



Contenu

Informations relatives à la sécurité	4
Consignes de sécurité	5
Description du produit	8
Panneau de contrôle	9
Avant la première utilisation	11
Utilisation quotidienne	12
Programmateur	15
Programmes automatiques	17
Utilisation des accessoires	18
Fonctions supplémentaires	21
Trucs et astuces	23
Entretien et nettoyage	33
Dépannage	38
Installation	39
Rendement énergétique	41
Votre garantie	42

Notice sujette à modifications sans
préavis

Informations relatives à la sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement cette notice. Le fabricant n'est en aucun cas responsable des blessures ou dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation du produit. Gardez précieusement cette notice comme référence.

Sécurité des enfants et personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, des personnes aux capacités physiques, sensorielles, mentales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont supervisés ou comprennent les instructions d'utilisation de l'appareil et les risques encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Mettez les emballages hors de portée des enfants.
- Gardez les enfants et les animaux hors de portée de l'appareil en fonctionnement ou en cours de refroidissement. • Si l'appareil comporte un dispositif de sécurité enfant, nous vous recommandons de l'activer.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne doit pas être fait par un enfant sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart ou rester sous surveillance en permanence

Informations Générales

- Seule une personne qualifiée peut installer le four et remplacer le câble.
- ATTENTION: L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence.
- Utilisez toujours des gants pour mettre ou retirer les accessoires ou plats du four.

- Pour toute intervention de maintenance sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- Assurez vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer la lampe et éviter l'électrocution.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour l'entretien de l'appareil.
- N'utilisez pas de produit abrasif ou de grattoir pour le nettoyage du verre de la porte, celui-ci pourrait rayer, voir éclater.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, le centre SAV agréé ou une personne qualifiée afin d'écarter tout danger.
- Éliminez le surplus de projections avant de lancer le nettoyage par pyrolyse et ôtez tout élément du four.
- Pour enlever les supports de plaques, tirez l'avant du support puis l'arrière de celui-ci vers l'extérieur. Procédez à l'inverse pour le remettre en place.
- Un dispositif de déconnexion doit être intégré au câblage fixe conformément aux règles basiques de câblage

Consignes de sécurité

Installation



ATTENTION! Seule une personne qualifiée peut installer cet appareil.

- Enlever tous les emballages.
- N'installez pas ou n'utilisez pas un appareil endommagé.
- Respectez les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours prudent lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne déplacer pas l'appareil en tirant sur la poignée.
- Gardez une distance minimale entre les autres appareils et les meubles.
- Assurez-vous que l'appareil soit installé et sécurisé dans un caisson.
- Les côtés de l'appareil doivent être situés à côté d'appareils ou de caissons de même hauteur.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Pour fonctionner, il doit être relié à l'alimentation électrique.

Raccordement électrique



ATTENTION! Risque d'incendie ou de choc électrique.

- Toute installation électrique doit être réalisée par un électricien qualifié.

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurent sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas de rallonge ou de prises multiples pour le raccordement.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, surtout lorsqu'elle est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils..
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm
- Fermez complètement la porte de l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise de courant.
- Cet appareil est conforme aux normes CEE en vigueur.

Usage



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement domestique
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation..
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil.

- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des tâches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson et ne doit pas être utilisé pour autre chose, par exemple pour chauffer une pièce.
- Toujours laisser la porte fermer pendant la cuisson.
- **Si l'appareil est dissimulée derrière une façade, laissez celle-ci durant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter l'accumulation de chaleur et d'humidité pouvant causer des dommages. Ne refermez la façade qu'après refroidissement complet de l'appareil.**

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Risque de blessure corporelle ou de dommage matériel.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- **Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.**
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées.
- **Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde!**
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- **Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.**
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Nettoyage par pyrolyse



Risques de blessure, d'incendie ou d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse. Retirez de la cavité :
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc...
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et l'air chaud est libéré par les orifices de ventilation à l'avant de l'appareil.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent nous vous recommandons :
 - Assurez-vous que la ventilation du four est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - Assurez-vous que la ventilation du four est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse.
 - Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse. Utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.

- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

Eclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications (Halogène G9 40W).

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

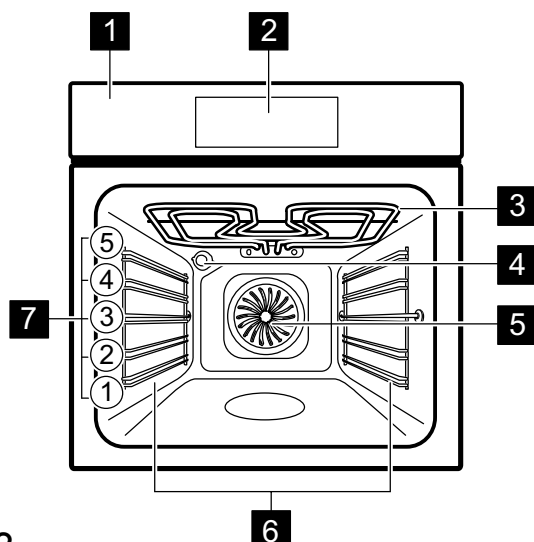
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Service

- Pour réparer votre appareil, veuillez contacter notre service après-vente.
- N'utilisez que des pièces détachées d'origine.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Résistance
- 4** Eclairage
- 5** Ventilateur
- 6** Support de grille amovible
- 7** Position des grilles

Accessoires

- Grille métallique
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisseries.
- Plat à rôtir/gril
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- Tournebroche
Pour rôtir et griller

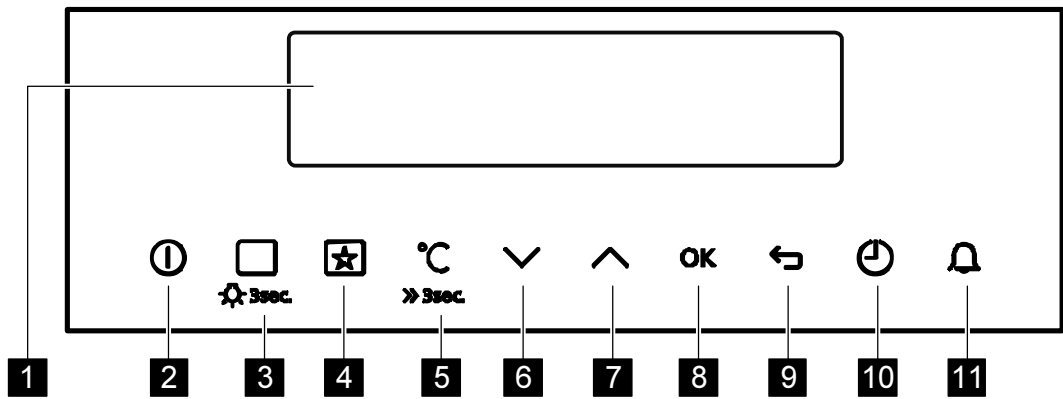


Utiliser le tournebroche uniquement avec le plat à rôtir / gril

- Rails télescopiques
Pour étagères et plateaux.

