

B9878-5

Notice d'utilisation

Four encastrable

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de qualité.

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Régler la minuterie	15
Sécurité électrique	2	Verrouillage des touches	15
Sécurité durant l'utilisation	3	Verrouillage du four	15
Pour éviter d'endommager l'appareil	3	Arrêt Automatique du four	15
Description de l'appareil	5	Filtre anti-odeurs	16
Vue d'ensemble	5	Insertion de la grille, du plateau multi-usages et de la lèchefrite	16
Bandeau de commande	6	Tournebroche	18
Affichage	6	Conseils utiles	19
Équipement du four	7	Cuisson Automatique	19
Bandeau de commande	8	Viande	21
Menus et fonctions	8	Cuisson traditionnelle	25
Cuisson Automatique	9	Entretien et nettoyage	34
Modes de cuisson	10	Pyrolyse Nettoyage	35
Programmes spéciaux	10	Assistant nettoyage	35
Réglages de base	11	Nettoyage conseillé	36
Menu nettoyage	11	Supports de gradin	36
Fonctions supplémentaires	11	Éclairage du four	37
Utilisation quotidienne	12	Porte du four	38
Avant la première utilisation	12	En cas d'anomalie de fonctionnement	41
Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt	12	Mise au rebut	42
Cuisson Automatique	12	Service après-vente	42
Cuisson traditionnelle	13		
Sonde à viande	14		

Sous réserve de modifications



Consignes de sécurité

Sécurité électrique

- Cet appareil ne doit être branché que par un **électricien qualifié**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : Retirez les fusibles ou débranchez l'appareil.

- **Réparations** sur l'appareil ne doivent être effectuées que par un professionnel qualifié. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent provoquer des blessures ou un mauvais fonctionnement. Pour toute réparation, contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

Sécurité des enfants

- Éloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de l'appareil.
- Pour éviter toute utilisation non souhaitée de l'appareil, celui-ci est équipé d'une sécurité de verrouillage.

Sécurité durant l'utilisation

- Cet appareil peut être uniquement utilisé pour la cuisson et le rôtissage d'aliments.
- Faire attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique **ne se coincent** pas dans la porte du four chaud et qu'ils ne puissent pas entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes.
- **Attention : Risque de brûlures !** L'enceinte du four est chaude pendant le fonctionnement.
- Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.



Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire au risque d'endommager l'émail du four sous l'accumulation de l'appareil.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Ne posez pas de charge lourde sur la porte ouverte du four.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Vous risqueriez d'endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, notamment sur les rebords de la vitre frontale, sous peine de la briser.

- Ne stockez pas d'objets inflammables dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Ils pourraient endommager l'émail du four.
- Ne conservez pas d'aliments non couverts dans le four après l'arrêt de la ventilation. De l'humidité peut se former dans l'enceinte du four et se déposer sur les vitres de la porte et atteindre le meuble.



Remarque relative au revêtement en émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et conformément aux instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent nullement une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

Description de l'appareil

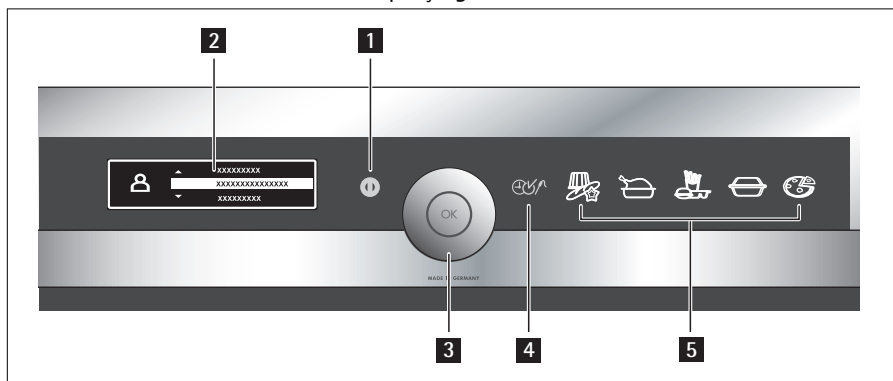
Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Porte du four

Bandeau de commande

Aperçu général



- 1** Touche MARCHE/ ARRÊT : maintenez cette touche appuyée pour une mise en fonctionnement.
- 2** Affichage
- 3** Sélecteur rotatif avec touche de confirmation pour choisir une option du menu.
- 4** Touche de fonctions supplémentaires
- 5** Touche sensible pour sélectionner une catégorie de cuisson

Affichage

Les informations affichées varient en fonction de l'état d'avancement du four.

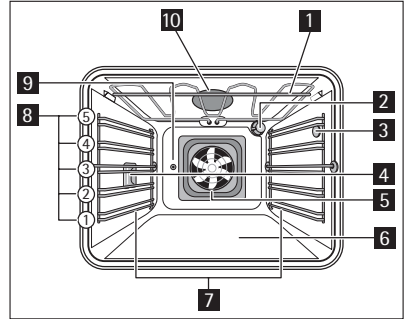
Lorsque le four est à l'arrêt, l'heure est affichée. Lorsque le four est encore chaud, une barre s'affiche pour indiquer le niveau de chaleur résiduelle du four.

Lorsque le four est en fonctionnement, le menu et les informations relatives à l'état d'avancement du four s'affichent.

Symboles	
	Minuteur
	Heure du jour
	Durée
	Fin
	Temps restant
	Température du four
	Calcul
	Chauffage rapide
	Indicateur de la température

Équipement du four

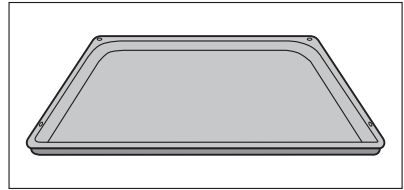
- 1** Élément chauffant supérieur (voûte) et grill
- 2** Éclairage du four
- 3** Prise de la sonde à viande
- 4** Éclairage du four
- 5** Élément chauffant circulaire, ventilateur
- 6** Élément chauffant inférieur (sole)
- 7** Glissières amovibles
- 8** Niveaux de gradins
- 9** Orifice d'entraînement de la broche
- 10** Filtre anti-odeurs



Accessoires du four

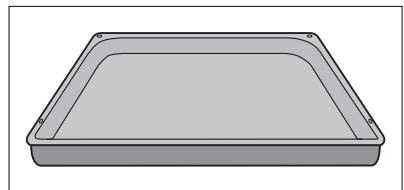
Plateau multi-usages

Il s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus. Il s'utilise également pour recueillir le jus des grillades.



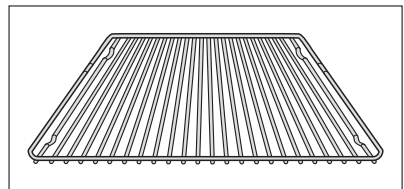
Lèche-frite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades. Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.



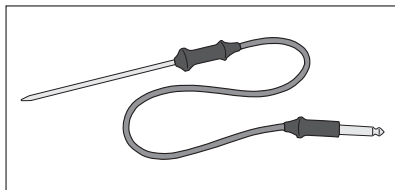
Grille

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.



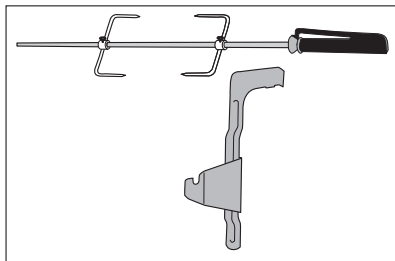
Sonde à viande

Pour estimer avec précision l'état de cuisson, de la viande à coeur.



Tournebroche avec support

Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.



Bandeau de commande

Menus et fonctions

Utilisez le pour commander le four. Le Menu principal inclut :

Menu principal
Cuisson Automatique
Modes de cuisson
Menu nettoyage
Règlages de base
Programmes spéciaux

Sélectionner les fonctions du menu

- Tournez le sélecteur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la fonction suivante.
- Tournez le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour revenir à la fonction précédente.

