

FOUR MULTI FONCTIONS PYROLYSE

CEFM1004P

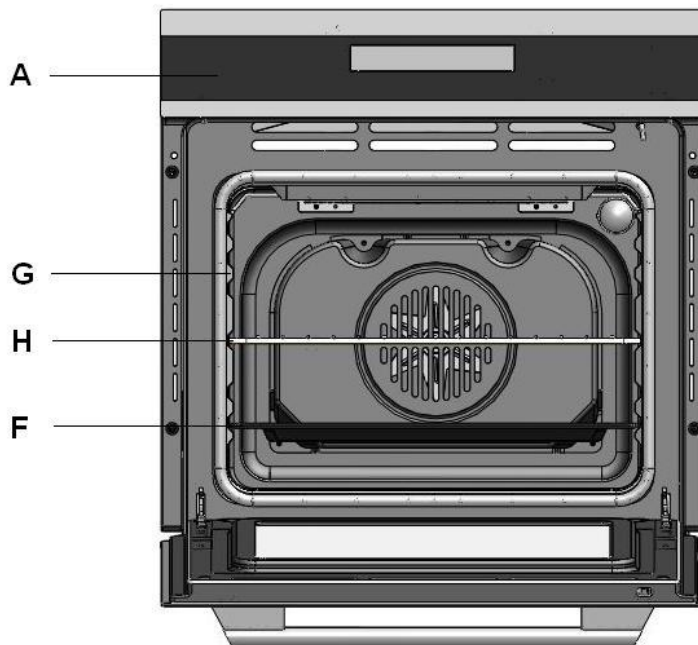


Instructions d'installation et d'utilisation

Afin de bénéficier de performances optimales de votre four et de prolonger au maximum sa durée de vie, il convient avant toute utilisation de lire soigneusement les instructions figurant dans le présent manuel destinées à garantir de bonnes conditions d'installation, d'utilisation et d'entretien. Ce manuel doit toujours rester à portée de main pour faciliter sa consultation ultérieure. Merci.

Vue détaillée

- A. Panneau de contrôle
- G. Tiroir du four
- H. Glissières latérales des grilles ou plaques
- F. Lèche frite ou tôle pâtisserie



Comment utiliser le four

Ce four multifonction combine les avantages des fours traditionnels à convection et ceux des modèles plus évolués à air brassé dans un seul et même appareil.

C'est un four très souple d'emploi qui vous permettra de choisir facilement et en toute sécurité parmi différents modes de cuisson.

Remarque : à la première utilisation de l'appareil, il est recommandé de régler le thermostat sur la valeur la plus élevée et de laisser le four en marche pendant environ une demi-heure sans rien à l'intérieur, porte close. Ouvrez ensuite la porte pour laisser pénétrer l'air ambiant. L'odeur souvent détectée pendant cette première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant son stockage et jusqu'à son installation.

Remarque : pour les grillades ou la rôtissoire (sur certains modèles), installez la lèche frite fournie dans les glissières inférieures du four afin d'éviter que les sauces/grasses ne gouttent sur le fond du four. Pour tous les autres types de cuisson, n'utilisez jamais le niveau du bas et ne mettez jamais rien au fond du four quand ce dernier fonctionne sous peine d'endommager l'émail. Placez toujours vos ustensiles (plats, feuilles d'aluminium, etc.) sur la grille insérée dans les

glissières du four.

Avant toute première utilisation

Définition et changement de l'heure

Le four ne fonctionne que lorsque l'heure a été réglée.

Au raccordement de l'appareil au réseau électrique ou après une coupure de courant, l'affichage de l'heure clignote.

1. Pour changer l'heure si celle-ci a déjà été réglée, appuyez sur la touche Horloge de façon répétée jusqu'à ce que l'affichage de l'heure clignote.
2. En utilisant les touches "+" ou "-", régler l'heure.

Après environ cinq secondes, le clignotement cesse et l'horloge affiche l'heure choisie. L'appareil est maintenant prêt à l'utilisation.

Apprendre à utiliser le four

Vous pouvez utiliser le four en mode test afin d'essayer d'exécuter toutes les fonctions d'utilisation. Dans ce cas, le four ne chauffe pas.

Passage en mode test

1. Arrêtez l'appareil à l'aide de la touche On/Off.
2. Appuyez et maintenez enfoncées les touches "P" et "+" en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre et jusqu'à ce que la lettre "d" s'allume dans l'affichage.

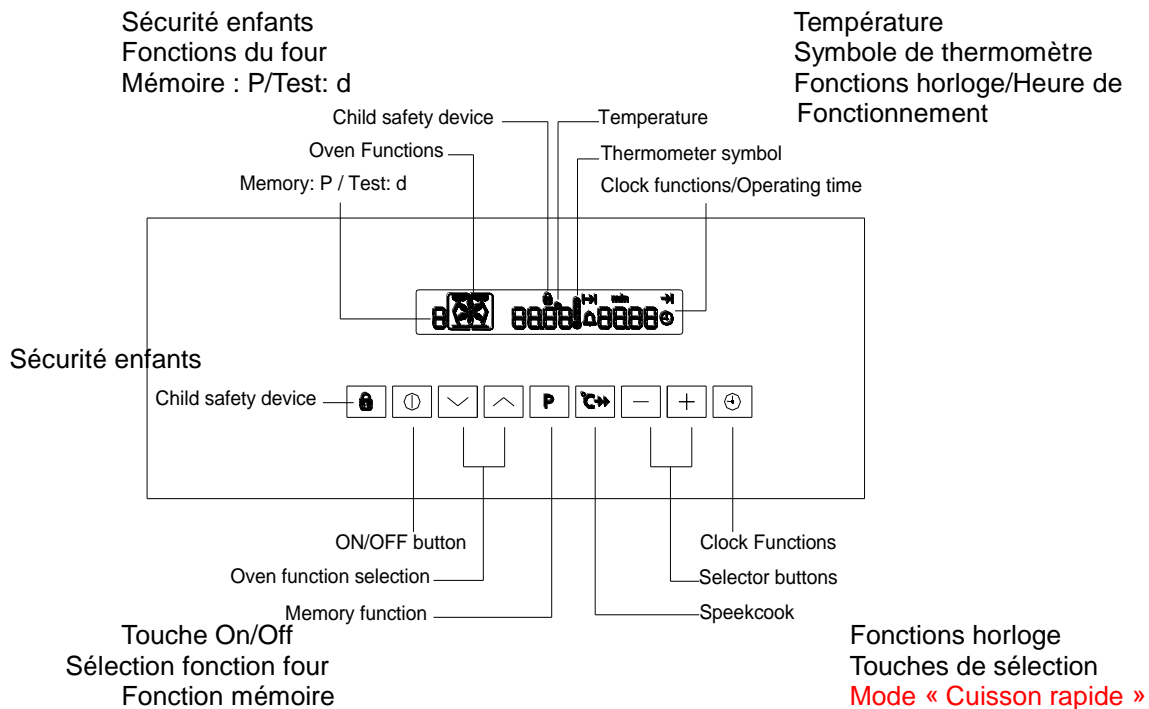
Sortie du mode test

1. Changez de mode en utilisant la touche On/Off.
2. Appuyez et maintenez enfoncées les touches "P" et "+" en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre et jusqu'à ce que la lettre "d" s'éteigne dans l'affichage.