Bandeau de commandes

Programmateur électronique

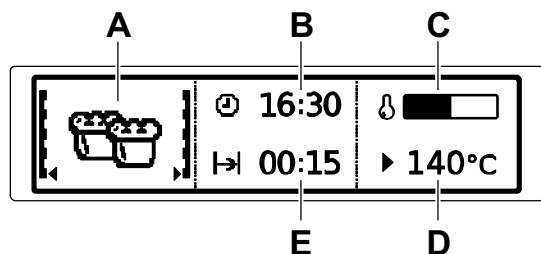


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Afficheur	Affiche les réglages en cours de l'appareil
2		ON / OFF	Pour allumer ou arrêter l'appareil
3		Mode de cuisson ou cuisson assistée	Appuyez sur la touche sensitive pour choisir le programme : cuisson assistée ou mode de cuisson . Pour éteindre ou allumer la lampe, pressez le bouton pendant 3sec. Vous pouvez utiliser cette fonction quand le four est arrêté.
4		Programmes préférés	Pour sauvegarder et accéder rapidement à vos programmes préférés.
5		Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide , appuyez pendant 3 sec.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
6		Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas du menu
7		Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut du menu
8		OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage
9		Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 sec.
10		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie, la sécurité enfants, la mémoire du Programme préféré, la fonction Chaleur et tenir, la fonction Set + Go.
11		Minuteur	Pour régler le minuteur

Affichage



- A. Mode de cuisson
 - B. Heure du jour
 - C. Indicateur de chauffe
 - D. Température
 - E. Durée ou heure de fin d'une fonction
- Autres indicateurs de l'afficheur

Symbole	Fonction	
	Minuteur	La fonction est activée.
	Heure du jour	Affiche l'heure
	Durée	Affiche le temps requis pour un cycle de cuisson
	Fin	Affiche l'heure de fin de cuisson

Symbole	Fonction	
	Température	Affiche la température
	Indicateur de temps	Affiche le temps de cuisson de la fonction en cours. Appuyez sur  et  en même temps pour annuler.
	Indicateur de chauffe	Affiche la température à l'intérieur de l'appareil
	Indicateur de préchauffage rapide	La fonction est activée. Elle permet de réduire le temps de préchauffage.
	Cuisson par poids	Le système de cuisson par le poids est activée, le poids peut être modifié
	Chaleur et maintien	La fonction est activée

Avant la première utilisation



AVERTISSEMENT ! Référez-vous aux consignes de sécurité.

Nettoyage initial

Retirez tous les accessoires et les supports de grilles amovibles de l'appareil



Reportez-vous au chapitre «Entretien et nettoyage».

Nettoyez votre appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grilles amovibles en place.

Premier raccordement

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois ou lors d'une coupure d'électricité, vous devez définir la langue, l'heure, le contraste et la luminosité de l'écran.

1. Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option du menu
2. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage

Préchauffage

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation.

1. Sélectionnez la fonction : Convection naturelle  et la température maximale.
2. Laissez fonctionner l'appareil pendant 1h.
3. Sélectionnez la fonction : Chaleur tournante  et la température maximale.
4. Laissez fonctionner l'appareil pendant 15min.

Les accessoires peuvent devenir plus chaud que d'habitude. L'appareil peut également dégager une odeur et de la fumée. C'est tout à fait normal.
Assurez-vous que votre pièce soit bien aérée.

Utilisation quotidienne



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Navigation dans les menus

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option de menu désirée.
3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.



A tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche .

Présentation des menus

Menu principal

Symbole	Élément de menu	Application
	Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson
	Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques
	Pyrolyse	Nettoyage par pyrolyse
	Réglages de base	Permet de configurer votre appareil
	Programmes préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci

Sous-menu: Réglages de base

Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge
	Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil
	Préchauffage rapide	Lorsque cette fonction est activée, le temps de préchauffage est diminué.
	Set + Go	Pour définir une fonction et l'activer plus tard en pressant n'importe quel symbole sur le panneau.
	Chaleur + maintien	Garde votre plat au chaud pendant 30 min après la fin d'un cycle de cuisson

Symbole	Sous-menu	Description
	Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction de prolongement du temps de cuisson
	Contraste afficheur	Ajuste le contraste de l'écran par paliers
	Luminosité afficheur	Ajuste la luminosité de l'écran par paliers
	Langue	Définit le langage utilisé
	Volume	Permet de régler le volume de la tonalité des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité des touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
	Alarme / tonalité erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme
	Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
	Mode DEMO	Code Activation / désactivation : 2468
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine

Modes de cuisson

Mode de cuisson		Utilisation
	Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur 3 niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle
	Pizza Setting	Pour cuire des aliments sur un niveau pour un brunissement plus intensif et un fond croustillant. Réglez la température de 20 à 40 °C plus bas que pour la fonction: Convection naturelle
	Cuisson basse température	Pour cuire des rôtis maigres et tendres
	Convection naturelle (cuisson par le haut et le bas)	Pour cuire et rôtir sur 1 seul niveau
	Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc...

Mode de cuisson		Utilisation
	Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer
	Gril rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain
	Maintien au chaud	Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits
	Décongélation	Cette fonction permet de décongeler des produits surgelés tels que les légumes et les fruits. Le temps de décongélation dépend du poids des aliments.
	Sole	Faire cuire des gâteaux au fond croustillant et préserver la nourriture.
	Chaleur tournante humide	Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson d'aliments secs. Également pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau
	Levée de Pâte/Pain	Pour faire lever les pâtes à levure avant la cuisson.
	Pain	Pour la cuisson du pain
	Gratiner	Pour préparer des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour faire dorer.
	Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc...)
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits coupés en rondelles (pommes, prunes ou pêches) et des légumes (tomates, courgettes ou champignons)
	Chauffe-plat	Pour préchauffer votre plat avant de servir

Mode de cuisson		Utilisation
	ECO Turbo grill	Les fonctions Eco vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord la durée de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec le mode de cuisson équivalent.

Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil
2. Sélectionnez le menu: Mode de cuisson
3. Appuyez sur **OK**
4. Sélectionnez un mode de cuisson
5. Appuyez sur **OK**
6. Réglez la température
7. Appuyez sur **OK** pour confirmer

Indicateur de préchauffage

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche et indique que la température du four augmente. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le four émet 3 bips, la barre clignote puis disparaît.