Ouvrir le menu principal

Appuyez sur la touche MARCHE/ ARRET pour sélectionner le menu principal. La fonction « Cuisson Automatique » est sélectionnée par défaut.

Ouvrir le menu Cuisson Automatique

Appuyez sur la touche MARCHE/ ARRET pour sélectionner le menu principal. La fonction « Cuisson Automatique » est sélectionnée par défaut.

1. Appuyez sur la touche sensitive de la catégorie souhaitée.

2. Sélectionnez le menu ou la sous-catégorie souhaités à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Suivez les instructions affichées.

Sélectionner le réglage souhaité

1. Sélectionnez l'option souhaitée du menu à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Lorsque l'option souhaitée du menu s'affiche, appuyez sur la touche OK pour confirmer.



La touche « Retour » à la fin de chaque menu permet de revenir au menu précédent.

Cuisson Automatique

Généralités

Le menu « Cuisson Automatique » est divisé en cinq sous-catégories. Celles-ci permettent désélectionner le réglage optimal pour un grand nombre de préparations. Pour ce faire, appuyez sur la touche sensitive correspondante. Les catégories sont divisées en différentes sous-catégories et préparations, pour lesquelles les réglages appropriés ont été enregistrés.



Pour une vue d'ensemble de toutes les catégories et préparations du menu « Cuisson Automatique », consultez la notice succincte jointe. L'index de cuisson joint indique le classement des préparations dans les différentes catégories.

Symbole	Catégorie
	Pâtisserie - Pain
	Viande
	Plats préparés - Snack
	Plats au four - Gratins
	Pizzas

Principe de fonctionnement

Si vous utilisez la fonction « Cuisson Automatique », le four calcule la durée de cuisson nécessaire.

Contrairement aux fours traditionnels, vous ne devez pas régler ni le niveau de cuisson ni la durée de cuisson. Mais vous devez uniquement sélectionner la préparation souhaitée à partir du menu des catégories.



Avec la fonction « Cuisson Automatique », il n'est possible de cuire que sur un seul niveau de gradin.

N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir des aliments ! Dans le cas contraire, le four ne serait pas en mesure d'effectuer un calcul optimal.

Pour obtenir un résultat optimal, utilisez uniquement le plat et/ou l'accessoire du four recommandé. Vous trouverez des informations plus détaillées à ce sujet au chapitre "Conseils, tableaux et remarques".

Modes de cuisson

Pour le réglage manuel Modes de cuisson et de la température de cuisson.

Modes de cuisson	
Chaleur tournante	Pour cuire sur trois niveaux de gradins simultanément. Réglez la température du four de 20 à 40 °C de moins que pour Convection naturelle
Convection naturelle	Cuisson sur un seul niveau de gradin
Sole pulsée	Pour cuire sur un niveau de gradin des préparations qui doivent être fortement dorées au-dessus et très croustillantes au-dessous. Réglez la température du four de 20 à 40 °C de moins que pour la Convection naturelle
Turbo grill	Pour rôtir des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau de gradin. Convient également pour gratiner.
Turbo grill + tournebroche	Spécialement pour la volaille, réglage de la température 190-210 °C.
Gril	Pour griller des aliments peu épais disposés au centre de la grille et pour faire des toasts.
Tournebroche	Pour faire griller une volaille ou un petit rôti.
Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire des toasts.
Tournebroche maxi grill	Pour griller deux volailles ou un rôti.
Sole	Pour terminer la cuisson des pâtisseries avec un fond croustillant.
Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.

Programmes spéciaux

Pour sélectionner des fonctions supplémentaires

Fonctions spéciales
Décongélation
Désséchage
Maintien au chaud
Stérilisation
Chauffe-plats

Règlages de base

Pour modifier différents Réglages de base.


Réglages de base	
Mise à l'heure	Réglage de l'heure actuelle
Contraste affichage	Réglage de l'affichage
Luminosité affichage	Réglage de l'affichage
Langue	
Volume alarme	
Tonalité touches	Mise en fonctionnement ou à l'arrêt de la tonalité des touches
Son alarme/erreur	Mise en fonctionnement ou à l'arrêt de la tonalité de l'alarme/erreur
Filtre anti-odeurs	Active ou désactive le Filtre anti-odeurs
Calibrage	Adapte le four à l'environnement de la cuisine, par exemple après un déménagement.
Maintenance	Indique la version du logiciel, de la configuration et la durée d'utilisation
Réglages usine	Pour revenir aux réglages de base usine.

Menu nettoyage

Nettoyage par pyrolyse et fonctions supplémentaires

Menu nettoyage	
Pyrolyse	Nettoyage du four par pyrolyse
Assistant nettoyage	Rappelle les différents points à respecter avant de lancer le nettoyage par pyrolyse. Peut être mis en fonctionnement ou à l'arrêt.
Nettoyage conseillé	Détecte la nécessité d'un nettoyage par pyrolyse et l'indique à l'utilisateur. Peut être mis en fonctionnement ou à l'arrêt.


Fonctions supplémentaires

Vous pouvez utiliser la touche Fonctions supplémentaires  pour régler les fonctions supplémentaires disponibles.

Menu des fonctions supplémentaires	
Minuteur	
Verrouillage des touches	
Durée/ Fin	
Sonde à viande	

Utilisation quotidienne

Avant la première utilisation


 Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est nécessaire de régler la langue, le contraste, la luminosité et l'heure du jour.


Lors de la première mise en fonctionnement du four, LANGUE s'affiche au bout de quelques secondes.

1. Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
 2. Puis confirmez le réglage en appuyant sur la touche OK.
- Procédez de même pour les autres réglages de base à effectuer.

Adaptation à l'environnement

Pour un résultat optimal avec le mode Cuisson Automatique, le four doit être adapté à son environnement. Ce processus est appelé Calibrage et dure environ 4 heures.

 Si le four est destiné uniquement au mode de cuisson traditionnelle, il n'est pas nécessaire de le calibrer.

 Respectez les consignes suivantes avant le Calibrage


- **Le Calibrage doit s'effectuer à température ambiante inférieure à 35 °C.**
- Installez le four, avant de procéder au Calibrage, à son **emplacement définitif**.
- Branchez le four à l'alimentation électrique de façon définitive pour le Calibrage.
- Si vous changez l'emplacement de l'installation, le branchement électrique ou l'un des points mentionnés, le four doit être à nouveau calibrer de manière à ce que la fonction « Cuisson Automatique » fournisse un résultat optimal.

Les informations relatives au réglage du calibrage se trouve dans le menu Réglages de base, Calibrage.

Une fois le calibrage effectué, et dès qu'il est refroidi, l'appareil est prêt à être utiliser.


Premier nettoyage

Nettoyez correctement le four avant sa toute première utilisation. Pour ce faire, passez un chiffon humidifié d'eau savonneuse sur tous les accessoires et dans l'enceinte du four.

 N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs. Ils pourraient endommager la surface.

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

- Appuyez sur la touche MARCHE/ ARRET.

 Lorsque le four est à l'arrêt, l'heure s'affiche. Lorsque le four est encore chaud, une barre indiquant la chaleur résiduelle s'affiche.

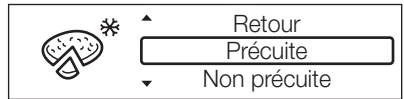
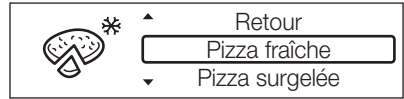
Cuisson Automatique

1. Mettez le four en fonctionnement.
2. Appuyez sur la touche sensitive correspondante à la catégorie souhaitée.
 - Les préparations ou sous-catégories disponibles s'affichent.
3. Sélectionnez la catégorie souhaitée ou la préparation directement.