Utilisation du four

Tableau de contrôle électronique du four

Légendes du graphique



Instructions générales

- Commencez toujours par mettre l'appareil en appuyant sur la touche On/Off.
- Lorsque la fonction choisie s'allume, le four commence à chauffer, ou la temporisation commence à se décompter.
- Une fois la température sélectionnée atteinte, un signal sonore se fait entendre.
- Le voyant du four est allumé quand une fonction four est démarrée.
Le voyant du four s'éteint après 10 minutes lorsque le four s'arrête automatiquement.
- Vous pouvez couper l'appareil en appuyant sur la touche On/Off.

Sélection de la fonction du four

1. Mettez le four en marche à l'aide du bouton On/Off.
2. Appuyez sur les touches ▲ et ▼ de façon répétée jusqu'à afficher la fonction four désirée.
 - Une température suggérée apparaît sur l'affichage
 - Si cette température n'est pas modifiée dans les 5 secondes, le four commence à chauffer.

Réglage de la température du four

Appuyez sur les touches "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer la température du four.
La température change par incréments de 5°C.

Symbole de thermomètre

- Le symbole de thermomètre en montée indique la température du four en chauffe.
- Les trois segments du symbole de thermomètre montrent que le Réchauffage rapide fonctionne.

Choisir la fonction du four

Pour changer la fonction du four, appuyez sur les touches ▲ et ▼ de façon répétée jusqu'à afficher la fonction four désirée.

Arrêt du four

Arrêter l'appareil en utilisant la touche On/Off.

Speedcook

Une fois la fonction four sélectionnée, à l'aide de la fonction supplémentaire Speedcook, le four vide peut être préchauffé dans un laps de temps relativement court.

Important : ne mettez pas de nourriture à cuire dans le four **tant que la fonction Speedcook n'est pas terminée** et que le four ne fonctionne pas dans le mode choisi.

1. Choisissez la fonction désirée. Si nécessaire, changer la température suggérée.
2. Appuyez sur la touche Speedcook. Le symbole de thermomètre s'affiche.

Les barres clignotantes l'une après l'autre indiquent que la fonction Speedcook est en marche.

Une fois la température choisie atteinte, les barres du thermomètre s'allument, et un signal sonore se fait entendre. Le symbole s'éteint.

Le four continue à chauffer selon la fonction four et la température prédéfinies. Vous pouvez maintenant placer les aliments dans le four.

Fonction mémoire

La fonction mémoire permet de mémoriser un réglage fréquemment utilisé.

1. Réglez la fonction du four, la température et si nécessaire les fonctions Durée et Heure de fin.
2. Appuyez et maintenez la touche enfoncée pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le réglage est mémorisé.

Pour sauvegarder un autre réglage, appuyez sur la touche XX pendant 2 secondes environ. La valeur précédemment mémorisée est remplacée par la nouvelle.

Démarrer la fonction mémoire

1. Mettez le four en marche à l'aide de la touche On/Off.
2. A l'aide de la touche XX, rappelez la valeur mémorisée.

Fonctions horloge

Temporisateur

Permet de définir une temporisation. Un signal sonore se fait entendre après écoulement de la temporisation. Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement du four.

Durée de cuisson

Permet de définir le temps pendant lequel le four est en marche.

Heure de fin

Permet de définir l'heure à laquelle le four est arrêté.

Heure

Permet de régler, modifier ou vérifier l'heure (voir aussi section "Avant toute première utilisation").

Instructions générales

- Après sélection d'une fonction d'horloge, le symbole correspondant clignote pendant 5 secondes environ. Pendant cette durée, les durées souhaitées peuvent être définies ou modifiées à l'aide des touches "+" ou "-".
- Une fois les valeurs souhaitées définies, le symbole continue de clignoter pendant environ 5 secondes, après quoi le symbole s'allume et le décompte de la temporisation définie commence.
- Le temps défini pour le temps de cuisson et l'heure de fin se décompte après démarrage de la fonction sélectionnée.

Durée d'attente

1. Appuyez sur la touche de fonction horloge de façon répétée jusqu'à ce que le symbole de durée d'attente clignote.
2. Réglez la durée d'attente choisie en utilisant les touches "+" ou "-" (durée maximale 99,00 minutes).

Après environ 5 secondes, l'affichage montre le temps restant.

Le symbole de Durée d'attente clignote.

Une fois le temps défini écoulé, un signal sonore se fait entendre pendant 2 minutes. "0,00" s'allume et le symbole de Durée d'attente clignote.

Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Durée de cuisson

1. Sélectionnez la fonction four et la température en utilisant les touches "+" ou "-".
2. Appuyez sur la fonction horloge de façon répétée jusqu'à ce que le symbole d'horloge clignote.
3. A l'aide des touches "+" ou "-", réglez la durée de cuisson choisie.

Le four se met en marche lui-même. Le symbole de Durée de cuisson s'allume.

En appuyant de façon répétée sur la touche horloge, l'heure courante peut être appelée.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore se fait entendre pendant 2 minutes.

Le four s'éteint lui-même.

"0.00" s'affiche et le symbole de Durée de cuisson clignote.

Pour arrêter le signal sonore :

Appuyez sur n'importe quelle touche.

Heure de fin

1. Sélectionnez la fonction four et la température en utilisant les touches "+" ou "-".
2. Appuyez sur la fonction horloge de façon répétée jusqu'à ce que le symbole d'heure de fin

clignote.

3. A l'aide des touches "+" ou "-", réglez l'heure de fin choisie.

Les symboles d'heure de fin et de durée de cuisson s'allument.

Le four s'allume automatiquement.

Par pression répétée sur la touche de fonction Horloge, vous pouvez afficher l'heure.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore se fait entendre pendant 2 minutes.

Le four s'éteint automatiquement.

"0.00" s'affiche et les symboles d'heure de fin et de durée de cuisson clignotent.

Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Combinaison Durée de cuisson et Heure de fin

Il est possible d'utiliser simultanément les fonctions Durée de cuisson et Heure de fin si le four doit être allumé et éteint ultérieurement.