Indicateur de préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de préchauffage.



Ne mettez pas d'aliments dans le four quand cette fonction est activée.

Pour activer cette fonction, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.

Chaleur résiduelle

Lorsque vous arrêtez le four, l'afficheur indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Fonctions de l'horloge

Tableau récapitulatif des fonctions

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Minuteur	Pour régler un décompte (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est éteint. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez  sur ou  pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).
	Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous réglez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 sec.



Si vous utilisez les fonctions de l'horloge Durée et Fin, l'appareil désactive les éléments chauffants au bout de 90% du temps défini. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (3 à 20 minutes).

Réglage des fonctions de l'horloge



Avec les fonctions Durée et Fin, vous devez d'abord définir le mode de cuisson et la température. Vous pouvez ensuite régler la fonction de l'horloge. L'appareil s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement l'appareil à un moment donné.

1. Sélectionnez un mode de cuisson
2. Pressez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent
3. Pressez  ou  pour régler la durée requise
4. Pressez OK pour confirmer

Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint. Un message s'affiche.

5. Appuyez sur une touche pour stopper le signal

Chaleur + maintien

Conditions d'activation de la fonction:

- La température réglée est d'au moins 80 °C.
- La fonction Durée est réglée.

La fonction Chaleur et maintien conserve les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu Réglages de base.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'afficheur indique "Chaleur et maintien"
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit. La fonction Chaleur et maintien reste activée si vous modifiez le mode de cuisson

Prolongement de la cuisson

La fonction Prolongement de la cuisson permet de prolonger le mode de cuisson une fois la durée programmée écoulée.



Elle peut être appliquée à tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.

1. A la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.

Un message apparaît sur l'écran

2. Appuyez sur  pour activer la fonction ou sur  pour annuler

3. Définissez le temps de cuisson supplémentaire

4. Validez en appuyant sur OK

Programmes automatiques



AVERTISSEMENT! Référez-vous aux consignes de sécurité.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques permettent des réglages optimaux pour chaque type de viandes ou d'autres recettes.

- Programmes spéciaux viande avec la fonction: Poids Automatique (menu: Cuisson assistée) - Cette fonction calcule automatiquement le temps de rôtiage. Pour l'utiliser, vous devez entrer le poids des aliments.
- Recettes Automatiques (menu: Cuisson assistée) - Cette fonction utilise des valeurs prédéfinies pour un plat. Préparez le plat selon la recette de cette notice.

Plats avec la fonction:
Poids automatique

Rôti de porc

Rôti de veau

Viande braisée

Gibier grillé

Rôti d'agneau

Poulet entier

Dinde entière

Canard entier

Oie entière

Cuisson assistée avec Recettes automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et non modifiables.

1. Allumez l'appareil

2. Sélectionnez le menu: Cuisson Assistée et validée par **OK**
3. Sélectionnez la catégorie et le poids puis validez par **OK**
4. Choisissez Recettes Automatiques et validez par **OK**

i Si vous utilisez la fonction Cuissons traditionnelles , l'appareil utilise des réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.

1. Allumez l'appareil
2. Sélectionnez Cuisson assistée . Pressez **OK** pour confirmer
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Pressers **OK** pour confirmer
4. Sélectionnez Cuisson par le poids. Pressez **OK** pour confirmer
5. Pressez **∨** ou **∧** pour régler le poids des aliments et validez par **OK**
Le programme automatique démarre.
6. Vous pouvez modifier la valeur du poids à tout moment en appuyant sur **∨** ou **∧**
7. Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

i Pour certains programmes de cuisson, retournez les aliments au bout de 30 min. Un rappel s'affiche.

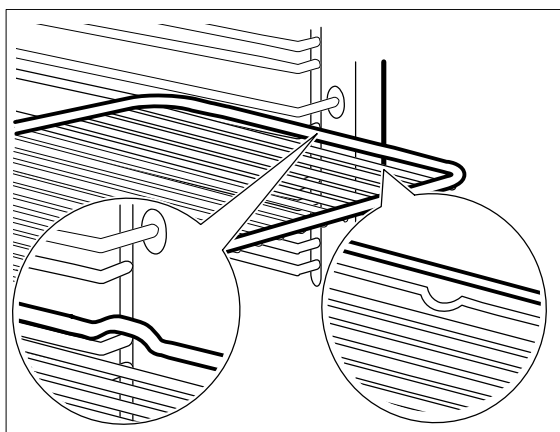
Utilisation des accessoires

⚠ **AVERTISSEMENT!** Référez-vous aux consignes de sécurité

Insertion des accessoires

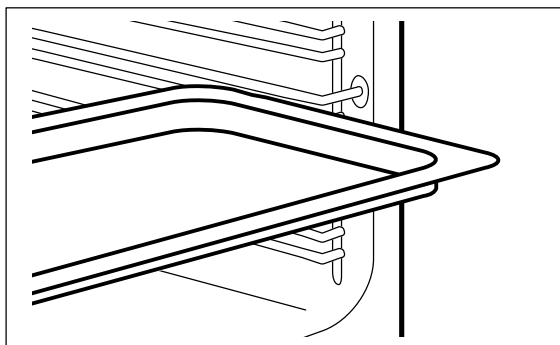
Grille métallique:

Glissez la grille entre les barres de guidage du support d'étagère et assurez-vous que les encoches pointent vers le bas.



Plat à rôtir /gril :

Glissez la lèchefrite entre les barres de guidage du support d'étagère.



- i** Une petite empreinte au sommet augmente la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. La bordure haute autour de l'étagère empêche les ustensiles de cuisine de glisser de l'étagère.

Set gril:

Put the trivet into the grill/roasting pan so that the supports of the trivet point up.

Put the small grill set onto the wire shelf or baking tray and put them into the oven at the desired shelf position.

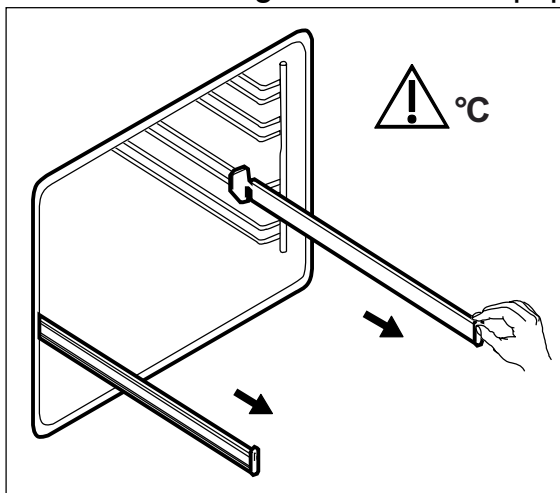
Rails télescopiques

- i** Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure. Avec les rails télescopiques vous pouvez placer et enlever les accessoires plus facilement.