4. Suivez les instructions qui s'affichent.

Exemple : Pizza calzone surgelée

1. Mettez le four en fonctionnement.
2. Appuyez sur la touche Pizza.
 - Quatre types de pizzas différentes s'affichent.
3. Sélectionnez à l'aide du sélecteur rotatif Pizza surgelée.
4. Appuyez ensuite sur la touche OK pour visualiser la sous-catégorie.
 - Trois types de pizzas surgelées vous sont proposés.
5. Sélectionnez à l'aide du sélecteur rotatif Calzone.
6. Appuyez ensuite sur la touche OK pour visualiser cette préparation.
7. Suivez les instructions qui s'affichent.



Une fois le temps de cuisson écoulé, il est possible de prolonger la cuisson de 5 minutes si besoin.

Cuisson traditionnelle

1. Mettez le four en fonctionnement.
2. Utilisez le sélecteur et la touche OK pour sélectionner Modes de cuisson.
 - Les fonctions du four s'affichent.
3. Sélectionnez la fonction désirée.
 - Une température vous est proposée sur l'afficheur.
4. Si vous le souhaitez, modifiez la température, à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Appuyez enfin sur la touche OK pour valider votre sélection.
6. Appuyez sur la touche Fonctions supplémentaires.
 - La durée de cuisson s'affiche.
7. Tournez le sélecteur rotatif pour régler la durée de cuisson.
8. Appuyez sur la touche OK pour valider votre sélection.



- L'indicateur de fin de cuisson clignote.
9. Tournez le sélecteur rotatif pour régler l'heure de fin de cuisson.
10. Appuyez sur la touche OK pour valider votre sélection.
 - Le four se met à chauffer ou semettra en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement aux heures programmées.



Une fois le temps programmé écoulé, il est possible de prolonger la cuisson de 5 minutes maximum si besoin.

Modifier la température pendant le processus de cuisson

1. Pour modifier la température après avoir mis en fonctionnement le four, tournez le sélecteur rotatif vers la droite.
2. Seule la partie droite de l'afficheur (qui indique la température actuelle) est mise en évidence. Appuyez sur la touche OK pour valider votre sélection.
3. La flèche située à côté de la température actuelle clignote. Sélectionnez la nouvelle température souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyez sur la touche OK pour valider votre sélection.

La fonction du four programmée continue avec la nouvelle température.

Modifier la fonction du four pendant le processus de cuisson

1. Pour modifier la fonction du four après l'avoir mis en fonctionnement, tournez le sélecteur rotatif vers la gauche.
2. Seule la partie gauche de l'afficheur (qui indique la fonction du four actuelle) est mise en évidence. Appuyez sur la touche OK pour valider votre sélection.
3. Choisissez la nouvelle fonction du four souhaitée.
4. Appuyez sur la touche OK pour valider votre sélection.

La nouvelle fonction du four démarre à la température correspondante suggérée. Vous pouvez modifier cette température.

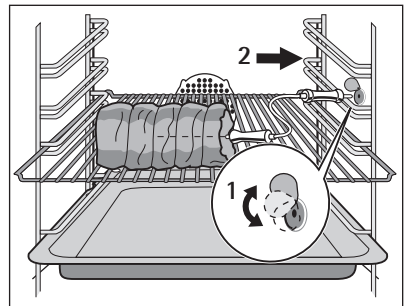
Sonde à viande

Si vous utilisez la sonde à viande, le four se met à l'arrêt automatiquement dès que la température souhaitée est atteinte.



Attention : Seule la sonde à viande fournie avec l'appareil doit être utilisée ! Remplacez la sonde à viande uniquement avec une pièce de rechange d'origine.

1. Mettez le four en fonctionnement.
2. Introduisez la sonde à viande dans la viande. La pointe de la sonde à viande doit être introduite au centre de la viande.



3. Enfoncez la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située sur la paroi latérale du four.
 - Une température à coeur vous est proposée sur l'afficheur.



4. Réglez la température à coeur souhaitée à l'aide du sélecteur.
5. Appuyez sur la touche OK pour valider votre sélection.
6. Réglez la fonction du four et la température souhaitées.

i La température à cœur s'affiche à partir de 30 °C.

i Une heure de fin de cuisson provisoire est calculée, ceci en tenant compte de la quantité d'aliments, de la température programmée (min. 120 °C) et du mode. Ce processus peut durer environ 30 min. et l'affichage est réactualisé en cours de cuisson. Pour le bon fonctionnement du système, il est indispensable que les tiges de la sonde à viande soient enfoncées dans la viande et dans la prise en début de cuisson et n'en soient pas retirées en cours de cuisson.

Modifier la température à cœur pendant le processus de cuisson

- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de Fonctions supplémentaires jusqu'à ce que la température à cœur réglée s'affiche.
- Modifiez éventuellement la température à l'aide du sélecteur rotatif.

Régler la minuterie

Il est possible de régler une alarme à l'aide de la fonction Minuteur.

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de Fonctions supplémentaires jusqu'à ce que le minuteur s'affiche.
2. Tournez le sélecteur rotatif pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que l'alarme retentisse.
3. Appuyez ensuite sur la touche OK, le décompte démarre.

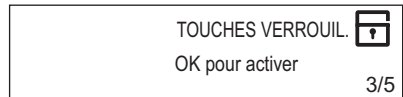


i Appuyez sur la touche OK pour stopper l'alarme.

Verrouillage des touches

À l'aide de la touche Fonctions supplémentaires, il est possible d'activer et de désactiver le verrouillage des touches. L'activation du verrouillage des touches permet d'empêcher toute modification non souhaitée des réglages.



1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions supplémentaires jusqu'à ce que TOUCHES VERROUIL. s'affiche.
2. Suivez les instructions qui s'affichent.



Verrouillage du four

Cette fonction permet d'empêcher toute mise en fonctionnement de l'appareil. Ainsi, toute mise en fonctionnement involontaire par des enfants par exemple peut être évitée. Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée. La porte du four doit être fermée.

Activer/désactiver le verrouillage du four

- Appuyez sur la touche  et Pizza  simultanément jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Appareil verrouillé s'affiche brièvement.

Arrêt Automatique du four

Si le four n'est pas mis à l'arrêt après un certain temps ou si la température n'est pas modifiée, il se met à l'arrêt automatiquement.

Le four semet à l'arrêt automatiquement à une température de fonctionnement de :

- 30 - 120 °C, après 12,5 heures
- 120 - 200 °C, après 8,5 heures
- 200 - 250 °C, après 5,5 heures
- 250 - max. °C, après 3 heures

Mise en fonctionnement de l'appareil après un arrêt automatique

Appuyez sur la touche OK du sélecteur rotatif.

Filtre anti-odeurs

Le Filtre anti-odeurs est activé dans le menu « Réglages de base ». Lorsque le Filtre anti-odeurs est activé, il se met automatiquement en fonctionnement dès qu'un processus de cuisson démarre. Une fois le processus de cuisson terminé, le Filtre anti-odeurs se désactive automatiquement.



À la livraison du four, le filtre est désactivé.

Si le Filtre anti-odeurs fonctionne, la consommation d'énergie du four augmente.

Même lorsque le Filtre anti-odeurs n'est pas activé, son nettoyage automatique est activé au bout de 100 heures de fonctionnement, pendant un processus de cuisson.

Pendant le nettoyage du four par pyrolyse, le Filtre anti-odeurs fonctionne même s'il est en principe désactivé.

1. Sélectionnez « Réglages de base » dans le menu principal.
2. Appuyez ensuite sur la touche OK pour visualiser ce menu.
3. Sélectionnez à l'aide du sélecteur rotatif « Filtre anti-odeurs ».
4. Appuyez ensuite sur la touche OK pour effectuer des modifications.
5. À l'aide du sélecteur rotatif, activez (MARCHE) ou désactivez (ARRET) le filtre.
6. Appuyez sur la touche OK pour valider votre sélection.

Le réglage est mémorisé.