1. Sélectionnez la fonction du four et la température.

2. A l'aide de la fonction Durée de cuisson, réglez la durée de cuisson au plat, par ex. 1 heure.

3. A l'aide de la fonction Heure de fin, réglez l'heure à laquelle le plat doit être prêt, par ex. 14:05.

Les symboles Durée de cuisson et Heure de fin s'allument.

Le four s'allume automatiquement à l'heure calculée, par exemple 13:05.

Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore se fait entendre pendant 2 minutes.

Le four s'arrête automatique par exemple à 14.05.


Autres fonctions

Extinction de l'affichage

Vous pouvez économiser de l'énergie en coupant l'affichage.


Arrêt de l'affichage

1. Si nécessaire, **éteignez** l'appareil en utilisant la touche On/Off.

2. Appuyez sur la touche de fonction Horloge et sur la touche  simultanément jusqu'à éteindre l'affichage. Dès que l'appareil est rallumé, l'affichage revient automatiquement. Au prochain arrêt du four, l'affichage s'éteint à nouveau.

Rallumage de l'affichage

1. Si nécessaire, **éteignez** l'appareil en utilisant la touche On/Off.

2. Appuyez sur la touche de fonction Horloge et sur la touche  simultanément jusqu'à éteindre l'affichage.



Fonction sécurité enfants

Dès que la fonction sécurité enfants est engagée, le four ne peut plus être allumé.

Activation de la sécurité enfants



1. Si nécessaire, **allumez** le four en utilisant la touche On/Off.

Aucune fonction four ne doit être sélectionnée.

2. Appuyez et maintenez enfoncée la touche  jusqu'à ce que  apparaisse sur l'affichage. La fonction sécurité enfants est maintenant activée.

Désactivation de la fonction sécurité enfants

1. Pour activer, **allumez** l'appareil en utilisant la touche On/Off.

2. Appuyez et maintenez enfoncée la touche  jusqu'à ce que  disparaisse de l'affichage. La fonction sécurité enfants est désactivée et le four est à nouveau prêt à l'utilisation.

Bips d'utilisation des touches

Arrêt du bip d'utilisation des touches

1. **Eteignez** l'appareil en utilisant la touche On/Off.

2. Appuyez et maintenez enfoncée les touches "+" ou "-" en même temps jusqu'à entendre un signal sonore (environ 2 secondes). Le bip associé à l'utilisation des touches est maintenant désactivé.

Mise en fonction du bip d'utilisation des touches

Appuyez et maintenez enfoncées les touches "+" ou "-" en même temps jusqu'à entendre un signal sonore (environ 2 secondes). Le bip associé à l'utilisation des touches est maintenant activé.

Modes de fonctionnement du four

Mode convection 2100-2520W

Les éléments de chauffe supérieure et inférieure sont allumés. C'est le type de four classique, traditionnel, bénéficiant d'exceptionnelles performances de répartition de la chaleur et par une consommation d'énergie réduite. Le four à convection reste inégalé pour la cuisson de plats constitués de plusieurs ingrédients, par exemple chou et côtes de porc, morue à l'espagnole, stockfish à la mode d'Ancône, tranche de veau tendre au riz, etc. D'excellents résultats sont atteints pour la préparation de plats à base de veau ou de boeuf (viandes braisées, ragoûts, goulasch, gibier, jambon, etc.) qui ont besoin de cuire lentement et nécessitent un badigeonnage ou l'apport de liquide. C'est le système optimal pour la cuisson des gâteaux ainsi que des fruits et pour la cuisson de plats à couvercle destinés au four. Pour la cuisson en mode convection, il suffit d'utiliser la lèche frite ou la grille de cuisson, sans quoi la distribution de chaleur reste inégale. En utilisant les différentes hauteurs de grille disponibles, vous pouvez équilibrer la chaleur entre le haut et le bas du four. Sélectionnez entre les différentes hauteurs en fonction de ce que le plat a besoin de plus ou moins de chaleur en haut ou en bas.

Mode Cuisson rapide : 2125-2560W

Les éléments de chauffe supérieur et inférieur sont utilisés avec le ventilateur, ce qui garantit une chaleur constante répartie de façon uniforme dans le four.

Ce mode est particulièrement recommandé pour la cuisson rapide de plats préparés (le préchauffage n'étant pas nécessaire), par exemple plats congelés ou précuits, ainsi que pour les plats "faits maison".

Les meilleurs résultats de cuisson en mode de cuisson rapide sont obtenus en utilisant un mode de cuisson seulement (le second en partant du bas). Consultez le tableau intitulé "Conseils pratiques de cuisson".

Mode Multicuisson : 2370-2924W

Les éléments chauffants rond supérieur et inférieur et le ventilateur sont mis en marche de façon alternée. Dans la mesure où la chaleur reste constante et uniforme dans l'ensemble du four, l'air cuit et brunit les aliments de façon uniforme sur toute leur surface. Avec ce mode, vous pouvez cuire différents plats en même temps, tant que leurs températures de cuisson respectives sont les mêmes. Vous pouvez utiliser un maximum de 2 grilles en même temps, en suivant les instructions intitulées : "Cuisson sur plus d'une grille".

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les plats nécessitant une finition gratin ou pour ceux nécessitant des temps de cuisson considérablement prolongés, par exemple : lasagnes, plats de pâtes, poulet rôti et pommes de terre, etc. En outre, l'excellente répartition de la chaleur permet d'utiliser des températures inférieures pour la cuisson des rôtis. Il en résulte moins de pertes de jus, de la viande plus tendre et une diminution de la perte de poids du rôti. Le mode multicuisson est particulièrement adapté à la cuisson du poisson qui peut être préparé avec ajout d'une quantité limitée de condiments, maintenant ainsi leur goût et leur apparence. D'excellents résultats peuvent être obtenus dans la cuisson des plats à base de légumes tels que courgettes, aubergines, poivrons, etc.

Desserts : ce mode est également parfait pour la cuisson des gâteaux levés.

En outre, ce mode peut aussi être utilisé pour décongeler rapidement de la viande blanche ou rouge et du pain en réglant la température à 80°C. Pour décongeler des plats plus délicats, réglez le thermostat sur 60°C ou utilisez seulement la fonction de circulation d'air froid en mettant le thermostat sur 0°C.

Mode pizza : 2772-3420W

Les éléments chauffants inférieurs et circulaire ainsi que le ventilateur, se mettent en marche. Cette combinaison permet de rapidement chauffer le four du fait de l'importante quantité d'énergie utilisée par l'appareil, ce qui entraîne la production d'une chaleur considérable venant principalement du fond.


Le mode pizza est idéal pour les plats nécessitant des températures élevées de cuisson tels que pizzas et rôtis volumineux. Utilisez une seule grille à la fois. Toutefois, si vous utilisez plus d'une grille, il faut les intervertir à mi-cuisson.