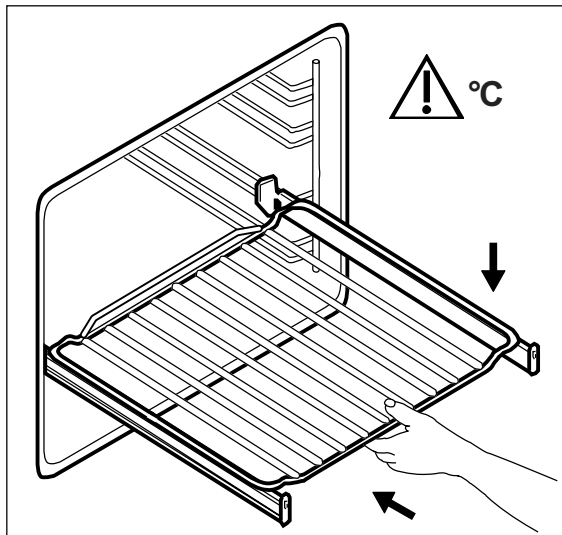


ATTENTION! Ne nettoyez pas les rails télescopiques dans le lave-vaisselle. Ne pas lubrifier les rails télescopiques.

1. Tirez sur les glissières télescopiques droites et gauches.



2. Posez la grille sur les glissières et repoussez les délicatement à l'intérieur du four

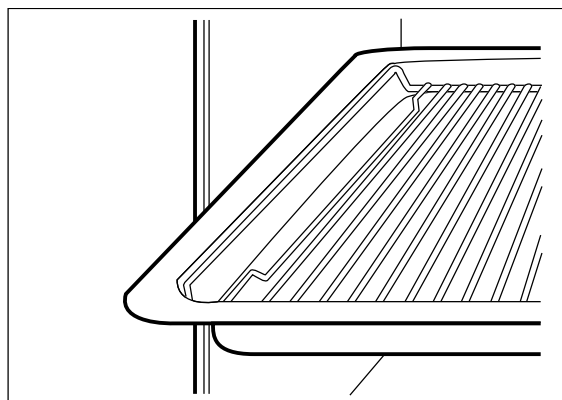


Avant de fermer la porte du four, veuillez à repousser les glissières télescopiques complètement dans l'appareil.

Grille et lèchefrite

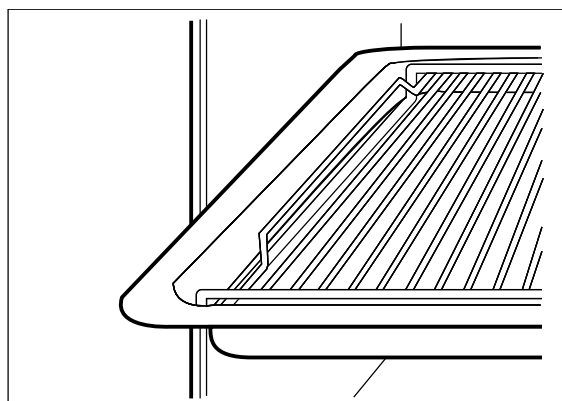


ATTENTION! Faites attention lorsque vous retirez les accessoires d'un appareil chaud : risque de brûlures.



Vous pouvez utiliser la grille pour rôtir les grosses pièces de viande ou de volaille.

1. Insérez la grille dans la lèchefrite de sorte que les supports soient orientés vers le haut.
2. Enfouez la lèchefrite à la hauteur souhaitée.



Vous pouvez utiliser la grille pour griller des aliments plats en grande quantité ou pour toaster.

1. Insérez la grille dans la lèchefrite de sorte que les supports soient orientés vers le bas.
2. Enfouez la lèchefrite à la hauteur souhaitée.

Fonctions supplémentaires

Programme préféré

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu Programme préféré. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou une fonction de Cuisson assistée .
3. Appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que l'écran indique "SAUVEGARDER"
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer
La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer
6. Saisissez le nom du programme.
La première lettre clignote.
7. Appuyez sur  ou  pour modifier la lettre.
8. Appuyez sur **OK**
La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 si nécessaire.
10. Appuyez sur la touche **OK** et maintenez la enfoncée pour sauvegarder.
Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque l'affichage indique la première position mémoire libre, appuyez sur  ou  et appuyez sur **OK** pour remplacer un programme existant.
Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu Entrer nom du programme.

Activation du programme

1. Allumez l'appareil.
 2. Sélectionnez le menu Programme préféré.
 3. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
 4. Sélectionnez votre programme préféré.
 5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Appuyez sur  pour accéder directement au menu Programme préféré, même lorsque l'appareil est éteint.

Sécurité Enfants

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



Si l'appareil dispose de la fonction de nettoyage par pyrolyse et si celle-ci est en cours, la porte est verrouillée. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touches ensitive.

1. Appuyez sur  pour allumer l'écran.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

Répétez l'étape 2 pour désactiver la fonction.

Mode verrouillage

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que Touches Verrouil. s'affiche.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer



Si l'appareil dispose de la fonction de nettoyage par pyrolyse et si celle-ci est en cours, la porte est verrouillée.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche, appuyez à nouveau sur  et sur **OK** pour confirmer.



Lorsque vous éteignez le four la fonction est désactivée

Set + Go

Cette fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur la touche sensitive.

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que Durée s'affiche.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que SET + GO s'affiche.
6. Appuyez sur **OK** pour confirmer

Pour démarrer la fonction SET + GO, appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de ). Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.



- Lorsque le mode de cuisson est en cours, la fonction Touches Verrouil. est activée.
- La fonction SET + GO peut être activée et désactivée dans le menu Réglages de base

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement après un certain temps si un mode de cuisson fonctionne et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Heure de fin de cuisson (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, à l'exception des fonctions Eclairage four , Durée et Fin.

Luminosité de l'écran

Il existe 2 modes de luminosité :

- Mode Nuit : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'écran est plus faible entre 22h et 6h
- Mode Jour :
 - L'appareil est allumé
 - Lorsqu'une touche sensitive est pressée en mode Nuit (sauf ON / OFF), l'écran bascule en mode Jour durant les 10 prochaines secondes.
 - Lorsque l'appareil est arrêté et que vous activez la fonction Minuteur. A la fin du mode sélectionné, l'écran revient au mode Nuit.

Ventilateur de refroidissement

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

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou un composant défectueux peut être à l'origine d'une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four est composé d'un thermostat de sécurité qui interrompt l'alimentation électrique. Le four se remet en marche dès lors que la température baisse.