Insertion de la grille, du plateau multi-usages et de la lèchefrite

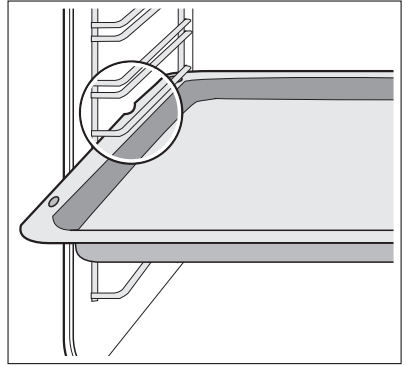


Pour sécuriser le retrait des accessoires, tous les accessoires à enfourner présentent une petite **courbe concave vers le bas, à droite et à gauche.**

Placez toujours les accessoires à enfourner de façon à ce que cette courbe concave se trouve en partie arrière dans l'enceinte du four. Cette courbe concave est également importante pour la protection anti-renversement des accessoires à enfourner.

Insertion du plateau multi-usages ou de la lèchefrite :

Poussez le plateau multi-usages ou la lèchefrite entre les barres d'insertion du gradin choisi.

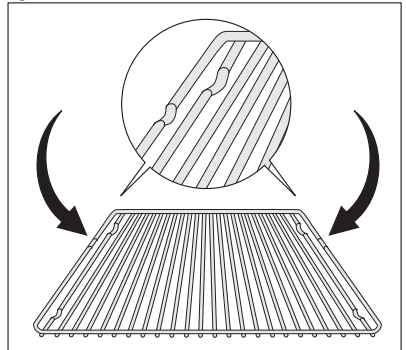


Installation de la grille :

Placez la grille de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.
Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du gradin choisi.

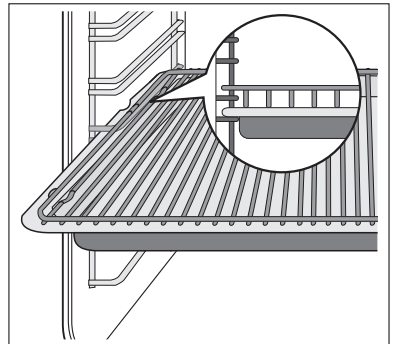


Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, les récipients ne risquent pas de glisser.



Utilisation simultanée de la grille et de la lèche-frite :

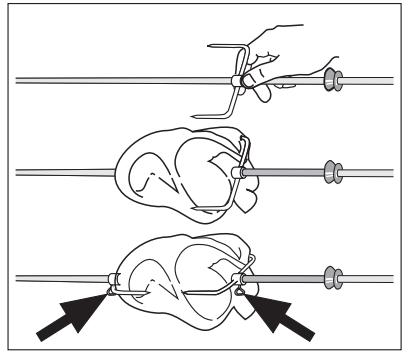
Mettez la grille sur la lèche-frite. Faites glisser la lèche-frite **entre** les barres d'insertion du gradin choisi.



Tournebroche

Ficelez l'aliment à griller.

1. Enfilez une fourchette sur la broche.
2. Enfilez la pièce à rôtir et la deuxième fourchette sur la broche.

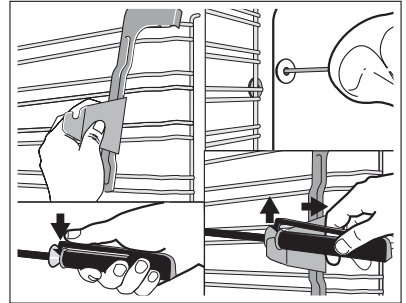


Centrez lapièce à rôtir sur la broche.

3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.

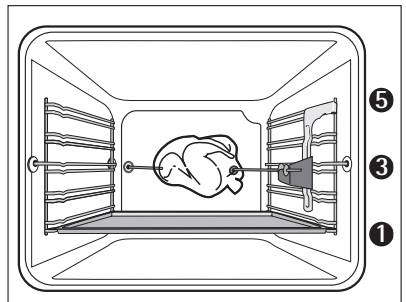
Installer le tournebroche

1. Placez la lèche-frite sur le 1er gradin à partir du bas du four.
2. Installez le support du tournebroche dans la partie avant droite, au 5ème gradin à partir du bas.
3. Installez la poignée et poussez l'étrier vers le bas.



Pour que la poignée reste bien fixée sur le tournebroche, l'étrier doit être maintenu enfoncé.

4. Engagez l'extrémité de la broche du tournebroche à fond dans l'orifice d'entraînement situé sur la partie arrière du four, à gauche.
5. Placez la rainure située à l'avant de la poignée sur l'entaille prévue à cet effet dans le support du tournebroche.
6. Retirez la poignée.
7. Réglez la fonction de cuisson et la température souhaitées en fonction des données fournies dans le tableau des cuisson au tournebroche.



Veillez à ce que la broche tourne.

Retrait du tournebroche

Pour retirer la broche, installez de nouveau la poignée. L'ensemble du tournebroche et son support sont très chauds une fois le processus de cuisson terminé !



Vous risquez de vous brûler en le retirant !

Mettez à l'arrêt l'appareil.

Conseils utiles

Vous pouvez utiliser cet appareil pour cuisiner manuellement, traditionnellement ou avec la fonction automatique.

Le choix du bon gradin est important pour les deux méthodes. Pour vous aider, les numéros des gradins sont inscrits à l'intérieur de la porte du four.

Les tableaux de cuisson traditionnelle ne sont donnés qu'à titre indicatif. Le nouvel appareil peut présenter des modes de cuisson différents des autres appareils : vous devez donc ajuster vos réglages habituels (températures, temps de cuisson) en vous aidant des recommandations.

Cuisson Automatique

Pour obtenir un résultat optimal, utilisez les récipients ou les accessoires recommandés.

Pâtisserie – Pain , pâtisseries maison

Génoise/Gâteau Savoie

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	Moule à charnière	Grille	Pâte à frire sans ou avec peu de matière grasse
Génoises, gâteaux roulés			cuisson traditionnelle

Tresse briochée

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	-	Plateau multi-usages	1 morceau

Tarte Briochée

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	-	Plateau multi-usages	Plateau complètement rempli, pas de lèchefrite

Gâteau/Pâtisserie

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	Moule à gâteau	Grille	Différents types de gâteaux, cuits dans un moule.
Pâte sablée			cuisson traditionnelle

Tarte

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
	Moule à tarte Moule à charnière	Grille	Gâteau avec peu de garniture, par ex confiture

Quiches & Tourtes

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	Moule à quiche Moule à charnière Moule à tarte	Grille	

Strudel

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	-	Plateau multi-usages	1 morceau

Cake aux fruits

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	Moule à cake Moule à charnière	Grille	avec fruits secs

Viennoiseries

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Sucré	-	Plateau multi-usages	Plusieurs pièces
Salé	-	Plateau	Plusieurs pièces



Cuire les cookies et les biscuits secs en cuisson traditionnelle !

Pain

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Pain moulé	Moule à pain	Grille	1 moule
Pain sur plateau & plaque	-	Plateau multi-usages	1 moule
Pain plat/Nane/Ciabatta	-	Plateau multi-usages	1 ou 2 unités (par ex. baguette)

Petits pains

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Mini quiches/Bouchées salé	-	Plateau multi-usages	Plusieurs petites pièces
Sucré	-	Plateau multi-usages	Plusieurs petites pièces, par exemple brioches sucrées tressées

Spécialité Etrangère

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Victoria Sponge Cake	-	-	Spécialité anglaise

Viande

Bœuf/Agneau/Gibier

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Rosbeef	Plat à rôtir	-	Sélectionnez le degré de cuisson souhaité (saignant, à point ou bien cuit)
Bœuf basse température	Plat à rôtir	-	Sélectionnez le degré de cuisson souhaité (saignant, à point ou bien cuit)
Rôti de bœuf	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Epaule d'agneau	Plat à rôtir	-	-
Rôti d'agneau	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Filet mignon de gibier	Plat à rôtir	-	-
Rôti de gibier	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.