Cuissons délicates :  1220-1460W

L'élément chauffant du fond et le ventilateur s'allument. Ce mode convient aux pâtisseries, gâteaux et biscuits autres que secs en forme ou moules. D'excellents résultats sont également obtenus pour la cuisson de plats nécessitant surtout un apport de chaleur par le fond. Il est conseillé de placer le plat à un niveau inférieur.

Four "haut" :  940-1110W

Les éléments chauffants supérieurs se mettent en marche. Ce mode peut être utilisé pour colorer un plat à la fin d'une cuisson.

Grill :  2090-2520W

Les éléments chauffants centraux supérieurs se mettent en marche. La température directe et extrêmement élevée du grill permet de brunir la surface des viandes et rôtis tout en bloquant les jus à l'intérieur pour rendre la viande plus tendre. Le grill est également très recommandé pour les plats nécessitant une température de surface élevée : steaks, veau, côtes de porc, filets, hamburgers, etc.

Cuisson avec porte du four entrebaillée

Certains exemples de cuisson au grill sont indiqués dans le paragraphe "Conseils pratiques de cuisson".

Grille assisté par ventilateur :  2100-2550W

Les éléments chauffants centraux et le ventilateur se mettent en marche. Cette combinaison de fonctions accroît l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des éléments chauffants par circulation forcée de l'air dans le four. Ceci permet d'éviter le brunissage de la surface des aliments et permet à la chaleur de pénétrer directement dans les aliments. D'excellents résultats sont obtenus pour les kebabs faits de viandes et de légumes, les saucisses, les côtes de veau, la volaille en sauce épicée, les cailles, les côtes de porc, etc.

Cuisson en "mode grill assisté du ventilateur", porte du four fermée

Ce mode est également idéal pour la cuisson de steaks de poisson tels que espadon, seiche, etc.

Mode Cuisson lente :  1660-2020W

L'élément chauffant arrière et le ventilateur sont allumés, ce qui garantit une chaleur délicate uniforme dans l'ensemble du four.

Ce mode est idéal pour la cuisson de plats délicats tels que gâteaux qui ont besoin de monter et pour la préparation de certaines tartelettes sur 3 niveaux en même temps. Quelques exemples : soufflés, biscuits moelleux et savoureux, rouleaux de vénus, et petites portions de légumes gratinés, etc.

Mode "Décongélation" :  45-55W

Le ventilateur situé au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Ceci est recommandé pour la décongélation de tous types d'aliments et en particulier pour les types d'aliments délicats qui ne nécessitent pas de chaleur, par exemple : gâteaux à la crème, desserts à la crème renversée, gâteaux aux fruits. En utilisant le ventilateur, le temps de décongélation est approximativement divisé par deux. Dans le cas des viandes, poissons et du pain, il est possible d'accélérer le processus en utilisant le mode "Cuisson lente" et en réglant la

température à 80-100°C.

Tournebroche (seulement sur certains modèles)

Pour démarrer le tournebroche, procédez de la façon suivante :

- Mettez la lèche frite dans la première glissière ;
- Insérez le support spécial de tournebroche dans la seconde glissière et positionnez la broche en l'insérant dans le trou spécial dans la paroi de fond du four ;
- Choisissez la fonction four à l'aide des touches ▲ et ▼ ou sélectionnez XX.

Ventilation de cuisson

Afin de refroidir l'extérieur de l'appareil, ce modèle est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui s'allume automatiquement lorsque le four est chaud.

Lorsque le ventilateur est en marche, on entend une circulation d'air sortant entre la porte du four et le panneau de contrôle.

Remarque : lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur reste allumé jusqu'à ce que le four soit suffisamment refroidi.

Comment bien entretenir le four

Nettoyage général

Avant de nettoyer le four ou de procéder à son entretien, débrancher l'alimentation secteur.

Pour prolonger la durée de vie de votre four, il convient de le nettoyer fréquemment, en tenant compte du fait que :

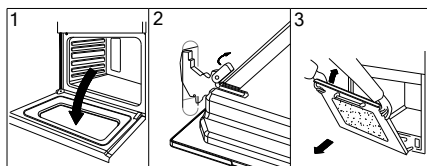
- Les parties en acier inoxydable ou en émail doivent être lavées à l'eau tiède sans utiliser de produit abrasif ni de substance corrosive qui risqueraient de les abîmer ; l'acier inoxydable peut être taché. Si ces taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux du marché. Après nettoyage, il est conseillé de rincer soigneusement et de sécher les surfaces.
- L'intérieur du four doit de préférence être nettoyé aussitôt après usage, quand il est encore chaud, à l'eau chaude et au savon. Le savon doit être rincé et l'intérieur soigneusement séché. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs (par exemple des poudres de nettoyage, etc.) et des éponges abrasives pour plats ou des produits acides (tels que produits anticalcaires), ces produits risquant d'endommager l'émail. Si les taches de graisse et de saleté sont particulièrement difficiles à enlever, utiliser un produit spécial pour nettoyage de four, en suivant les instructions fournies sur le paquet. Ne jamais utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.
- Si vous utilisez votre four même pour une période de temps prolongée, il peut se former de la condensation. Séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Un joint entoure l'ouverture du four, ce qui garantit son parfait fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'état de ce joint. S'il est endommagé, contactez votre service après-vente le plus proche. Ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas été réparé.
- Ne jamais recouvrir le fond du four de papier d'aluminium afin d'éviter toute accumulation de chaleur qui pourrait compromettre la cuisson et même endommager l'émail.
- Nettoyer la porte vitrée du four à l'aide de produits ou éponges non abrasifs et séchez avec un chiffon doux.
- **Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.**
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.**

Déposer la porte du four

Pour un nettoyage plus approfondi, vous pouvez retirer la porte du four. Choisissez la méthode de dépose et de remontage en fonction de la structure de la porte du four dont vous avez fait l'acquisition. Procédez de la manière suivante :

Structure de porte 1 :

- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez et faites tourner les petits leviers situés sur les deux charnières.
- Prenez la porte sur les deux côtés extérieurs, fermez-la lentement mais pas complètement.
- Tirez la porte vers vous en la sortant de son support.
- Remontez la porte en effectuant les opérations ci-dessus dans l'ordre inverse.



Remplacement de la lampe du four

- Coupez l'alimentation du four à l'aide de son disjoncteur, ou débranchez l'appareil si la prise est accessible.
- Retirez le couvercle en verre du support de lampe.
- Retirez la lampe et remplacez-la par une lampe résistant aux hautes températures (300°C) ayant les caractéristiques suivantes :
 - Tension : 220-240V
 - Intensité : 25W
 - Type : E 14

Replacez le couvercle en verre et rebranchez le four à l'alimentation secteur.

