Ajoutez les poivrons, la tomate, la purée de poivron rouge et le concentré de tomate, puis laissez cuire.
- Ensuite, ajoutez-y le pastrami, le haricot bouilli, du sel, du poivre noir et le piment chili.
- Ajoutez le jus de légumes chaud et laissez mijoter pendant environ 10 minutes à feu moyen.
- Recouvrez la cocotte d'une feuille d'aluminium.
- Placez-la sur le séparateur supérieur du four préchauffé et faites cuire votre repas.

PAIN DE MAÏS

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine de maïs
- 150 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 7 g de sel
- 5 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 100 ml de lait
- 50 g de beurre fondu
- 50 g de maïs en conserve

PRÉPARATION

- Mélangez la farine de maïs, la levure chimique, le sel et le sucre dans un bol.
- Mélangez les œufs, le lait, le beurre et le maïs dans un autre bol et fouettez correctement.
- Ajoutez le mélange liquide au mélange en poudre et remuez correctement.
- Beurrez le moule à gâteau Teflon et au moins 8 moules à muffin et versez-y le mélange de manière équitable.
- Faites cuire vos pains sur la première étagère préchauffée de votre four.

BAR AU SEL

INGRÉDIENTS

- 2 bars (environ 2 kg)
- 1 kg de gros sel
- 1 kg de sel
- 6 branches de thym frais finement écrasées
- 6 branches de thym frais finement hachées
- 10 brins de persil finement hachés
- 6 brins d'aneth finement hachés
- Zeste de citron obtenu à partir de 1 citron râpé
- 1 portion d'ail

- 6 blancs d'œufs

PRÉPARATION

- Écrasez l'ail. Préparez une farce composée des herbes finement hachées, du zeste de citron et de l'ail.
- Gardez de côté deux cuillères à soupe de farce.
- Nettoyez l'intérieur du bar et enlevez les écailles.
- Le remplissage de la farce que vous avez préparée.
- Dans un bol, montez les blancs d'œuf en neige, puis ajoutez-y le reste de la farce et du sel et remuez correctement.
- Versez une partie de l'assaisonnement sur une plaque à gâteau, placez-y le bar et recouvrez-le entièrement de l'assaisonnement.
- Faites cuire votre repas sur la 4e étagère de votre four préchauffé.
- Retirez le sel sur les bars et servez.

PERDE RICE

INGRÉDIENTS

- 3 morceaux de pilon de poulet

Pour la farce :

- 2 verres de riz
- 2 cuillère à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de pignons
- 2 cuillères à soupe de cassis (conservé dans de l'eau tiède)
- 4 cuillères à soupe d'amandes bouillies et mondées
- 3 verres de bouillon de poulet
- Sel
- Poivre noir

Pour la pâte :

- 125 g de beurre à température ambiante
- 2 œufs
- 400 g de farine
- 1,5 cuillère à café de sel
- 100 g de yaourt

PRÉPARATION

- Faites bouillir les pilons, retirez la peau, laissez refroidir et dépecez en petits morceaux.
- Filtrez le bouillon de poulet à utiliser dans la farce.
- Faites cuire les amandes, les cassis et les pignons sans le beurre et versez dans un bol.
- Lavez le riz et conservez-le dans de l'eau tiède et pendant une demi-heure.
- Faites cuire le riz dans le beurre ayant servi à la cuisson des amandes, des cassis et des pignons.
- Ajoutez le bouillon chaud du poulet, laissez mijoter pendant 10 minutes, puis laissez reposer pendant 10 autres minutes.

- Après avoir laissé reposer la farce, ajoutez les amandes, les cassis et les pignons et remuez.
- Pour la pâte, mélangez la farine, le beurre et le sel, remuez en y incorporant les œufs ; ensuite, ajoutez le yaourt et pétrissez-la correctement ; recouvrez la pâte d'un film en plastique et placez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Étalez la pâte sur une surface farinée et divisez-la en deux parties inégales (une grande et une petite).
- Graissez un bol en verre d'environ 25x36x6 cm3, placez-y la plus grande part en laissant les bords tomber sur le côté du bol.
- Disposez les ingrédients ainsi qu'il suit : une couche de farce de riz et une couche de poulet.
- Recouvrez complètement la farce de riz avec la petite part de pâte.
- Coupez l'excédent de pâte tombant sur les bords et combinez-le à la pâte du dessus
- Faites cuire votre plat sur la première étagère préchauffée de votre four.