Volailles & Poissons

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Filets de volaille	Plat à rôtir	-	-
Volaille entière	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Dinde entière	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Canard entier	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Oie entière	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Poisson entier > 1kg	Plat à rôtir	-	-

Viande blanche

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Filet mignon	Plat à rôtir	-	-
Rôti de porc	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Rôti/Filet de veau	Plat à rôtir	-	-
Rôti de veau	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.

Plats préparés – Snack

Frites/Potatoes surgelées

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	-	Plateau multi-usages	Différents plats préparés à base de pomme de terre, pomme-frites, pommes de terre découpées en quartiers, croquettes

Friands Et Roulés surgelés

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Sucré	-	Plateau multi-usages	Plusieurs petites pièces
Salé	-	Plateau multi-usages	Plusieurs petites pièces

Friands Et Roulés frais

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Sucré	-	Plateau multi-usages	Plusieurs petites pièces
Salé	-	Plateau multi-usages	Plusieurs petites pièces

Petits pains/Baguette

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Surgelé	-	Plateau multi-usages	Plusieurs petites pièces
Non surgelé(e)	-	Plateau multi-usages	-

Viande Et Poisson surgelés

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Gratin de poisson	Plat résistant à la chaleur	Grille	-
Viande Et Poisson panés	-	Plateau multi-usages	Plusieurs petites pièces, par exemple bâtonnets de poisson, cordon bleu

Quiche Et Tourte surgelées

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	-	Plateau multi-usages	-

Plats de pommes de terre

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Surgelé	Plat résistant à la chaleur	Grille	-
Frais	Plat résistant à la chaleur	Grille	-

Plats de pâtes

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Surgelé	Plat résistant à la chaleur	Grille	-
Frais	Plat résistant à la chaleur	Grille	-

Plats à base de riz

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Surgelé	Plat résistant à la chaleur	Grille	riz précuit
Frais	Plat résistant à la chaleur	Grille	riz précuit

Plats de légumes

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Surgelé	Plat résistant à la chaleur	Grille	-
Frais	Plat résistant à la chaleur	Grille	-

Strudel surgelé

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	-	Plateau multi-usages	1 ou 2 unités

Snack/Collation/Grignotage

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	-	Plateau multi-usages	Plusieurs petites pièces

Gratins, faits maison

Plats de Poisson

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Épais	Plat résistant à la chaleur	Grille	> 4 cm
Peu épais	Plat résistant à la chaleur	Grille	< 4 cm

Plats de pommes de terre

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	Plat résistant à la chaleur	Grille	-

Plats de pâtes

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	Plat résistant à la chaleur	Grille	Saupoudrez de parmesan vers la fin de la cuisson.

Plats de légumes

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	Plat résistant à la chaleur	Grille	-

Plats à base de riz

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	Plat résistant à la chaleur	Grille	riz précuit

Plat/Préparations sucrées

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	Plat résistant à la chaleur	Grille	-

Soufflé

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Soufflé en plat large	Plat résistant à la chaleur	Grille	-
Soufflés en ramequins	Dans de petits plats	Grille	plusieurs plats

Gratiner

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	Plat résistant à la chaleur	Grille	Saupoudrez de parmesan vers la fin de la cuisson.

Pizza

Pizza fraîche

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Épaisse	-	Plateau multi-usages	Pâte épaisse, beaucoup de garnitures (style américain)
Fine	-	Plateau multi-usages	Pâte fine, peu de garniture (style italien)
Calzone	-	Plateau multi-usages	

Pizza surgelée

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
Précuite	-	Plateau multi-usages	Pâte à pizza, cuite en partie, sans garniture supplémentaire
Non précuite	-	Plateau multi-usages	sans garniture supplémentaire
Calzone	-	Plateau multi-usages	-

Pizza fraîche précuite

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	-	Plateau multi-usages	-

Mini pizzas & Pizza snack

Type	Plats de cuisson	Accessoires	Notes
-	-	Plateau multi-usages	-

Cuisson traditionnelle

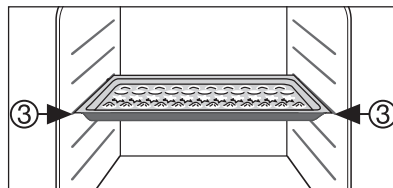
Si vous souhaitez préparer des plats avec les réglages manuels, les conseils et tableaux suivants vous seront utiles. Vous y trouverez une sélection de préparations avec les réglages appropriés.

Cuisson

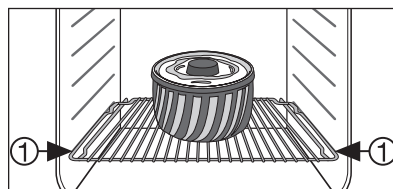
Gradins

- La cuisson par Convection naturelle n'est possible que sur un seul niveau de gradin.
- Grâce à la fonction Chaleur tournante il est possible d'enfourner jusqu'à 3 niveaux de gradin en même temps :

1 plaque à pâtisserie :
par exemple Niveau 3

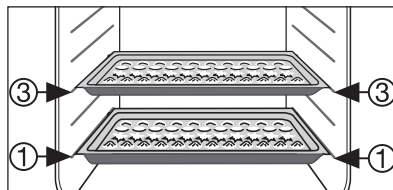


1 plat de cuisson :
par exemple Niveau 1

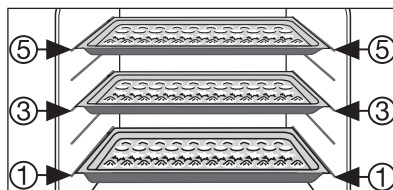


2 plaques à pâtisserie :

par exemple gradins 1 et 3



3 plaques à pâtisserie :
Niveau d'enfournement 1, 3 et 5



Plats de cuisson

- Pour des résultats de Convection naturelle optimaux, utilisez des plats en métal sombre et revêtus.
- Pour la Chaleur tournante vous pouvez également utiliser des plats en métal clair.

Informations générales

- Insérez le plateau multi-usages avec la partie biseautée orientée vers l'avant.
- Si vous utilisez la fonction Convection naturelle ou Chaleur tournante, vous pouvez également placer deux moules côte à côtesur une grille sur un même niveau de gradin. Ceci n'influencera en rien la durée de cuisson.

i Lorsque des aliments surgelés sont posés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Ceci est dû à la grande différence de température entre l'aliment surgelé et la température du four. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Les tableaux ci-après présentent une sélection de préparations ainsi que les températures correspondantes, les durées de cuisson et les gradins adéquats.
- Les indications de température et de durée de cuisson sont donnés à titre purement indicatif car elles dépendent de la préparation, du volume à cuire et du type de moule.
- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation, et de régler, si besoin, une température supérieure, par exemple, si vous souhaitez un brunissage plus intense ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment similaire à cuire.
- La cuisson de gâteaux sur un plateau multi-usages ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10-15 minutes.
- Les recettes contenant des ingrédients humides, telles que les pizzas, flans ou tartes aux fruits, doivent être cuites sur un seul niveau.

- La hauteur d'enfournement de la préparation en début de cuisson peut influencer le niveau de brunissage final. **Dans ce cas, ne modifiez pas le réglage de la température**. Le brunissage tendra à devenir plus homogène au cours de la cuisson. Sauf indication contraire, les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à un four froid.

Tableaux de cuisson

Pâtisserie dans un moule

Type de cuisson	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Kugelhof ou brioche	Chaleur tournante	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Cake au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Gâteau éponge	Chaleur tournante	1	140	0:25 - 0:40
Gâteau éponge	Convection naturelle	1	160	0:25 - 0:40
Pâte à tarte brisée ¹⁾	Chaleur tournante	3	170-180	0:10 - 0:25
Fond de tarte - biscuit de Savoie	Chaleur tournante	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Tarte aux pommes couverte	Convection naturelle	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	1	160	1:10 - 1:30
Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	1:10 - 1:30
Tarte salée (par ex. quiche)	Chaleur tournante	1	160 - 180	0:30 - 1:10
Cheese cake	Convection naturelle	1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Préchauffez le four.