Nettoyage automatique

Le four est chauffé à une température d'environ 480°C. Tous les résidus d'aliments produits par la rôtissoire, le grill et les cuissons sont réduits en cendres. Vous pouvez choisir trois niveaux de pyrolyse.

Niveau	Degré de nettoyage	Durée
1	Faible	environ 1,25 heure
2	Moyen	environ 1,5 heure
3	Intensif	environ 2 heures

Ce que vous devez savoir

Pour des raisons de sécurité, le four se verrouille automatiquement dès qu'il atteint environ 280°C. Vous ne pourrez rouvrir la porte que lorsque la température sera redescendue à moins de 300°C. La face extérieure du four devient très chaude. Prenez soin que rien ne soit placé contre la face avant. Tenez les enfants à distance.

Ne tentez jamais d'ouvrir le four pendant la pyrolyse, vous risqueriez d'interrompre l'opération.

Ne tentez pas de pousser le loquet à la main.

Vous ne pouvez pas allumer l'éclairage du four pendant la pyrolyse.

Avant la pyrolyse

Sortez les accessoires inutiles et tous les éléments de cuisson de l'intérieur.

Risque d'incendie. Les résidus d'aliments, graisses et jus de cuisson sont inflammables.

Essuyez le four et les accessoires à nettoyer en même temps avec un chiffon humide.

Nettoyez la porte et le long des bords du four, tout autour du joint. Ne pas frotter le joint.

Vérifiez que la porte du four est fermée avant de démarrer le nettoyage.

Nettoyage des accessoires en même temps

Insérez la plaque universelle en position 2 à partir du fond pour la pyrolyse.

La grille ne doit pas être laissée à l'intérieur pendant la pyrolyse.

Ne jamais nettoyer des tôles métalliques et plats recouverts d'un revêtement anti-adhésif à l'aide de la pyrolyse. Les températures élevées peuvent entraîner la formation de gaz toxiques s'échappant du revêtement anti-adhésif.

Sélection de la pyrolyse

1. Mettez le four en marche à l'aide de la touche On/Off.

2. Appuyez sur les touches ▲ et ▼ jusqu'à ce que la fonction **Pyrolyse** apparaisse sur l'affichage.

Un niveau suggéré apparaît sur l'affichage de température.

Si ce niveau suggéré n'est pas modifié dans un délai de 5 secondes environ, le four commence à chauffer.

3. A l'aide des touches "+" ou "-", sélectionnez la Durée désirée.

Conseils pratiques de cuisson

Le four offre une large plage de possibilités qui vous permettent de cuire tout type d'aliment de la meilleure manière possible. Avec le temps, vous apprendrez à utiliser au mieux cet appareil de cuisson universel et les conseils ci-après ne sont que des recommandations que vous pourrez adapter à votre expérience personnelle.

Préchauffage

Si le four doit être préchauffé (c'est généralement le cas des pâtes levées), le mode "**multicuisson**" et le mode "**cuisson rapide**" permettent d'atteindre la température désirée aussi rapidement que possible afin d'économiser l'énergie.

Une fois les aliments placés dans le four, le mode de cuisson le plus approprié peut être sélectionné.

Cuisson sur plus d'un niveau

Si vous devez cuire des aliments sur plusieurs niveaux, vous pouvez utiliser le mode "**Cuisson lente**" ou le mode "**Multicuisson**", ces deux modes étant les seuls qui vous permettent de procéder ainsi.

Lors de la cuisson d'aliments délicats sur plus d'un niveau, utilisez le mode "**Cuisson lente**" qui vous permet de cuire sur trois niveaux en même temps (1, 3 et 5 en partant du bas). Certains exemples figures dans le tableau "Conseils pratiques de cuisson".

Pour la cuisson d'autres aliments sur plusieurs niveaux, utilisez le mode "**Multicuisson**" en gardant présentes à l'esprit les suggestions suivantes :

- Le four est doté de 5 niveaux de glissières. Pendant la cuisson avec le ventilateur, utilisez deux des trois glissières centrales ; les niveaux inférieur et supérieur reçoivent l'air chaud directement et les aliments délicats peuvent ainsi être colorés en utilisant ces niveaux.
- En règle générale, utilisez les niveaux 2 et 4 en partant du bas, en plaçant les aliments nécessitant plus de chaleur sur le 2e niveau depuis le bas. Par exemple, lorsque des viandes rôtissent en même temps que d'autres aliments, placez le rôti sur le 2e niveau en partant du bas et les aliments plus délicats sur le 4e niveau en partant du bas.

Pour la cuisson d'aliments nécessitant des durées et températures de cuisson différentes, réglez une température se situant à mi-chemin des deux températures requises, placez les aliments les plus délicats sur le 4^e niveau en partant du bas et sortez en premier les aliments nécessitant la moindre durée de cuisson.

Utilisez la lèche frite sur le niveau le plus bas et le grill sur le niveau le plus haut.

Mode "Cuisson rapide"

Fonctionnel, rapide et pratique pour tous ceux qui utilisent des produits préemballés (par exemple aliments congelés ou précuits) avec d'autres aliments. Vous trouverez d'utiles suggestions dans le tableau "Conseils pratiques de cuisson".

Utilisation du grill

Ce four multifonction vous offre **deux modes de grill différents**.

Utilisez le mode "**Grill**", la porte étant entrebaillée, en plaçant les aliments sous le centre du grill (situé sur les 3^e et 4^e niveaux en partant du bas) dans la mesure où seule la partie centrale de l'élément chauffant supérieur est mise en route. Utilisez la glissière du bas (1e en partant du bas) en plaçant la lèche frite fournie pour collecter les sauces et graisses et empêcher qu'elles ne s'égouttent sur le fond du four. Quand vous utilisez ce mode, il est recommandé de régler le thermostat sur le réglage le plus fort. Toutefois, cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses simplement en ajustant le bouton du thermostat à la température désirée.

Le réglage "**Grill avec ventilateur**", avec la porte du four fermée, est extrêmement utile pour griller rapidement les aliments, dans la mesure où la distribution de chaleur permet non

seulement de colorer la surface mais aussi de cuire la partie inférieure. En outre, il peut être utilisé aussi pour colorer les aliments à la fin de la cuisson, par exemple pour ajouter une finition gratin à un plat de pâtes, par exemple.

Pour l'utilisation de ce mode, placer la grille sur les 2^e ou 3^e niveaux du four en partant du bas (voir tableau de cuisson) puis, afin d'éviter que les graisses ne s'égouttent au fond du four et la formation de fumées, placez la lèche frite sur la 1^{ère} glissière en partant du bas.