GIGOT D'AGNEAU TANDORI

INGRÉDIENTS

- 2 kg d'un gigot entier d'agneau
- 3 branches de thym frais
- 3 branches de romarin frais
- 8 gousses d'ail

PRÉPARATION

- À l'aide d'un couteau tranchant, faites des lignes en forme de losange sur les plus grosses parties du gigot.
- Insérez les herbes fraîches et l'ail à l'intérieur de ces lignes.
- Placez le gigot sur une grille métallique.
- Faites cuire votre gigot sur le 4e étagère en dessous de la grille métallique de votre four préchauffé.

QUICHE VÉGÉTARIENNE

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 270 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 180 g de beurre froid et découpé en cubes
- 50 g d'eau glacée

Pour la farce :

- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème
- 70 g de brocoli, les fleurs uniquement
- 1 petit oignon découpé en petits cubes
- 2 poivrons de couleur découpés en petits cubes
- 5 brins de persil finement hachés

- Sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

- Pour la pâte, mélangez la farine, le sel et le beurre, puis pétrissez.
- Lorsque la pâte devient homogène, ajoutez-y de l'eau glacée et pétrissez à nouveau.
- Enveloppez la pâte avec un film en plastique, puis conservez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Dans des bols séparés, faites bouillir les légumes dans de l'eau salée et gardez-les dans cette eau pour préserver leur couleur.
- Pour la farce, battez les œufs avec la crème. Ajoutez les légumes, le persil, le sel et le poivre noir, puis mélangez.
- Beurrez un moule à tarte d'environ 25 cm de diamètre et 3 cm de hauteur.
- Étalez la pâte que vous avez conservée au réfrigérateur sur une surface farinée, disposez-la dans l'assiette à tarte, coupez les bords et piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Faites cuire votre pâte sur la première étagère préchauffée de votre four.
- À la 25e minute de la cuisson, retirez le moule à tarte, ajoutez-y le mélange de légumes et continuez la cuisson.

GÂTEAU AU FROMAGE BROWNIE

INGRÉDIENTS

Pour le fond :

- 30 g de cacao tamisé
- 185 g de beurre fondu
- 130 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 130 g de farine
- 100 g de pépites de chocolat

Pour la farce :

- 375 g de fromage fondu.
- 165 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- Demi-cuillère à café de vanille

Pour la sauce :

- 100 g de crème
- 100 g de chocolat amer
- Demi-cuillère à soupe de miel

PRÉPARATION

- Pour le fond du gâteau au chocolat, mélangez le cacao, le sucre en poudre et la farine, puis ajoutez le beurre, les œufs et les pépites de chocolat ; pétrissez correctement le tout.

- Placez un papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie, disposez le moule à charnière d'environ 24 à 27 cm de diamètre et 5 cm de hauteur au-dessus.
- Versez-y le mélange que vous avez préparé pour le fond du gâteau et étalez-le.
- Pour la farce, battez le fromage fondu, le sucre en poudre et la vanille. Incorporez les œufs les uns après les autres tout en battant jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Versez le mélange que vous avez préparé pour la farce au-dessus du fond du gâteau.
- Faites cuire votre plat sur la 4e étagère de votre four préchauffé.
- Pour la sauce, dans un bol, faites fondre la crème, le chocolat et le miel au bain-marie.
- Ajoutez la sauce que vous avez préparée et étalez-la de façon homogène sur le mets, puis laissez le gâteau au fromage refroidir à une température ambiante
- Conservez votre gâteau au fromage brownie au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.



Il est recommandé de couper le gâteau au fromage à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau. Ceci facilitera le processus.

FLAN AUX ÉPINARDS

INGRÉDIENTS

Pour la farce :

- 250 g d'épinards
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de lait
- 100 g de parmesan râpé
- 1 cuillère à café de noix de muscade râpée
- 1 cuillère à soupe de pignons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre noir
- Sel

Pour la sauce :

- 200 g de fromage de chèvre râpé
- 150 ml de lait

PRÉPARATION

- Coupez les feuilles des épinards, lavez et séchez-les.
- Versez de l'huile d'olive dans une casserole et ajoutez-y les épinards.
- Faites-les cuire pendant 5 minutes.
- Versez les épinards cuits dans une passoire et retirez l'excédent d'eau avec une louche.
- Mélangez tous les ingrédients et écrasez-les jusqu'à obtenir un mélange homogène et crémeux.