Trucs et astuces



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux consignes de sécurité



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

Informations générales

- L'appareil dispose de 5 hauteurs de cuisson. Comptez la position en partant de la hauteur la plus basse.
- L'appareil dispose d'un système spécial qui fait circuler l'air et recycle la vapeur en permanence. Vous pouvez donc cuisiner dans un environnement humide rendant l'intérieur moelleux et l'extérieur croustillant. Le temps de cuisson et la consommation d'énergie est ainsi réduite.
- De la condensation peut apparaître à l'intérieur de l'appareil ou sur le verre de la porte. Cela est normal. Ecartez-vous lorsque vous ouvrez la porte en cours de cuisson. Pour réduire la condensation, allumez votre four 10 minutes avant la cuisson de vos aliments.
- Enlevez les traces de condensation après chaque utilisation.
- Ne posez jamais d'objet ou de papier aluminium dans le fond du four lorsque vous cuisinez. Cela peut avoir des conséquences sur les performances de votre four voir causer des dégâts sur l'émail du four.

Cuisson des gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'au 3/4 de la durée de cuisson choisie.
- Si vous utilisez 2 plaques de cuisson en même temps, laissez un espace suffisant entre elles.

Cuisson de la viande et du poisson

- Utilisez des plats profonds pour les aliments les plus gras pour éviter les tâches persistantes dans votre four.
- Avant de découper la viande, laissez la reposer 15 minutes afin d'éviter les éclaboussures.
- Pour éviter les fumées intempestives dans le four pendant la cuisson, ajouter un peu d'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter la condensation de fumée, ajouter de l'eau à chaque fois que le plat à rôtir est asséché.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend du type d'aliment, de sa consistance et de son volume.

Lors des premières utilisations, surveillez la cuisson de près afin de trouver les meilleurs réglages (température, temps de cuisson, etc...) selon les recettes, les quantités et les ustensiles que vous utilisez.

Tableaux de cuissons

Aliment	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires-
	Température (°C)	Position Grille	Température (°C)	Position Grille		
Recettes à pâte levée	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Dans un moule
Biscuits sablés	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Dans un moule
Gâteau au fromage	170	1	165	2	80 - 100	Dans un moule de 26cm
Tarte aux pommes 1)	170	2	160	2 (gauche et droite)	80 - 100	Dans un moule de 20cm posé sur une grille
Beignet	175	3	150	2	60 - 80	Sur une plaque
Gâteaux fruits sur pâte brisée	170	2	165	2 (gauche et droite)	30 - 40	Dans un moule de 26cm
Génoise	170	2	150	2	40 - 50	Dans un moule de 26cm

Aliment	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires-
	Température (°C)	Position Grille	Température (°C)	Position Grille		
Brioche de Noël / cake aux fruits ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule de 20cm
Gâteaux fruits ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux sur 1 niveau ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sur une plaque de cuisson
Petits gâteaux sur 2 niveaux ¹⁾	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Sur une plaque de cuisson
Petits gâteaux sur 3 niveaux ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Sur une plaque de cuisson
Biscuits / Brioche tressée - 1 niveau	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sur une plaque de cuisson
Biscuits / Brioche tressée - 2 niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur une plaque de cuisson
Biscuits / Brioche tressée - 3 niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Sur une plaque de cuisson
Meringues 1 niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur une plaque de cuisson
Meringues 2 niveaux ¹⁾	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur une plaque de cuisson

Aliment	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires-
	Température (°C)	Position Grille	Température (°C)	Position Grille		
Brioche ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sur une plaque de cuisson
Eclairs - 1 niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur une plaque de cuisson
Eclairs - 2 niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur une plaque de cuisson
Tartes aux fruits	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule 24 cm
Cake aux fruits ¹⁾	170	1	160	2 (gauche et droite)	30 - 50	Dans un moule 20 cm

¹⁾ Préchauffez le four 10 minutes.

Pain et pizza

Aliment	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires-
	Température (°C)	Position Grille	Température (°C)	Position Grille		
Pain blanc ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	pièces, 500 gr par pièce
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Moule à pain
Petits pains ¹⁾	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 - 8 petits pains par plaque
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sur une plaque ou moule à tarte
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sur une plaque

¹⁾ Préchauffez le four 10 minutes.

Flans

Aliment	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires-
	Température (°C)	Position grille	Température (°C)	Position grille		
Quiche lorraine	200	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Quiche légumes	200	2	175	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Dans un moule
Lasagnes ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule

¹⁾ Préchauffez votre four 10 minutes.

Viandes

Aliment	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires-
	Température (°C)	Position grille	Température (°C)	Position grille		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille
Rôti de bœuf saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille
Rôti de bœuf à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille
Rôti de bœuf bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille
Epaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec la croûte
Echine de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 pièces

Aliment	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Position grille	Température (°C)	Position grille		
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Dindeey	180	2	160	2	210 - 240	Entier
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entier
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	Coupé en morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	Coupé en morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

Aliment	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Position grille	Température (°C)	Position grille		
Truite / Dorade	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon / Saumon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

Gril



Préchauffez le four au moins 3 min avant la cuisson

Aliment	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Position grille
	Pièces	Quantité (kg)		1er côté	2ème côté	
Steaks	4	0.8	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beef Steaks	4	0.6	max.	10 - 12	6 - 8	4
Saucisses	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4

Aliment	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Position grille
	Pieces	Quantity (kg)		1er côté	2ème côté	
Côtelettes de porc	4	0.6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Poulet (coupé en 2)	2	1.0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabs	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Blanc de poulet	4	0.4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	0.6	max.	20 - 30	-	4
Filet de poisson	4	0.4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toast grillé	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo Gril

Boeuf

Aliment	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Position grille
Rôti ou filet de bœuf saignant ¹⁾	par cm d'épaisseur	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf à point ¹⁾	par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf bien cuit ¹⁾	par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

¹⁾ Préchauffez le four

Porc

Aliment	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Position grille
Epaule, collet, jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Côtelettes, côtes	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2
Pain de viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2

Aliment	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Position grille
Jarret de porc (précuit)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Veau

Aliment	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Position grille
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

Agneau

Aliment	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Position grille
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2
Carré d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

Volaille

Aliment	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Position grille
Morceaux	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Demi poulet	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Poulet, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

Poisson

Aliment	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Position grille
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

Chaleur tournante humide



Pendant la cuisson, ouvrez la porte que si c'est nécessaire.