Important : utilisez toujours la fonction "grill avec ventilateur" en gardant fermée la porte du four. Ceci vous permettra d'obtenir d'excellents résultats et d'économiser de l'énergie (environ 10%).

Pour ce mode, nous conseillons de régler le thermostat sur 200°C, ce réglage étant le plus efficace pour le grill dont le fonctionnement est basé sur le rayonnement infrarouge. Toutefois, vous pouvez utiliser des températures plus faibles en ajustant simplement le bouton du thermostat à la température souhaitée.

Les meilleurs résultats pour l'utilisation des modes grill sont obtenus en plaçant la grille sur les niveaux inférieurs (voir tableau de cuisson) puis, pour éviter que les graisses ne s'égouttent sur le fond du four et que des fumées ne se forment, placer une lèche frite sur la première glissière du four en partant du bas.

Cuisson des gâteaux

Pour la cuisson des gâteaux, il convient de toujours les placer dans un four préchauffé. Attendez que le four soit soigneusement préchauffé. N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson afin d'éviter que le gâteau ne retombe. En général :

Si le gâteau est trop sec

Augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

Si le gâteau retombe

Utilisez moins de liquide ou diminuez la température de 10°C.

Si le gâteau est noirci sur sa surface supérieure

Placez-le sur la glissière du bas, abaissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur.

Utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Il gâteau colle au plat

Graissez le plat et saupoudrez-le de farine ou utilisez un papier sulfurisé.

J'ai utilisé plusieurs niveaux (en mode "four ventilé") et ils ne sont pas tous au même point de cuisson.

Utilisez une température inférieure. Il n'est pas nécessaire de retirer les plats de toutes les glissières en même temps.

Cuisson des pizzas

- Pour obtenir de bons résultats pour la cuisson des pizzas, utilisez le "**Mode Pizza**".
- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes.
- Utilisez une plaque à pizza en aluminium mince, placez-la sur la grille fournie avec le four. Si vous utilisez la lèche frite, le temps de cuisson s'en trouve rallongé, ce qui rend difficile l'obtention d'une pâte croustillante.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- Si la pizza a beaucoup de garnitures (trois ou quatre), ajoutez la mozzarella à mi-parcours de la cuisson.
- Pour la cuisson de pizzas sur deux niveaux, utilisez le 2^e niveau et le 4^e niveau avec une température de 220°C et placez les pizzas dans le four après l'avoir préchauffé pendant au moins 10 minutes.

Cuisson du poisson et de la viande







Pour la cuisson de la viande blanche, des volailles et du poisson, utilisez des températures de 180°C à 200°C.




Pour les viandes rouges qui doivent être bien cuites à l'extérieur toute en étant tendres et juteuses

à l'intérieur, il est bon de démarrer à haute température (200-220°C) pendant un court laps de temps, puis de couper le four par la suite.

En général, plus le rôti est gros, plus le réglage de température est bas. Placez la viande au centre de la grille et installez la lèche frite au-dessous pour récupérer les graisses.

Assurez-vous que la grille est insérée de façon qu'elle soit au centre du four. Si vous souhaitez accroître la quantité de chaleur venant par le dessous, utilisez les hauteurs inférieures. Pour les rôtis savoureux (canard et gibier en particulier), bardez la viande de lard ou de bacon sur sa partie supérieure.

Réglage du sélecteur	Plats à cuire	Poids (kg)	Position des glissières en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Réglage du thermostat	Temps de cuisson (minutes)
1. Convection 	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de boeuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâtes brisées)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
2. Multicuisson 	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10	180	50-60
	Volaille rôtie+pommes de terre	1	2-4	10	180	60-75
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cakes	1	2	10	170	40-50
	Soufflés (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (1 gâteau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (2 gâteaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
Tourtes	1.5	3	15	200	25-30	
3 Four haut 	Brunissage des aliments	-	3/4	15	220	-
4 Décongélation 	Tous aliments congelés					
5 Grill 	Soles et seiche	1	4	5	Max	8-10
	Calamar et kebabs aux crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Filet de morue	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Pièce de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereau	1	4	5	Max	15-20
	Sandwiches toastés	-	4	5	Max	2-3
	Avec rôtisserie (le cas échéant)					
Veau sur tournebroche	1.0	-	5	Max	80-90	
Volaille sur tournebroche	1.5	-	5	Max	70-80	
Agneau sur tournebroche	1.0	-	5	Max	70-80	
6 Grill avec ventilateur 	Volailles grillées	1.5	3	5	200	55-60
	Seiche	1.5	3	5	200	30-35
	Avec rôtisserie (le cas échéant)					
	Veau sur tournebroche	1.5	-	5	200	70-80
	Volaille sur tournebroche	2.0	-	5	200	70-80
Volaille sur tournebroche + pommes de terre (rôties)	1.5	-	5	200	70-75	
	-	2	5	200	70-75	
	1.5	-	5	200	70-80	

7 Cuisson lente 	Tartes	0.5	3	15	180	20-30	
	Cakes au fruit	1	2/3	15	180	40-45	
	Génoise	0.7	3	15	180	40-50	
	Crêpes fourrées (2 niveaux)	0.5	3	15	160	25-30	
	Petits cakes (2 niveaux)	1.2	2-4	15	200	30-35	
	Soufflés au fromage (2 niveaux)	0.6	2-4	15	190	20-25	
	Soufflés à la crème (2 niveaux)	0.4	2-4	15	210	15-20	
	Biscuits (3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Meringues (3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
		0.5	1-3-5	15	90	180	
8 Cuisson rapide 	Aliments congelés						
	Pizza	0.3	2	-	250	12	
	Tourte aux courgettes et crevettes	0.4	2	-	200	20	
	Tourte aux épinards campagnarde	0.5	2	-	220	30-35	
	Chausson	0.3	2	-	200	25	
	Lasagne	0.5	2	-	200	35	
	Morceaux de volaille	0.4	2	-	180	25-30	
					220	15-20	
	Aliments précuits						
	Ailes de poulet	0.4	2	-	200	20-25	
	Aliments frais						
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18	
Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45		
Soufflés au fromage	0.2	2	-	210	10-12		
9 Pizzas 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Veau ou boeuf rôti	1	2	10	220	25-30	
	Volaille	1	2/3	10	180	60-70	

Remarque : les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction des goûts personnels. Pour les cuissons au grill ou au grill avec ventilateur, la lèche frite doit toujours être placée sur le 1er niveau des glissières en partant du fond.