- Placez le papier sulfurisé graissé sur 4 pots en aluminium.
- Répartissez le mélange que vous avez préparé dans les 4 pots.
- Alignez les pots sur la plaque à pâtisserie standard contenant de l'eau.
- Faites cuire votre plat sur la première étagère préchauffée de votre four.
- Pour la sauce, faites fondre le fromage de chèvre et le lait dans une poêle.
- Versez la sauce sur vos flans aux épinards cuites et servez.

CUISSES DE POULET

INGRÉDIENTS

- 4 morceaux de pilon de poulet sans os
- 6 pommes de terre de taille moyenne
- 3 branches de thym frais finement hachées
- Sel

Pour la farce :

- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 5 cuillères à soupe de chapelure
- 3 brins de thé de sauge finement hachés
- 3 branches de thym frais finement hachées
- 3 brins de persil finement hachés
- Sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

- Pour la farce, chauffez de l'huile d'olive dans une poêle.
- Hachez finement l'ail et mettez-le dans la poêle.
- Ajoutez la chapelure et laissez cuire.
- Ensuite, ajoutez le thé de sauge, le thym frais, le persil, le sel et le poivre au mélange et laissez cuire la farce.
- Placez la farce au centre des cuisses de poulet sans os et enveloppez-les.
- Découpez grossièrement les pommes de terre, assaisonnez-les avec du romarin, de l'huile d'olive et du sel.
- Placez les pommes de terre découpées sur la plaque. Placez la grille métallique sur la plaque à four et placez-y les cuisses de poulet.
- Faites cuire votre repas sur la 4e étagère de votre four préchauffé.

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT


Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler !




Vous pouvez effectuer vos grillades dans la section unique, la section supérieure unique ou la section supérieure lorsque les sections inférieure-supérieure sont utilisées.

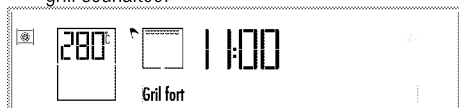
Grillade dans la grande section unique

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

1. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.
2. Mettez le four en marche en appuyant sur la  touche pendant deux secondes.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affichera.



4. Touchez  pour sélectionner la fonction de grill souhaitée.



5. Après avoir sélectionné ladite fonction, réglez la « Température », le « chauffage rapide (booster) », le « temps de cuisson » et le « temps de fin de cuisson ». Voir (Utilisation de l'ensemble du four comme une section unique) *Fonctionnement de l'unité de commande du four, page 23*
6. Si la fonction de cuisson et les valeurs de températures et de temps conviennent, touchez  pour commencer la cuisson. La cuisson démarre et « Cuisson » apparaît à l'écran.
7. Si cette fonction est activée, le four s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson. Le message « Bon appétit » apparaît à l'écran et un signal sonore est émis deux fois. Le four s'éteint automatiquement. Si aucun temps de cuisson n'est défini, à la fin du processus de cuisson, appuyez  à nouveau sur la touche pour arrêter la cuisson.
8. Touchez  pour mettre le four à l'arrêt.


Grillade dans la section supérieure unique

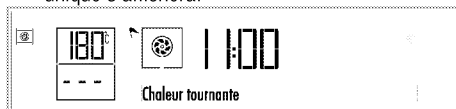
Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.

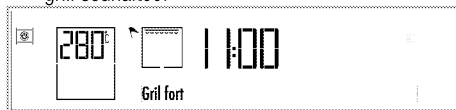





Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

2. Mettez le four en marche en appuyant sur la  touche pendant deux secondes.
3. Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affichera.



4. Touchez  pour sélectionner la fonction de grill souhaitée.



5. Après avoir sélectionné ladite fonction, réglez la « Température », le « chauffage rapide (booster) », le « temps de cuisson » et le « temps de fin de cuisson ». Voir (Utilisation du four uniquement comme section supérieure ou section inférieure) *Fonctionnement de l'unité de commande du four, page 23*
6. Si la fonction de cuisson et les valeurs de températures et de temps conviennent, touchez  pour commencer la cuisson. La cuisson démarre et « Cuisson » apparaît à l'écran.
7. Si cette fonction est activée, le four s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson. Le message « Bon appétit » apparaît à l'écran et un signal sonore est émis deux fois. Le four s'éteint automatiquement. Si aucun temps de cuisson n'est défini, à la fin du processus de cuisson, appuyez  à nouveau sur la touche pour arrêter la cuisson.
8. Touchez  pour mettre le four à l'arrêt.