Cuisson sur un gratin

Type de cuisson	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Brioche tressée/en couronne	Convection naturelle	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Gâteau de Noël fourré (Stollen) ¹⁾	Convection naturelle	3	160 - 180	0:40 - 1:00

Type de cuisson	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)
Pain (pain de seigle) 1) - d'abord - ensuite	Convection naturelle	1	- 230 160 - 180	- 0:25 0:30 - 1:00
Profiteroles/éclairs 1)	Convection naturelle	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Génoise roulée 1)	Convection naturelle	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Crumble sec	Chaleur tournante	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Gâteau au beurre et aux amandes/tartes au sucre 1)	Convection naturelle	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / molle) 2)	Chaleur tournante	3	150	0:35 - 0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / molle) 2)	Convection naturelle	3	170	0:35 - 0:50
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	Chaleur tournante	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) 1)	Convection naturelle	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Pizza (bien garnie) 2)1)	Chaleur tournante	1	180 - 200	0:30 - 1:00
Pizza (pâte fine) 1)	Chaleur tournante	1	200 - 220	0:10 - 0:25
Pain plat	Chaleur tournante	1	200 - 220	0:08 - 0:15
Tartes flambées (Suisse)	Chaleur tournante	1	180 - 200	0:35 - 0:50
Biscuits à pâte brisée	Chaleur tournante	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Petits sablés à la douille	Chaleur tournante	3	140	0:20 - 0:30
Petits sablés à la douille 1)	Convection naturelle	3	160	0:20 - 0:30
Biscuits de Savoie	Chaleur tournante	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Macarons	Chaleur tournante	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Petits gâteaux au levain	Chaleur tournante	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Pâtisseries feuilletées 1)	Chaleur tournante	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Petits pains 1)	Chaleur tournante	3	160	0:20 - 0:35
Petits pains 1)	Convection naturelle	3	180	0:20 - 0:35
Petits gâteaux (20 par plaque) 1)	Chaleur tournante	3	140	0:20 - 0:30

Type de cuisson	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)
Petits gâteaux (20 par plaque) ¹⁾	Convection naturelle	3	170	0:20 - 0:30

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite ou un plat à rôtir

Cuisson sur plusieurs niveaux d'enfournement avec la fonction de four « Chaleur tournante »

Type de cuisson	2 gradins	3 gradins	Température (°C)	Durée (h:min)
Profiteroles/éclairs ¹⁾	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Crumble sec	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60
Biscuits à pâte brisée	1 / 3	1 / 3 / 5	150 - 160	0:15 - 0:35
Petits sablés à la douille	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 - 0:60
Biscuits de Savoie	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50
Macarons	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Petits gâteaux au levain	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Pâtisseries feuilletées	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Petits pains	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45
Petits gâteaux (20 par plaque) ¹⁾	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40

1) Préchauffez le four.

Conseils de cuisson

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair.	La hauteur du gradin n'est pas adéquate.	Placez le gâteau à un niveau de gradin plus bas.
Le gâteau s'effrite (est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	La température de cuisson trop élevée	Réduisez un peu la température.
	La durée de la cuisson est trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.
	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager pour mélanger.

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le gâteau est trop sec.	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson.
	La durée de cuisson est trop longue	Diminuez la durée de la cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La température du four est trop élevée et la durée de cuisson est trop courte.	Diminuez la température et prolongez la durée de cuisson.
	La répartition de la pâte n'est pas homogène.	Étalez la pâte de façon homogène sur le plateau.
Le gâteau n'est pas assez cuit au terme de la durée de cuisson indiquée.	La température de cuisson est trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson.

Rôtissage

Plats à rôti

- Tous les plats résistant à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments. (Conformez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis **directement sur la grille en plaçant le plateau multi-usages en dessous**.
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres **dans une cocotte munie de couvercle**. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Les viandes pour lesquelles doivent se former une croûte peuvent être rôties dans une **cocotte sans couvercle**.



Les informations figurant dans les tableaux suivants ne sont données qu'à titre indicatif.

- Nous conseillons des viandes et des poissons **d'1 kg ou plus** à rôtir dans le four.
- Pour éviter que les sucs ou les graisses qui sortent de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Si besoin, retournez la viande à la moitié – aux deux tiers du temps de cuisson.
- Arrosez les gros rôtis ou les grosses volailles avec leur jus de cuisson plusieurs fois au cours de la cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Ragoût	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Rôti de bœuf ou filet					par cm d'épaisseur
- saignant	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	190 - 200 ¹⁾	0:05 - 0:06

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
- à point	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) Préchauffez le four.

Viande de porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Épaule, collet, morceau de jambon	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Côtelette, côtelettes fumées	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Pieds de porc (précuits)	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	150 - 170	1:30 - 2:00

Viande de veau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Rôti de veau	1 kg	Turbo grill	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	Turbo grill	1	160 - 180	2:00 - 2:30

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Selle d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	1:00 - 1:30

Gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Râble de lièvre, cuisses de lièvre	jusqu'à 1 kg.	Convection naturelle	3	220 - 250 ¹⁾	0:25 - 0:40
Selle de chevreuil/cerf	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Selle de chevreuil/cerf	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	200 - 210	1:30 - 2:15

Volaille

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)
Volaille en morceaux	de 200 à 500 g	Turbo grill	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Demi-poulet	de 400 à 500 g	Turbo grill	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Poulet, poularde	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo grill	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Oie	3,5 - 5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Dinde	2,5 - 3,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Dinde	4 - 6 kg	Turbo grill	1	140 - 160	2:30 - 4:00

Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)
Poisson entier	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Tableau sonde à viande

Nature de l'aliment à cuire	Température au cœur des aliments
Bœuf	
Grillade ou rôti dans le filet saignant à point bien cuit	45 - 50 °C 60 - 65 °C 75 - 80 °C
Viande de porc	
Épaulé, jambon, longe	80 - 82 °C
Côtelettes (selle), côtelettes fumées	75 - 80 °C
Pâté à la viande	75 - 80 °C
Viande de veau	
Rôti de veau	75 - 80 °C
Jarret de veau	85 - 90 °C
Mouton/Agneau	
Gigot de mouton	80 - 85 °C
Selle de mouton	80 - 85 °C
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	75 - 80 °C
Gibier	
Râble de lièvre	70 - 75 °C

Nature de l'aliment à cuire	Température au cœur des aliments
Pattes, cuisses de lièvre	70 - 75 °C
Lièvre entier	70 - 75 °C
Selle de chevreuil, râble de cerf	70 - 75 °C
Selle de chevreuil/cerf	70 - 75 °C

Cuisson au gril

Fonction de cuisson : Gril ou Gril fort avec la température maximale



Important : Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment.



Préchauffez toujours le four vide pendant 5 minutes à l'aide de la fonction gril.

- Pour griller, insérez la **grille** au **niveau de gradin recommandé** .
- Installez toujours la **lèche-frite** au **1er niveau de gradin du four** en partant du bas.
- Les durées des grillades sont données à titre indicatif.
- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés pour le gril.

Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Gradin	Durée de cuisson	
		1e face	2e face
Boulettes de viande hachée	4	8 à 10 min	6 - 8 min
Filet de porc	4	10 à 12 min	6 - 10 min
Saucisses	4	8 à 10 min	6 - 8 min
Steaks de filet de porc ou de veau	4	6 à 7 min	5- 6 min.
Filet de bœuf, rôti de bœuf (environ 1 kg).	3	10 à 12 min	10 - 12 min
Toasts ¹⁾	3	4 à 6 min	3 - 5 min
Toasts avec garniture	3	6 à 8 min	---

1) sans préchauffage

Tournebroche

Plat	Quantité kg	Fonction	Température °C	Durée de cuisson h:min
1 poulet	environ 1 kg	Tournebroche	240	1:00 - 1:10
2 poulets	par kg	Maxi gril + Tournebroche	240	1:15 - 1:20
1 canard	1,5 - 2 kg	Tournebroche	240	1:20 - 1:40
Roulé au porc	1	Tournebroche	240	1:45 - 2:15

Plat	Quantité kg	Fonction	Température °C	Durée de cuisson h:min
Jarret de porc (précuit pendant 1/2 heure)	1 - 1,3 kg	Tournebrotche	240	2:00 - 2:30

Cuisson à basse température

Grâce à la fonction Cuisson basse température, la viande est bien plus tendre et reste particulièrement savoureuse.