Aliment	Température (°C)	Durée(min)	Position grille
Gratin de pâtes	190 - 200	45 - 55	2
Gratin de pommes de terre	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagnes	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Pudding	150 - 160	75 - 90	2
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60	2
Tarte aux pommes	150 - 160	75 - 85	2
Pain	180 - 190	50 - 60	2

Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson maigres et tendres. Cette fonction n'est pas applicable à des recettes telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras.

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Après avoir réglé la température, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas la fonction de cuisson basse température avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous utilisez cette fonction.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Sélectionnez la fonction Cuisson basse température.

Aliment	Poids (kg)	Température (°C)	Durée(min)	Position grille
Rôti de bœuf	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filet de bœuf	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Rôti de veau	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steaks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

Congélation

Aliment	Poids (kg)	Temps de décongélation	Décongélation complémentaire	Commentaires
Poulet	1.0	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez mi-temps.

Aliment	Poids (kg)	Temps de décongélation	Décongélation complémentaire	Commentaires
Viande	1.0	100 - 140	20 - 30	Retournez à mi-temps
Viande	0.5	90 - 120	20 - 30	Retournez à mi-temps
Viande	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Viande	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 2.0	80 - 100	10 - 15	La crème peut être fouettée même encore congelée par endroit.
Gâteau	1.4	60	60	-

Stérilisation

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques
- Utilisez la première grille à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson
- Remplissez les bocaux au même niveau enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température
- à 100 °C (voir le tableau).

Baies

Aliment	Température (°C)	Cuisson jusqu'à frémissement (min)	Continuer la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Aliment	Température (°C)	Cuisson jusqu'à frémissement (min)	Continuer la cuisson à 100 °C (min)
Poires/ Coings/ Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Vegetables

Aliment	Température (°C)	Cuisson jusqu'à frémissement (min)	Continuer la cuisson à 100 °C (min)
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Aliment	Température (°C)	Cuisson jusqu'à frémissement (min)	Continuer la cuisson à 100 °C (min)
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Marinades	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

Déshydratation

- Utilisez du papier sulfurisé pour couvrir les grilles du four.
- Pour de meilleurs résultats, éteignez l'appareil à la moitié du processus. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Terminez ensuite le processus de déshydratation.

Légumes

Aliment	Température (°C)	Durée (h)	Position des grilles	
			1 niveau	2 niveaux
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Champignons	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruits

Aliment	Température (°C)	Durée (h)	Position des grilles	
			1 niveau	2 niveaux
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Pommes	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poires	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux consignes de sécurité.

Remarques concernant le nettoyage :

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude.
- Si vous disposez d'accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits abrasifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Séchez le four lorsque la cavité est humide après utilisation.

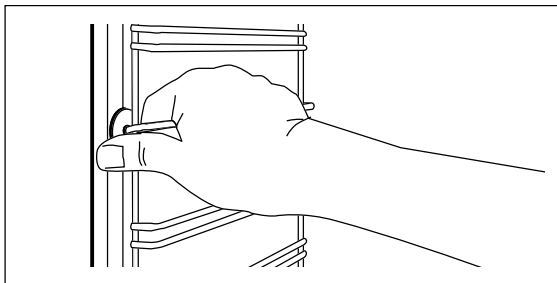
Électroménager en inox et aluminium

- i** Nettoyez la porte du four uniquement avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier, de matériaux abrasifs car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le panneau de commandes du four avec les mêmes précautions.

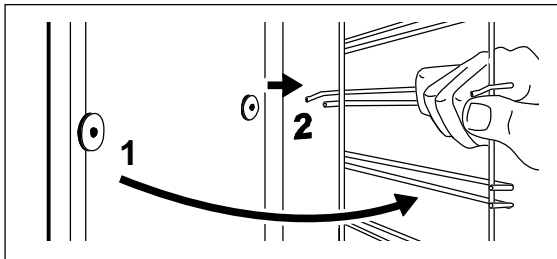
Retrait des supports de grille

Les supports de grille sont amovibles pour permettre le nettoyage des parois latérales.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

- i** Les goupilles de retenue sur les glissières doivent pointer vers l'avant.

Pyrolyse



ATTENTION! Retirez tous les accessoires et supports de grille amovibles.



Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :

- Si vous ne fermez pas correctement la porte de l'appareil.
- Retirez les plus grosses salissures à la main.



ATTENTION! Si d'autres appareils sont dans le même caisson que votre four, ne les utilisez pas lors d'un cycle de pyrolyse au risque de les endommager.

1. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
2. Mettez en fonctionnement l'appareil et activez la fonction Pyrolyse dans le menu principal. Presser OK pour confirmer.
3. Réglez la durée du processus de nettoyage:

Option	Description
Rapide	1 h pour un four peu sale
Normale	1 h 30 min pour un four normalement sale
Intensive	2 h 30 min pour un four très sale

4. Appuyez sur **OK** pour confirmer



La porte du four se verrouille et l'éclairage ne fonctionne pas lorsque le nettoyage par pyrolyse démarre.



Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant la fin du cycle, éteignez l'appareil.



ATTENTION! Lorsque le nettoyage est terminé, l'appareil est très chaud. Laissez-le refroidir. Risque de brûlure !



Lorsque le nettoyage est terminé, la porte reste verrouillée pendant la phase de refroidissement du four. Certaines fonctions de l'appareil ne sont pas disponibles pendant la phase de refroidissement

Nettoyage de la porte du four

Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs, au nombre de 4, afin de les nettoyer.

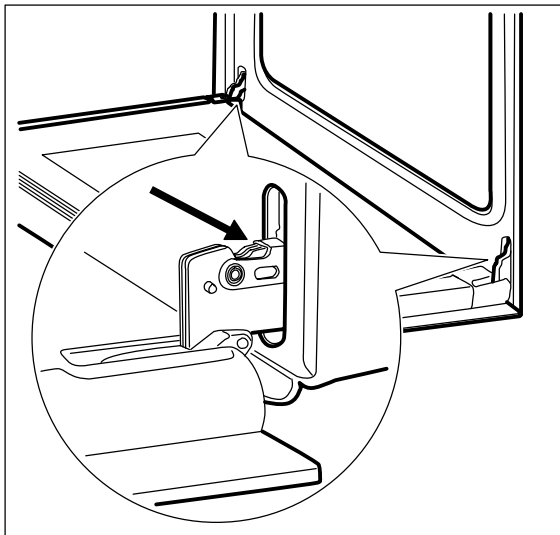


La porte du four peut se refermer si vous enlevez les panneaux de verre avant d'enlever la porte.