Grillade uniquement dans la section supérieure en utilisant les sections supérieure et inférieure du four.

Le four retourne en état de veille après sa première mise en marche et le réglage de l'heure. Seule l'heure apparaît à l'écran.

1. Rangez la plaque de la section médiane dans son emplacement situé entre les 3e et 4e guides de châssis.



Si la plaque de la section médiane n'est pas rangée, la minuterie du four fonctionnera comme une section unique.

- Mettez le four en marche en appuyant sur la touche pendant deux secondes.
- Lorsque le four est allumé, la première fonction propre au mode cuisson par la grande section unique s'affichera.

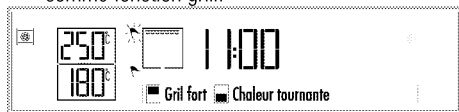


Chaque fois que vous appuyez uniquement sur la fonction section inférieure uniquement, les sections inférieure et supérieure uniquement seront aussi activées respectivement.

- Activez les deux sections en appuyant deux fois sur la touche. Le symbole apparaîtra près de chaque section du four.



- Touchez , sélectionnez la fonction souhaitée et associez-la à la fonction supérieure choisie comme fonction grill.



- Après avoir sélectionné la fonction, vous pouvez ajuster séparément la « Température » et le

« temps de cuisson » de chaque section du four. Pour ces paramètres le symbole de la section de cuisson active clignotera. Reportez-vous à : (Utilisation simultanée des sections supérieure et inférieure du four) *Fonctionnement de l'unité de commande du four, page 23*

- Si la fonction de cuisson et les valeurs de températures et de temps conviennent, touchez pour commencer la cuisson. La cuisson démarre et « Cuisson » apparaît à l'écran.
- Si cette fonction est activée, le four s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson. Le message « Bon appétit » apparaît à l'écran et un signal sonore est émis deux fois. Le four s'éteint automatiquement. Si aucun temps de cuisson n'est défini, à la fin du processus de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche pour arrêter la cuisson.
- Touchez pour mettre le four à l'arrêt.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Pour la grande section unique : durées de cuisson des grillades

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de cuisson (approx. en min.)
Poisson	4, 5	20...25 min. #
Emincés de poulet	4, 5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4, 5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4, 5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4, 5	25...30 min. #
Pain toast	5	1...2 min.
# selon l'épaisseur Pour tout aliment à faire cuire, nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pendant env. 5 minutes.		

Pour la section supérieure uniquement : durées de cuisson des grillades

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de cuisson (approx. en min.)
Poisson	4, 5	20...25 min. #
Emincés de poulet	4, 5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4, 5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4, 5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4, 5	25...30 min. #
Pain toast	5	1...2 min.
# selon l'épaisseur Pour tout aliment à faire cuire, nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pendant env. 5 minutes.		

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.



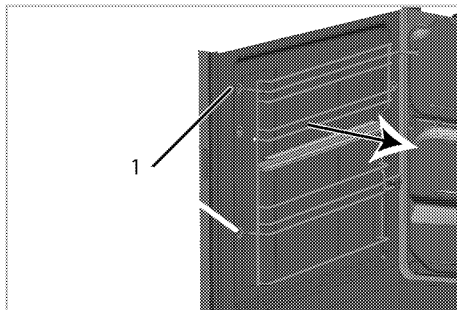
Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

Le panneau de commande pourrait être endommagé !

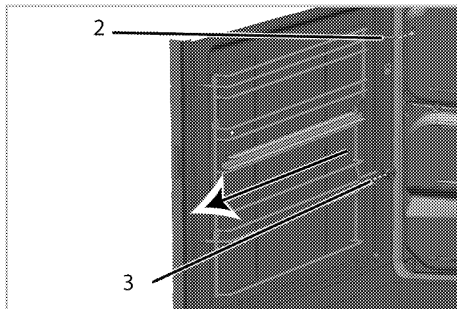
Nettoyage du four

Pour nettoyer les parois latérales du four

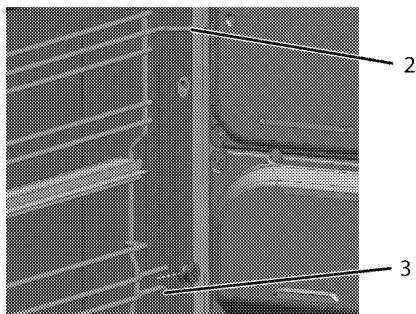
1. Sortez le plateau central du four.
2. Tirez le rack métallique et sortez la goupille no (1) de son boîtier.