Nous recommandons une cuisson basse température pour des morceaux de viande tendres et maigres et pour le poisson.

La Cuisson basse température ne convient pas par exemple à la daube et aux rôtis de porc gras.

Nous recommandons une température de 120 °C pour les petits morceaux de viande, comme par exemple les steaks.

Nous recommandons une température de 150 °C pour les morceaux de viande plus importants, tel que le filet de bœuf.



Lorsque vous cuisinez avec la fonction Cuisson basse température **ne mettez jamais** le couvercle sur la cocotte.

1. Saisissez la pièce à rôtir dans une poêle très chaude, 1 à 2 min. de chaque côté.
2. Placez la viande sur un plat à rôti ou directement sur la grille après avoir placé la lèchefrite au-dessous pour récupérer la graisse.
3. Enfournez. Sélectionnez la fonction Cuisson basse température. Sélectionnez éventuellement à l'aide du sélecteur rotatif 150 °C, et faites cuire (voir tableau).

Tableau Cuisson basse température

Nature de la préparation	Poids (g)	Réglage	Gradin	Durée totale (minutes)
Rôti de bœuf à l'anglaise	1 000 - 1 500	150 °C	1	90 - 110
Filet de bœuf	1 000 - 1 500	150 °C	3	90 - 110
Rôti de veau	1 000 - 1 500	150 °C	1	100 - 120
Steaks	200 - 300	120 °C	3	20 - 30

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, mettez-le à l'arrêt et laissez-le refroidir.



AVERTISSEMENT

Pour des raisons de sécurité, vous ne devez pas nettoyer votre appareil à l'aide d'appareil à jet de vapeur ou à haute pression, ou au jet d'eau.

**Attention :**

N'utilisez pas d'éponges métalliques, d'objets pointus ou tranchants, ni de produits de nettoyage abrasifs, pour nettoyer l'appareil.

N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez de rayer la surface du verre. Le verre pourrait ainsi se craqueler.

Extérieur du four

- Utilisez un chiffon doux humidifié d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- N'utilisez pas de produit décapants ni d'éponges abrasives.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent donc pas de brûler.

Intérieur du four

1. L'éclairage s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau savonneuse puis séchez-le.



Éliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spécifiques pour four.



Important : Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray pour four, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit.

Accessoires

Nettoyez et séchez les accessoires du four (grille, plateau multi-usages, lèchefrite, etc.) après chaque utilisation. Faites-les tremper pour faciliter le nettoyage.

Pyrolyse Nettoyage

Sélectionnez cette fonction pour nettoyer le four par pyrolyse. Sélectionner la fonction dans le menu « Menu nettoyage ».



Retirez du four tous les accessoires, les supports latéraux et nettoyez les débordements excessifs avant le cycle de nettoyage par pyrolyse.

**AVERTISSEMENT**

Durant la pyrolyse, le four devient très chaud ! Dès que le four atteint une certaine température, la porte se verrouille automatiquement.



N'ouvrez pas la porte pendant que le four chauffe car le processus serait alors interrompu. Dès qu'une certaine température est atteinte, la porte du four se verrouille automatiquement.

Assistant nettoyage

Dès que la fonction « Assistant nettoyage » est activée dans le menu « Menu nettoyage » et que vous démarrez le cycle de nettoyage par pyrolyse, des messages s'affichent vous indiquant les précautions à prendre avant de démarrer la pyrolyse.

Nettoyage conseillé

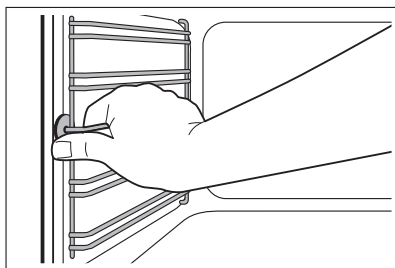
Dès que la fonction « NETTOYAGE CONSEILLE » dans le « Menu nettoyage » est activée, un message s'affiche pour vous indiquer que le four doit être nettoyé.

Supports de gradin

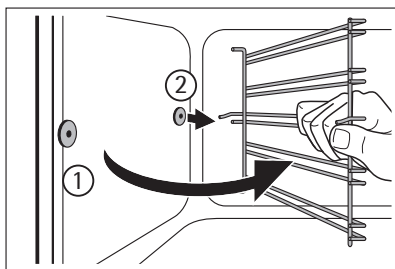
Les glissières latérales de support des gradins peuvent être retirées pour faciliter le nettoyage des parois.

Retirer les glissières

Retirez d'abord les glissières à l'avant de la paroi du four (1),



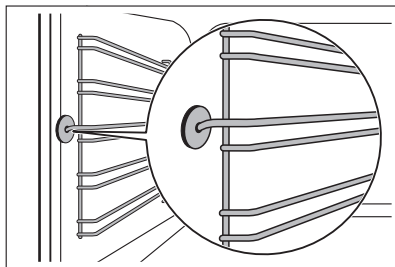
puis décrochez-les à l'arrière (2).



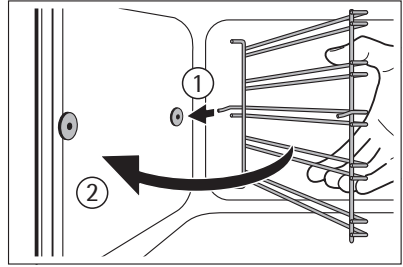
Installer les glissières



Attention ! Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant.



Pour remettre les glissières en place, insérez-les d'abord à l'arrière (1) et introduisez-les ensuite à l'avant puis appuyez dessus (2).



Éclairage du four



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique ! Avant de remplacer l'ampoule d'éclairage du four :

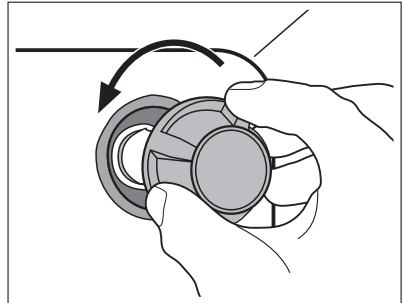
- Mettez le four à l'arrêt.
- Retirez le fusible correspondant dans la boîte à fusibles ou débranchez le disjoncteur.



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le diffuseur.

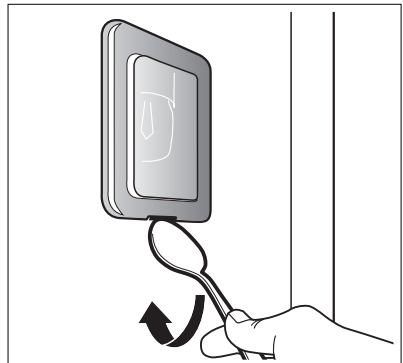
Remplacement de l'ampoule du four/Nettoyage du cache en verre

1. Retirez le diffuseur en le dévissant (vers la gauche) et nettoyez-le.
2. Au besoin :
remplacez l'ampoule du four par une ampoule de 40 Watt, 230 V, résistant à une température de 300 °C .
3. Remettez le diffuseur en place.



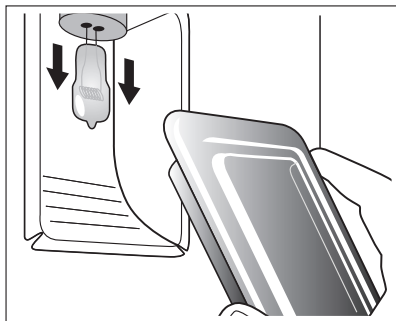
Remplacement de l'ampoule latérale du four/nettoyage du diffuseur

1. Enlevez la glissière de gauche.
2. Retirez le diffuseur à l'aide d'un objet fin et non contondant (par ex. une cuillère à café) et nettoyez-le.