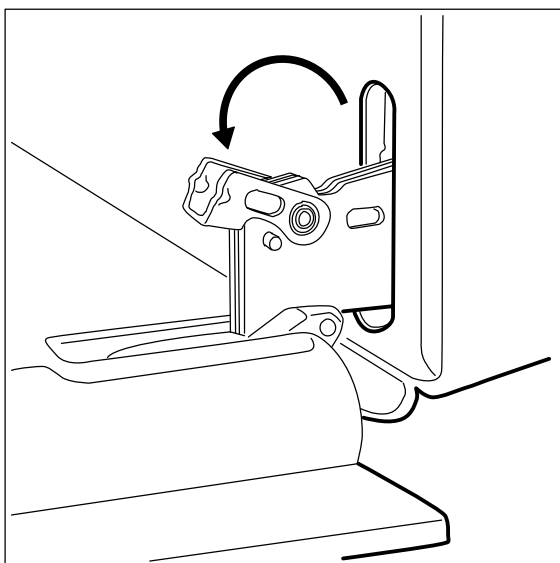


CAUTION! Do not use the appliance without the glass panels.

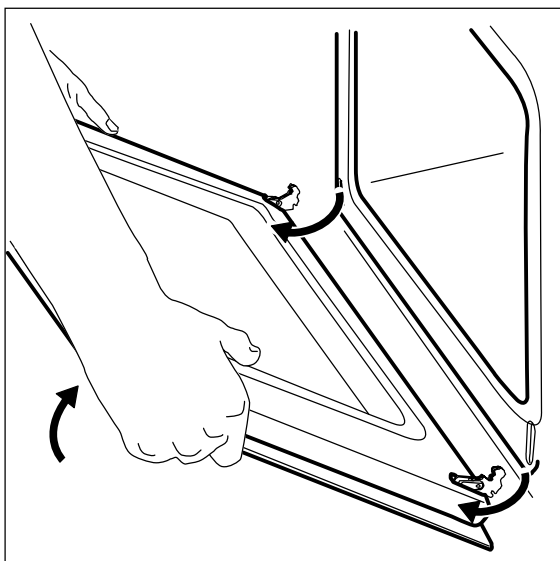
1. Ouvrez complètement la porte.



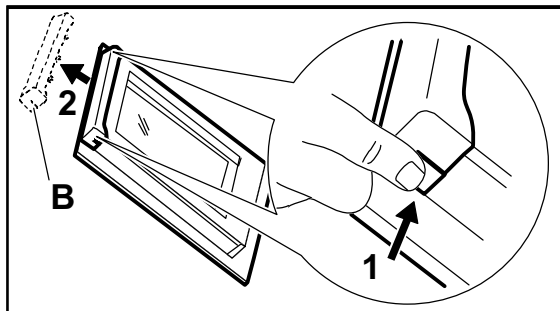
2. Soulever et tourner les leviers sur les deux charnières.



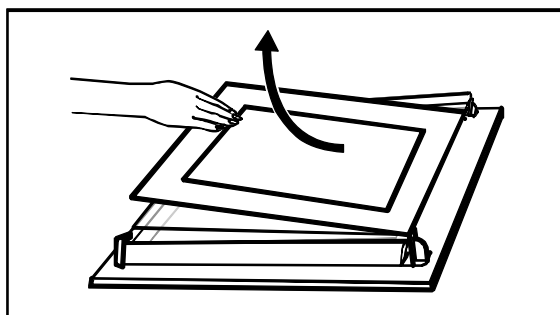
3. Fermez la porte du four à mi-course jusqu'à la première position d'ouverture. Ensuite, tirez vers l'avant et retirez la porte de son emplacement.



- 4.** Posez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable.
- 5.** Tenez la garniture de porte (B) des deux côtés du bord supérieur de la porte et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint d'étanchéité.

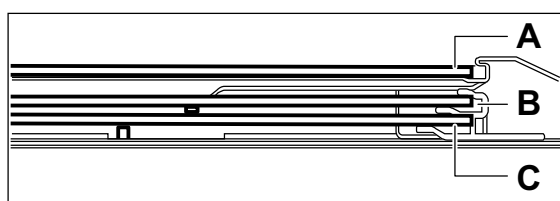
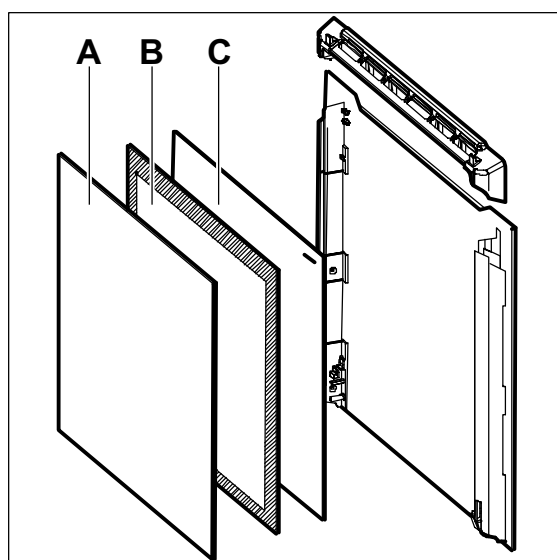


6. Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la retirer.
7. 7. Tenez les panneaux de verre de porte par leurs bords supérieurs et retirez-les soigneusement l'un après l'autre. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que le verre glisse complètement hors des supports.



8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau et du savon puis séchez les soigneusement.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Procédez dans le sens inverse du retrait. Assurez-vous de replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau médian (B) présente un cadre décoratif. La zone de sérigraphie doit être orientée vers le côté intérieur de la porte. Vérifiez, après avoir installé ce panneau, que la zone sérigraphiée n'est pas rugueuse.



Assurez-vous que le panneau en verre central soit correctement inséré dans son emplacement.

Remplacement de l'ampoule

Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.



AVERTISSEMENT ! Il existe un risque d'électrocution. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.



ATTENTION! Toujours tenir la lampe halogène avec un chiffon pour éviter les résidus de graisse brûlés sur la lampe.

1. Éteignez l'appareil.
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Lampe au fond

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C. (Halogène G9 40W).
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement



AVERTISSEMENT ! Référez-vous aux consignes de sécurité

Que faire si...