3. Sortez complètement le rack métallique en le tirant hors du four. Assurez-vous que la goupille no 2 soit hors de son boîtier, dans la paroi arrière et que l'extrémité no 3 soit hors de la vis de la paroi latérale.



4. Nettoyez le rack métallique et les parois latérales du four à l'aide d'un détergent à vaisselle, de l'eau tiède et d'un tissu doux ou d'une éponge, puis séchez à l'aide d'un tissu sec.
5. Fixez la goupille du rack métallique sur le four, de sorte que leurs goupilles (2) se fixent sur les boîtiers sur le châssis, et l'extrémité no 3 s'insère dans la vis de la paroi latérale.



6. Insérez la goupille du rack métallique (1) dans son boîtier, sur le châssis.

i Assurez-vous que le rack métallique est correctement installé dans le boîtier.

Auto-nettoyage pyrolytique

DANGER:
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Le four est équipé de la fonction d'auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 480 °C et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Assurez une ventilation correcte de la pièce. La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ.

1. Retirez tous les accessoires du four. Pour les modèles équipés d'un châssis métallique, il convient de retirer ce châssis.
2. Avant de débiter le nettoyage, à l'aide d'un chiffon savonneux, il faut nettoyer les surfaces extérieures du four et débarrassez l'intérieur de celui-ci de tout reste d'aliments.

i Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.
Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé.
En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service agréé.

3. Appuyez sur pour allumer le four.
4. Retirez la plaque de la section médiane du four. La minuterie du four entrera en mode cuisson dans la grande section unique uniquement après le retrait de la plaque de la section intermédiaire.

5. Appuyez sur pour lancer la fonction d'auto-nettoyage.



6. Sélectionnez la fonction « Pyrolyse » . Il est recommandé d'utiliser la fonction de nettoyage économique si le four n'est pas très sale . Appuyez sur ou pour choisir la fonction d'auto-nettoyage économique.

La fonction de nettoyage économique n'est pas appropriée lorsque votre four est très sale. Dans ce cas, le nettoyage se fait à l'aide de la fonction auto-nettoyage pyrolytique.

La durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. Il n'est pas possible de modifier la durée.

Vous pouvez définir l'heure de fin du processus d'auto-nettoyage pyrolytique.

Appuyez sur pour lancer le nettoyage.

i Certains oiseaux sont très sensibles aux fumées et à la vapeur dégagées pendant le processus d'auto-nettoyage. Déplacez toujours les oiseaux dans une pièce fermée et bien aérée. Pendant le processus d'auto-nettoyage, assurez-vous que la cuisine est bien aérée.

7. La porte du four ne peut pas être ouverte et le symbole de verrouillage apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Il ne faut pas forcer la poignée pour déverrouiller la porte tant que le symbole de verrouillage n'a pas disparu à la fin du processus de nettoyage.
8. À la fin du processus de nettoyage, nettoyez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

Nettoyage de la porte du four.

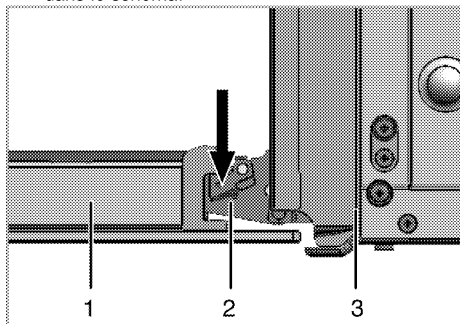
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

i N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

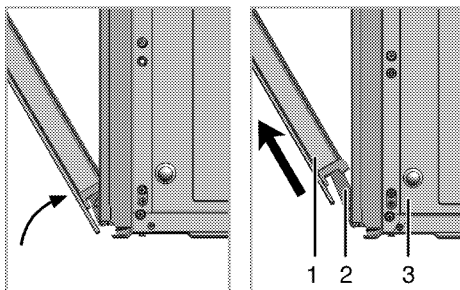
Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale

en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte frontale
- 2 Charnière
- 3 Four



