



Notice d'utilisation

Four

USER MANUAL

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Fonctions supplémentaires	10
Instructions de sécurité	3	Conseils utiles	11
Description de l'appareil	6	Entretien et nettoyage	20
Avant la première utilisation	6	En cas d'anomalie de fonctionnement	22
Utilisation quotidienne	7	Caractéristiques techniques	23
Fonctions de l'horloge	9	En matière de protection de l'environnement	23
Utilisation des accessoires	10		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

-  **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
 - Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
 - Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
 - Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
 - Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.



Instructions de sécurité

Installation



Avertissement L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



Avertissement Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant 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.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- 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, particulièrement lorsque la porte 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.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- 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 3 mm.

Utilisation



Avertissement Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil 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.
- Mettez à l'arrêt 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.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 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 éventuellement 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 ou 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. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acception de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- 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. Contactez le service de maintenance.
- 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.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lava-

ge 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).

Éclairage 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.

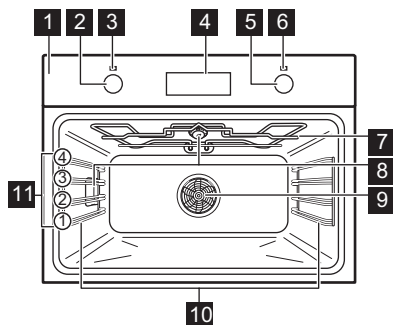
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

Description de l'appareil

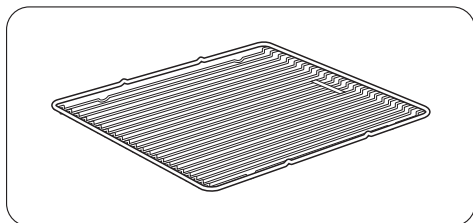


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des fonctions du four
- 3 Voyant/symbole de mise sous tension
- 4 Programmeur électronique
- 5 Manette du thermostat
- 6 Voyant/symbole/indicateur de température
- 7 Résistance
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Support de grille amovible
- 11 Position des grilles

Accessoires

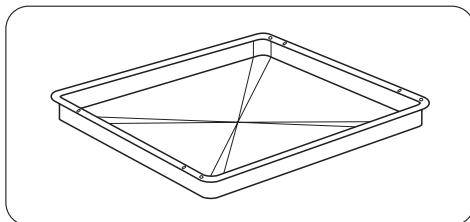
■ Grille métallique

Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.



■ Plat à rôti

Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.



Avant la première utilisation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Réglage de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant

les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

Après extinction de la version du logiciel, **hr** et « 12:00 » sont affichés. « 12 » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures.
2. Appuyez sur **⌚** pour confirmer (ce n'est nécessaire que lors du premier réglage ; par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes).

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. « 00 » clignote.

- 3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
- 4. Appuyez sur **⌚** pour confirmer (ce n'est nécessaire que lors du premier réglage ; par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes).
L'indicateur de température/heure affiche la nouvelle heure.

Changement de l'heure
Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.
Appuyez sur **⌚**. L'heure réglée et le symbole **⌚** clignotent sur l'affichage. Pour régler l'heure, utilisez la procédure « Réglage de l'heure ».

Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil

- 1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
- 2. Tournez la manette de température **+** / **-** pour régler la température.
- 3. Pour mettre à l'arrêt l'appareil, tournez la manette des fonctions du four sur la position **ARRÊT (« 0 »)**.

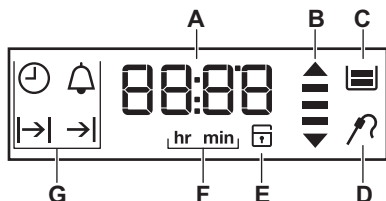
-  **Symbole, indicateur ou voyant de manette (selon le modèle - reportez-vous à la description de l'appareil) :**
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
 - Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en fonctionnement.
 - Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Eclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur 2 niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur 1 seul niveau.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Maintien au chaud	Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Fonction du four	Utilisation
 Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire griller du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Affichage



- A) Minuterie
- B) Indicateur de chauffe et de chaleur résiduelle
- C) Bac à eau (sur certains modèles uniquement)
- D) Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- E) Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- F) Heures/minutes
- G) Fonctions de l'horloge

Touches

Touche	Fonction	Description
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
	MOINS, PLUS	Pour régler l'heure.
	MINUTEUR	Pour régler le MINUTEUR. Maintenez la touche appuyée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
	TEMPÉRATURE	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Ne l'utilisez que si une fonction du four est en cours de fonctionnement.