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas ou ne fonctionne pas.	Le four n'est pas branché à une alimentation électrique ou est mal branché.	Vérifiez si le four est correctement raccordé à l'alimentation électrique.
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez le four.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Régalez l'heure.
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Assurez-vous que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre "Arrêt automatique"
L'appareil ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre "Sécurité enfant"
L'appareil ne chauffe pas.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte complètement.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	La lampe est défectueuse.	Remplacez l'ampoule.
L'écran affiche un code erreur qui n'apparaît pas dans ce tableau.	Il y a un défaut électrique.	- Éteignez le four en retirant le fusible ou en coupant le compteur électrique puis rallumez le four. - Si l'écran affiche toujours le code erreur, veuillez prendre contact avec le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas votre plat dans le four plus de 15-20min après la fin de la cuisson.
L'appareil est allumé et ne chauffe pas. La chaleur tournante ne fonctionne pas. L'écran affiche «Démonstration»	Le mode «Démonstration» est activé.	Référez vous aux réglages basiques dans la rubrique "Utilisation quotidienne"

Informations

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

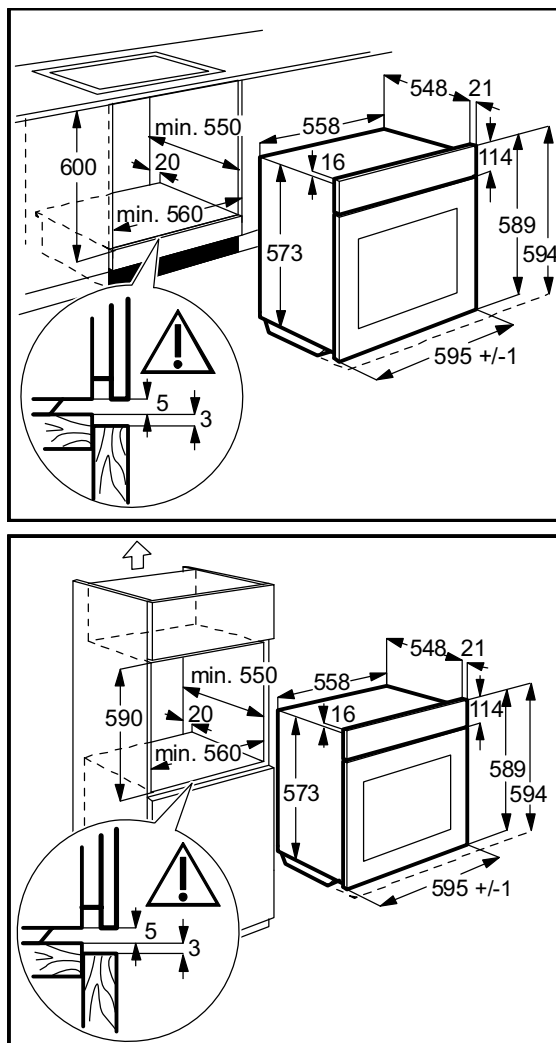
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	
Numéro du produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

Installation

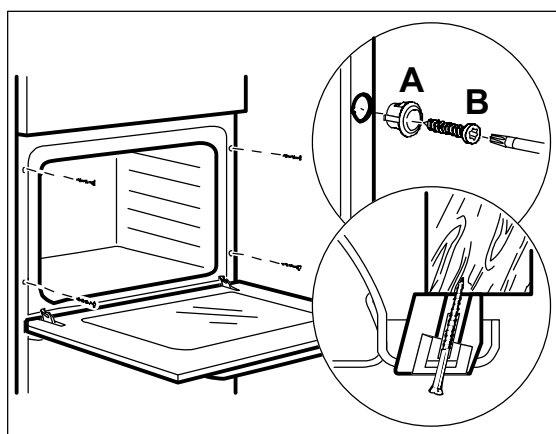


WARNING! Refer to Safety chapters.

Encastrement



Fixation de l'appareil au caisson



Installation électrique



Le fabricant ne sera tenu responsable si les précautions de sécurité n'ont pas été respectées. Cet appareil est livré sans câble ni prise.

Type de câble préconisé :

- Section de câble minimale : 1,5 mm²
- Type de câble : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Rendement énergétique

Fiche produit selon norme EU 65-66/2014

Fournisseur	Lamona
Identification du modèle	LAM3702
Index de rendement énergétique	81,2
Classe énergétique	A+
Consommation d'énergie pour une utilisation normale en mode convection naturelle	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie pour une utilisation normale en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electricité
Volume	72 l
Type de four	Encastrable
Poids	35,4 kg

EN 60350-1 - Appareils ménagers électriques pour la cuisson - Partie 1: Cuisinières, fours, fours à vapeur et grilles - Méthodes de mesure des performances

Économies d'énergie



L'appareil dispose de fonctionnalités qui vous permettent de réduire la consommation d'énergie au quotidien.

Quelques conseils

Assurez-vous que la porte du four est bien fermée lorsqu'il est en marche et évitez d'ouvrir la porte trop souvent au cours de la cuisson.

L'utilisation de plats métalliques peut également diminuer la consommation.

Lorsque cela est possible, enfournez votre plat sans préchauffer.

Pour une cuisson supérieure à 30min, réduisez le temps de cuisson de 3 à 10 minutes par rapport au temps de cuisson préconisé. Lorsque le temps est écoulé, la chaleur résiduelle du four vous permettra de finir la cuisson de votre plat.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres aliments.

Chaleur tournante

Si possible, utilisez les fonctions compatibles avec la chaleur tournante pour réduire la consommation.

Chaleur résiduelle

Sur certaines fonction, si un programme avec sélection de temps est activé (Durée, Heure de fin) et que le temps de cuisson est supérieur à 30 min, les éléments chauffants s'éteignent 10% plus tôt. La ventilation et l'éclairage sont cependant toujours opérationnels.

Maintien au chaud

Si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir votre plat au chaud, choisissez le réglage de température le plus faible. L'écran affichera le témoin de de chaleur résiduelle.

Cuisson sans éclairage

Désactivez l'éclairage pendant la cuisson et activez la uniquement en cas de besoin.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Il fonctionne de telle manière que la température dans la cavité du four peut différer de la température indiquée sur l'affichage pendant un cycle de cuisson et les temps de cuisson peuvent être différents des temps de cuisson dans d'autres programmes.

Lorsque vous utilisez la cuisson au four humide, la lampe se désactive automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver la lampe, mais cette action réduira les économies d'énergie attendues.

Votre garantie

Votre appareil bénéficie de la garantie constructeur pendant 2 ans.

- Toute réclamation lors de la période de garantie devra être accompagnée de la preuve d'achat
- Le produit doit être correctement installé et utilisé conformément aux instructions du fournisseur, pour un usage domestique normal.
- La garantie ne couvre pas les dommages accidentels, la mauvaise utilisation du produit ou les modifications susceptibles d'endommager le produit.
- La garantie ne sera pas valable si l'appareil est altéré.

Que faire en cas de problème avec votre appareil :

Veillez préparer :

- **Le modèle et le numéro de série de votre appareil.**
- **Votre preuve d'achat.**
- **Vos coordonnées complètes.**

 **Contactez notre service au 02 32 19 06 47**

En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



Numéro de série
(Collez ici l'étiquette
collée sur le produit)

LAMONA