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

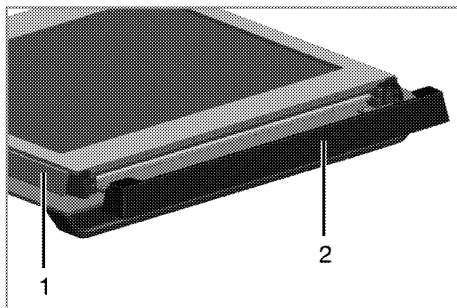


Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

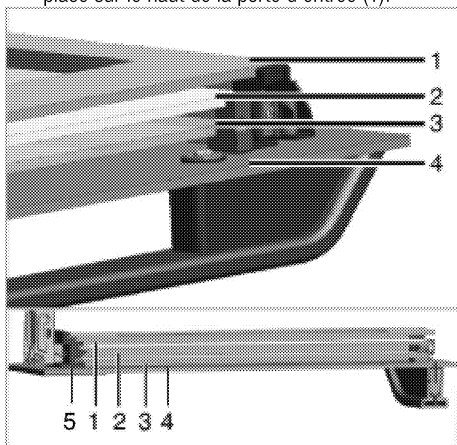
Retrait de la vitre de la porte

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

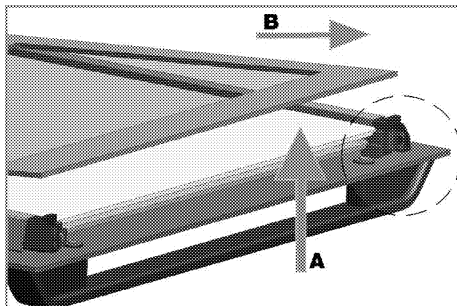
1. Ouvrez la porte du four.



- 1 Cadre
 - 2 Pièce en plastique
2. Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée (1).

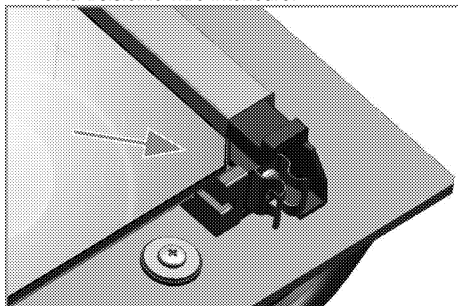


- 1 Panneau vitré du fond
- 2 Deuxième panneau de verre intérieur
- 3 Troisième panneau de verre intérieur
- 4 Panneau de verre extérieur
- 5 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas



Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.

4. Répétez cette opération pour enlever la deuxième et la troisième vitre intérieure.



La première étape pour remonter la porte et de réinstaller les deuxième et troisième panneaux de verre (2, 3).

Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.

L'ordre d'installation de la deuxième et de la troisième paroi intérieure en verre est important. Le panneau de verre comportant une moulure en aluminium doit être installé en deuxième position.

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans les encoches en plastiques inférieures (5).

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".



Toutes les vitres doivent être remontées après le nettoyage.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !



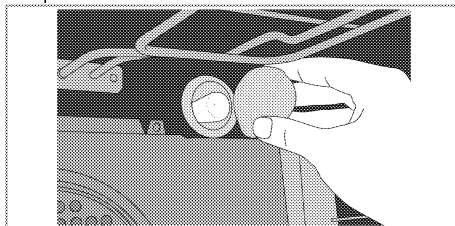
L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 11 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

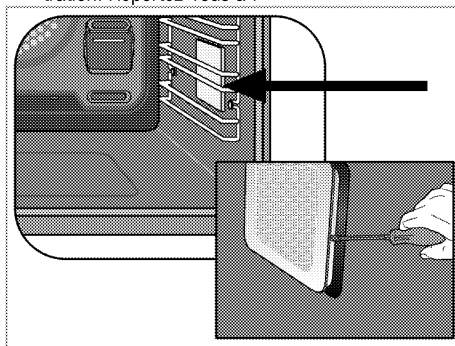
1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Retirez l'ampoule du four de son emplacement et remplacez-la par une neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez les châssis métalliques comme sur l'illustration. Reportez-vous à .



3. Retirez le cache en verre de protection avec un tournevis.
4. Retirez l'ampoule du four et remplacez-la par une ampoule neuve.
5. Remettez en place le cache en verre et les châssis métalliques.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche..

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