Indicateur de chauffe / de chaleur résiduelle

Si vous activez une fonction du four, les barres apparaissent une à une sur l'affichage . Les

barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four.

Fonctions de l'horloge

SYMB- LE	FONCTION	DESCRIPTION
	MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	HEURE	Pour régler, changer ou vérifier l'heure. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
	DURÉE	Pour régler la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction.
	FIN	Pour régler le moment où l'appareil doit se mettre à l'arrêt. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction. Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin (Départ différé) pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer puis s'éteindre.

-  Appuyez sur  à plusieurs reprises pour modifier la fonction de l'horloge.
-  Appuyez sur  pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge ou attendez 5 secondes pour que le réglage soit automatiquement confirmé.

Réglage de la DURÉE ou de la FIN

- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique  ou .  ou  clignote sur l'affichage.
 - Appuyez sur  ou  pour régler les valeurs, puis sur  pour confirmer. Pour la Durée  réglez d'abord les minutes puis les heures ; pour la Fin  réglez d'abord les heures puis les minutes. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes une fois la durée définie écoulée. Le symbole  ou  et le réglage de l'heure clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête.
 - Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
-  Si vous appuyez sur  pendant le réglage des heures de la DURÉE , l'appareil passe au réglage de la fonction FIN .

Réglage du MINUTEUR

- Appuyez sur .  et « 00 » clignotent sur l'affichage.
 - Appuyez sur  ou  pour régler le MINUTEUR. Au départ, le temps est calculé en minutes et en secondes. Lorsque vous définissez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole **hr** s'affiche. L'appareil calcule alors le temps en heures et en minutes.
 - Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
-  À 90 % du temps défini, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
 - À la fin du temps défini, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. « 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
 -  Si vous définissez un MINUTEUR lorsque la fonction DURÉE ou FIN est activée, le symbole  s'affiche.

Minuteur de durée de fonctionnement

Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer.

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches — et + et maintenez-les appuyées.

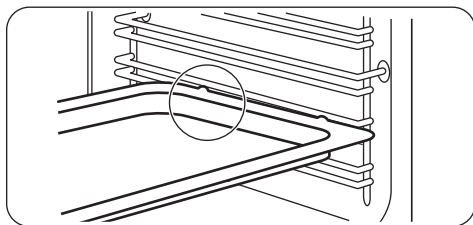
Utilisation des accessoires

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation des accessoires

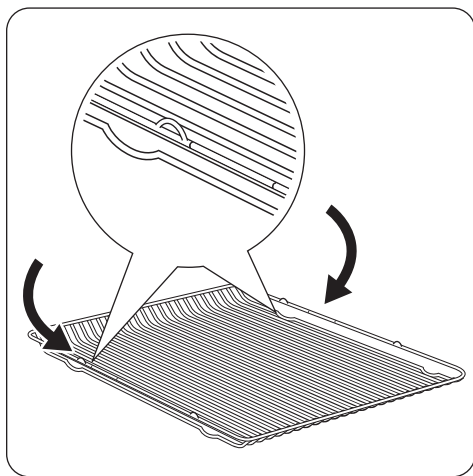
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

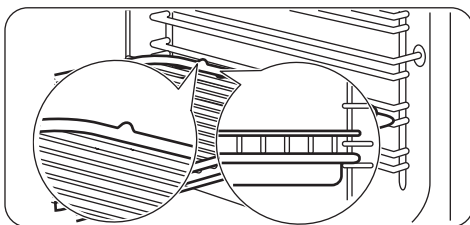


i Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée ou Fin sont activées.

Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Posez la grille métallique sur le plat à rôtir.

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

Fonctions supplémentaires

Sécurité enfants

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

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.

- Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.
- Un signal sonore retentit. SAFE s'allume/s'éteint sur l'affichage (lorsque vous activez/désactivez la fonction Sécurité enfants).

Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle  est visible lorsque l'appareil est à l'arrêt et que la température dans le four dépasse 40 °C. Utilisez la manette de température pour connaître la température du four.

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.