3. Si nécessaire : Changez l'ampoule d'éclairage halogène du four.

Commandez les ampoules de rechange auprès de votre service après-vente (reportez-vous au chapitre « Entretien/Service après-vente »).



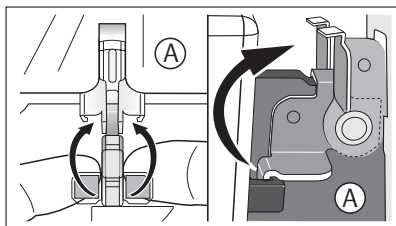
Saisissez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter le dépôt de résidus gras de traces de doigts.

4. Remettez en place le diffuseur en verre.
5. Remettez en place les glissières.

Porte du four

Retrait de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement le levier de serrage (A)** situé sur les deux charnières de porte.



3. Saisissez chaque côté de la porte du four et fermez-la aux trois quarts environ (soit environ 45°) jusqu'à sentir une résistance.
4. Saisissez la porte du four en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et retirez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.



ATTENTION

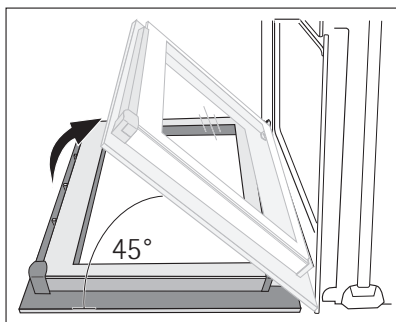
Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !



Posez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur une surface douce et plane, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

Vous pouvez maintenant retirer les vitres de portes.

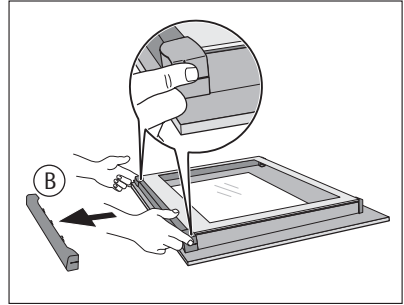
Retrait et nettoyage des vitres de porte



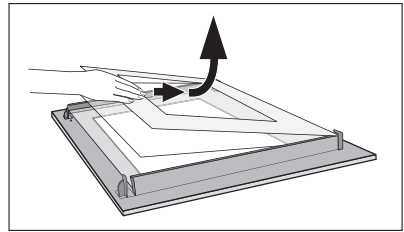
ATTENTION

N'exercez aucune pression, notamment sur les rebords de la vitre frontale, sous peine de la briser.

1. Saisissez les deux côtés du support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.

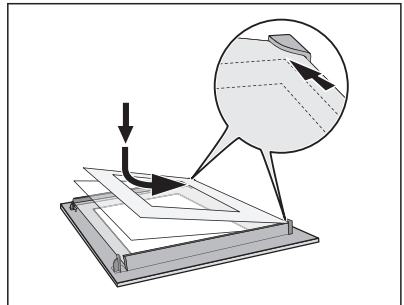


2. Puis retirez le support en le sortant vers le haut.
3. Saisissez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant.
4. Nettoyez soigneusement les vitres de porte à l'eau savonneuse. Puis prenez soin de bien les rincer et essuyez-les soigneusement.



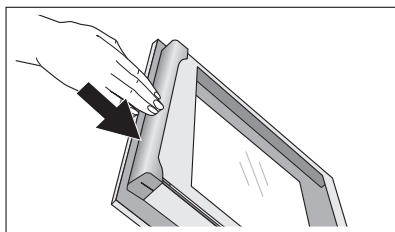
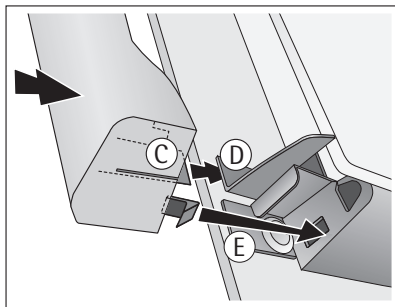
Insérez-les ensuite dans l'ordre inverse : installez d'abord la plus petite des vitres, puis la plus grande.

5. Poussez les vitres de la porte l'une après l'autre en biais à partir du haut dans les supports, puis faites-les glisser.
6. Saisissez le support de la porte (B) de chaque côté et appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte.
7. Fixez le support de la porte (B) sur l'arête supérieure de la porte.



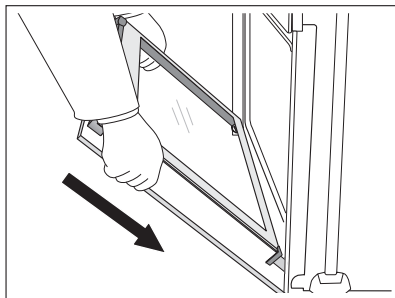


Un rail de guidage (C) se trouve sur la face "ouverte" du support de la porte (B). Vous devez l'introduire **entre** la face extérieure de la porte et l'angle de guidage (D). Le clip de serrage (E) doit s'encliqueter.

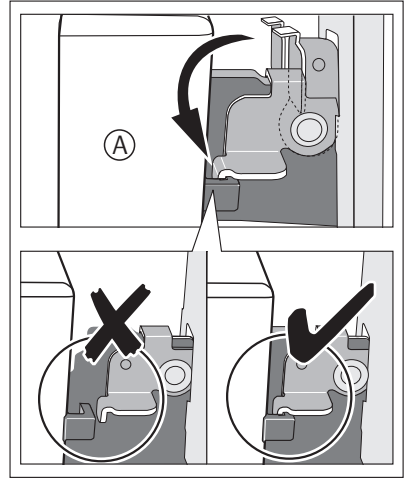


Installation de la porte du four

1. Saisissez la porte du four en plaçant vos mains de part et d'autre de celle-ci, et maintenez-la dans un angle d'environ 45°. Introduisez les charnières de la porte simultanément dans les charnières du four aussi profondément que possible. Laissez glisser la porte aussi loin que possible.
2. Ouvrez complètement la porte du four.



3. Rabattez les leviers de serrage (A) sur les deux charnières de la porte, dans leur position d'origine.
4. Fermez la porte du four.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas mis en fonctionnement.	Mettez en fonctionnement le four.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement.	Mettez en fonctionnement le four.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacez l'ampoule du four.
F11 apparaît sur l'afficheur.	La sonde à viande présente un court-circuit ou la tige de la sonde à viande n'est pas correctement enfoncée dans la prise dans le four.	Enfoncez complètement la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la prise située dans l'enceinte du four, sur la paroi latérale.
F2 apparaît sur l'afficheur.	La température à l'intérieur du four est trop élevée.	Laissez refroidir l'appareil.
Un code erreur non mentionné dans ce tableau apparaît sur l'afficheur.	Erreur du système électronique	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement le four en déconnectant et en reconnectant le fusible ou le disjoncteur.. Si l'anomalie persiste, adressez-vous au service après-vente.

Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement le four en déconnectant et en reconnectant le fusible ou le disjoncteur. Si l'anomalie persiste, adressez-vous au service après-vente.



AVERTISSEMENT

Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés et selon les normes en vigueur. Des réparations non effectuées dans les règles de l'art peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.




En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, le recours au technicien du service après-vente sera facturé, même si l'appareil est encore sous garantie.



Remarque concernant les appareils avec une façade en métal :
La façade froide de l'appareil peut provoquer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Mise au rebut

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



AVERTISSEMENT

Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, rendez-le inutilisable avant sa mise au rebut.

Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.

Service après-vente

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Reportez-vous au chapitre « Que faire si... ».

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sur l'appareil. Notez-les ici :

- Description du modèle...
- Numéro de produit (PNC)...
- Numéro de série (S-No.)...
- Type de dysfonctionnement
- Messages d'erreur