La sécurité est une bonne habitude à prendre

Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de cet appareil, procédez aux opérations suivantes :

- N'utilisez que les centres de service autorisés par le constructeur
- Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine
- En cas de détérioration du cordon d'alimentation, utilisez uniquement un cordon ou composant acheté chez le fabricant ou le service après-vente.
- Lors de la manipulation de l'appareil, utilisez toujours les poignées spéciales logées dans les parois latérales de l'appareil pour éviter les risques d'accident ou détériorations de l'appareil lui-même.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et non professionnelle et ses fonctions ne doivent pas être modifiées.
- Le circuit électrique de ce four ne peut être utilisé de façon sûre que s'il est correctement connecté à un système de terre efficace, conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Lorsque l'appareil est en utilisation, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four peuvent devenir très chaudes. Ne les touchez jamais et tenez les enfants éloignés.
- Pendant le fonctionnement, il y a génération de chaleur. Evitez absolument de toucher les éléments chauffants.
- Les résidus d'aliments, graisses et jus peuvent s'allumer pendant la pyrolyse. Risque d'incendie. Avant de procéder à la pyrolyse, retirez les débris importants de l'intérieur du four.
- Pendant le nettoyage automatique, la face avant du four devient très chaude au toucher. Tenez les enfants à distance de sécurité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées

d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil

Les éléments suivants sont potentiellement dangereux et il convient de prendre des précautions appropriées pour empêcher les enfants et personnes handicapées de les toucher :

- Contrôles et appareil en général,
- Emballage (sacs, polystyrène, clous, etc.),
- Appareil lui-même, immédiatement après utilisation du four ou du grille du fait de la chaleur générée,
- Appareil lui-même, lorsqu'il n'est plus utilisé (des pièces potentiellement dangereuses doivent être sécurisées).

Eviter les situations suivantes :

- Toucher l'appareil avec des parties du corps humides ;
- Utiliser l'appareil en ayant les pieds nus ;
- Tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise du réseau.
- Utilisation inappropriée ou dangereuse ;
- Obstruction des ouies de ventilation ou de dissipation thermique ;
- Laisser des câbles d'alimentation de petits appareils venir en contact avec les parties chaudes du four ;
- Exposer l'appareil aux agents atmosphériques tels que la pluie ou la lumière solaire ;
- Utiliser le four à des fins de stockage ;
- Utiliser des liquides inflammables près de l'appareil ;
- Utiliser des adaptateurs, prises multiples ou rallonges pour l'alimentation de l'appareil ;
- Tenter d'installer ou de réparer l'appareil sans l'aide de personnels qualifiés.

Contactez des personnels qualifiés dans les cas suivants :

- Installation (suivant les instructions du fabricant) ;
- En cas de doute sur l'utilisation de l'appareil ;
- Remplacement de la prise électrique lorsqu'elle n'est pas compatible avec la prise de l'appareil.
- La sonde de température fait partie du thermostat, si elle est endommagée ; elle sera remplacée totalement par un technicien d'entretien.

Un centre de service autorisé par le constructeur doit être contacté dans les cas suivants :

- En cas de doute sur l'état de l'appareil après l'avoir sorti de son emballage ;
- Si le câble d'alimentation a été endommagé ou a besoin d'être remplacé ;
- Si l'appareil se casse ou fonctionne mal, utiliser des pièces d'origine.

Il est bon de procéder aux opérations suivantes :

- Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer le four ;
- Utiliser uniquement le four pour cuire des aliments et rien d'autre ;
- Vérifier l'état de l'appareil après son déballage ;
- Déconnecter l'appareil du réseau électrique s'il ne fonctionne pas correctement et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien ;
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez l'appareil du réseau électrique ;
- Utilisez des gants pour placer des plats dans le four ou pour les en sortir ;
- Saisissez toujours la poignée du four au centre, les extrémités pouvant être chaudes du fait de fuites d'air chaud ;
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, coupez le câble d'alimentation après l'avoir déconnecté du réseau ;

Le fabricant ne peut être tenu responsable des défauts dus à une installation incorrecte ou une

utilisation inappropriée, incorrecte ou irrationnelle.

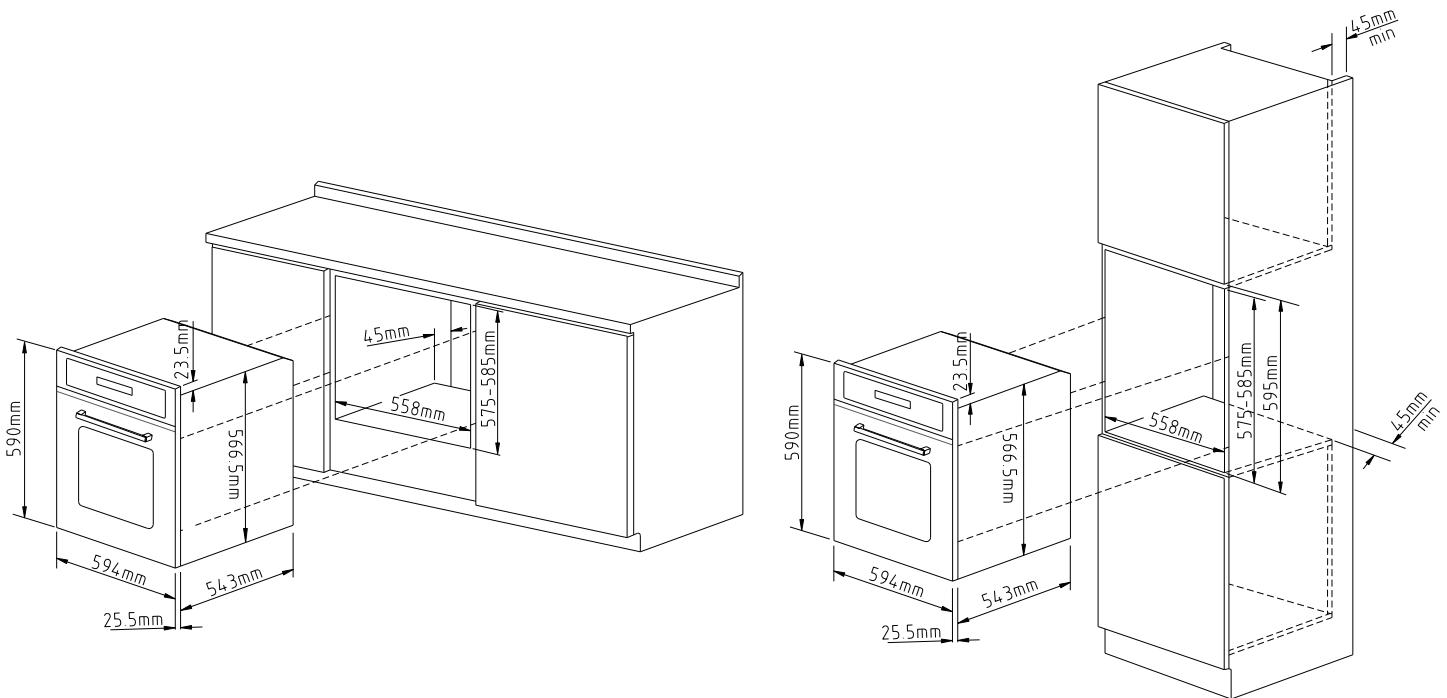
Installation

Seule une personne qualifiée travaillant conformément aux instructions fournies est habilitée à installer le four. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des défauts d'installation pouvant blesser des personnes ou animaux et endommager des biens.

Important : l'alimentation de l'appareil doit être coupée avant tout ajustement ou opération de maintenance ; une gaine d'air doit être utilisée pour la ventilation.

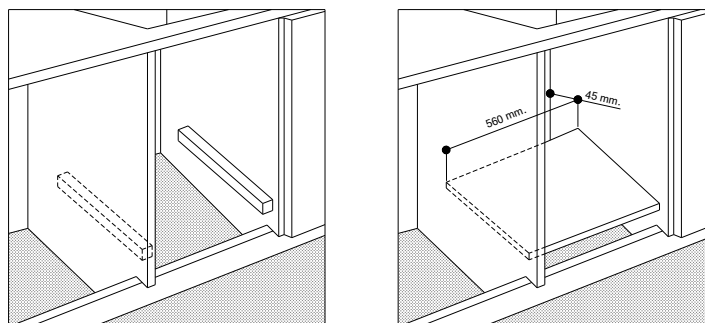
Installation de fours intégrés

Afin d'assurer que l'appareil intégré fonctionne correctement, l'armoire le contenant doit être adaptée. La figure ci-dessous donne les dimensions de l'espace à prévoir pour une installation sous plan de travail ou dans un meuble mural.



Remarque : installation conforme

Afin de garantir une ventilation appropriée, le panneau arrière du meuble doit être retiré. Il est préférable d'installer le four de façon qu'il repose sur deux tasseaux de bois. Si le four repose sur une surface plane continue, il convient de prévoir une ouverture d'au moins 45 x 560 mm.



Les panneaux des meubles adjacents doivent être réalisés en matériau résistant à la chaleur. En particulier, les meubles à placage extérieur doivent être assemblés avec des colles pouvant résister à des températures jusqu'à 100°C.

Conformément aux normes de sécurité actuelles, le contact avec les parties électriques du four ne doit pas être possible après son installation.

Tous les éléments qui assurent le bon fonctionnement de l'appareil ne doivent être déposés qu'à l'aide d'outils appropriés. Pour fixer le four au meuble, ouvrir la porte du four et le fixer en insérant les 4 vis à bois dans les 4 trous situés sur le périmètre du châssis.

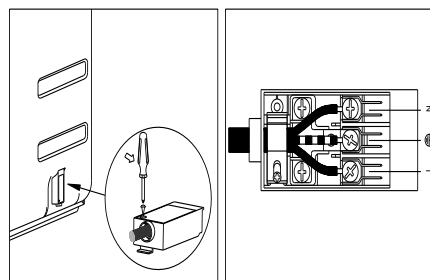
Raccordement électrique

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner en courant alternatif. Le câblage de mise à la terre de l'appareil est de couleur jaune-vert.

Raccordement d'un câble électrique

Ouverture du boîtier du bornier :

- A l'aide d'un tournevis, faire levier sur les languettes latérales du boîtier.
- Dévisser la vis, déposer le couvercle du bornier. Pour installer le câble, procéder de la manière suivante :
- Retirer la vis de fixation du câble et les trois vis de contact L-N-Terre.
- Fixer les fils sous les têtes des vis en respectant le code de couleur suivant : **Bleu (N)**, **Brun (L)**, **Jaune-Vert (E)**.
- Fixer le câble d'alimentation en place avec la bride et refermer le couvercle du bornier.



Connexion du câble d'alimentation au réseau

Installez une prise normalisée correspondant à la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour la connexion du câble directement au réseau, installer un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact minimale de 3 mm entre l'appareil et le réseau. Le disjoncteur omnipolaire doit être dimensionné en fonction de la charge et doit satisfaire aux réglementations en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur).

Le câble d'alimentation doit être installé de façon qu'il n'atteigne pas une température de plus de 50°C par rapport à la température ambiante, en quelque point le long du câble, ou de façon qu'il soit protégé par une isolation dormante ayant les caractéristiques appropriées.

Avant de réaliser la connexion, vérifiez les points suivants :

- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si l'appareil est correctement et efficacement mis à la terre, conformément aux réglementations sur la sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la mise à la terre est efficace ; en cas de doute, appelez un technicien qualifié pour vérifier le système. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un système non mis à la terre.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau, vérifiez que les spécifications figurant sur la plaque signalétique (sur l'appareil et/ou l'emballage) correspondent à celles du réseau électrique de votre domicile. Vérifiez que la capacité électrique du système et des prises supporte la puissance maximale de l'appareil telle qu'elle figure sur la plaque signalétique. En cas de doute, appelez un technicien qualifié.
- Si la prise secteur et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, faites remplacer par un technicien qualifié la prise secteur par un modèle approprié. Ce technicien devra s'assurer que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges n'est pas recommandée. Si

leur utilisation ne peut être évitée, rappelez-vous d'utiliser des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges respectant les réglementations de sécurité existantes. Dans ces cas, ne dépassez jamais l'intensité maximale indiquée sur l'adaptateur unique ou la rallonge et la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple. **La prise et la fiche doivent être facilement accessibles.**

Spécifications techniques

Dimensions intérieures du four:

Largeur 43,5 cm
Profondeur 40 cm
Hauteur 32 cm

Volume intérieur du four 56 litres

Tension et fréquence de l'alimentation :

220-240 V ~ 50/60 Hz ou 50 Hz


2100-2520W 2090-2520W 2100-2550W 2772-3420W 1660-2020W 2125-2560W 1220-1460W 940-1110W 2370-2924W 45-55W



Signification du symbole de poubelle à roulettes barré :

Les appareils électriques ne doivent pas être mis au rebut comme des déchets municipaux non triés, il convient de faire appel à un centre de tri. Contactez les autorités locales pour connaître les points et systèmes de collecte existants.

Les appareils électriques rejetés dans des décharges laissent s'échapper des substances dangereuses qui peuvent s'infiltrer dans les nappes phréatiques et s'insérer dans la chaîne alimentaire, entraînant de graves risques sanitaires.

Lors du remplacement d'un four par un nouveau modèle, le revendeur a l'obligation légale, au minimum gratuitement, de reprendre votre vieil appareil pour le mettre au rebut.



AVERTISSEMENT! Surface chaude