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 - 115 °C	12,5 h
120 - 195 °C	8,5 h
200 - 245 °C	5,5 h
250 °C - température maximale	3,0 h

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.

Important L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, à l'exception des fonctions Durée, Fin et Départ différé.

Conseils utiles

 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.

Cuisson

Instructions générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être mis à l'arrêt environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

Comment utiliser les tableaux de cuisson

- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation

se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

Cuisson sur un niveau du four

Instructions générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les niveaux des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.

Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous utilisez des plats surgelés, les plaques dans le four peuvent se tordre lors de la cuisson. Une fois les plaques refroidies, cette torsion a disparu.

Comment utiliser les tableaux de cuisson

- La première fois, nous vous conseillons d'utiliser la température la plus faible.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température.

Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	1	150 - 160	50 - 70
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	1	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / Génoise/Gâteau Savoie	Chaleur tournante	1	140 - 150	35 - 50
Sponge cake / Génoise/Gâteau Savoie	Convection naturelle	1	160	35 - 50
Fond de tarte - pâte brisée ¹⁾	Chaleur tournante	2	170 - 180	10 - 25
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	70 - 90
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	70 - 90
Gâteau au fromage, sur plaque ²⁾	Convection naturelle	2	160 - 170	70 - 90

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	1	170 - 190	30 - 40
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) ¹⁾	Convection naturelle	1	160 - 180	50 - 70
Pain (pain de seigle) ¹⁾	Convection naturelle	1		
d'abord			230	20
puis			160 - 180	30 - 60
Choux à la crème/éclairs ¹⁾	Convection naturelle	2	190 - 210	20 - 35
Gâteau roulé ¹⁾	Convection naturelle	2	180 - 200	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	2	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux amandes et au beurre / tartes au sucre ¹⁾	Convection naturelle	2	190 - 210	20 - 30

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Chaleur tournante	2	150 - 160	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Convection naturelle		170	35 - 55
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	2	160 - 170	40 - 80
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) ¹⁾	Convection naturelle	2	160 - 180	40 - 80

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés	Chaleur tournante	2	150 - 160	10 - 20
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	2	140	20 - 35
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées ¹⁾	Convection naturelle	2	160	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	2	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante		80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	2	100 - 120	30 - 50
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	2	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées ¹⁾	Chaleur tournante	2	170 - 180	20 - 30
Petits pains ¹⁾	Chaleur tournante	2	160	10 - 25
Petits pains ¹⁾	Convection naturelle	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Chaleur tournante	2	160	20 - 35
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Convection naturelle	2	170	20 - 35

Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante Positions des grilles, en par- tant du bas 2 positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Choux à la crème/éclairs ¹⁾	1 / 4	160 - 180	25 - 45
Crumble sec	1 / 4	150 - 160	30 - 45

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante Positions des grilles, en par- tant du bas 2 positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés	1 / 4	150 - 160	20 - 40
Short bread / Biscuits sa- blés / Tresses feuilletées	1 / 4	140	25 - 45
Biscuits à base de génoise	1 / 4	160 - 170	25 - 40
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	1 / 4	80 - 100	130 - 170
Macarons	1 / 4	100 - 120	40 - 80
Biscuits/Gâteaux secs à ba- se de pâte levée	1 / 4	160 - 170	30 - 60

Pizza

Type de cuisson	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Pizza (pâte fine) ¹⁾	2	200 - 230	15 - 20
Pizza (bien garnie) ²⁾	2	180 - 200	20 - 30
Tartes	1	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	2	170 - 190	45 - 55
Gâteau au fromage	1	140 - 160	60 - 90
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain ¹⁾	2	230 - 250	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée ¹⁾	2	160 - 180	45 - 55
Flammekuche ¹⁾	2	230 - 250	12 - 20

Type de cuisson	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Piroggen (version russe de la calzone) ¹⁾	2	180 - 200	15 - 25

- 1) Préchauffez le four.
- 2) Utilisez un plat à rôtir.

Tableau de rôtissage

Plats à rôtir

- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous (si fourni).
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec un couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.

- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans le four.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf saignant ¹⁾	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	190 - 200	5 - 6 par cm d'épaisseur
à point	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	180 - 190	6 - 8 par cm d'épaisseur
bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	170 - 180	8 - 10 par cm d'épaisseur

- 1) Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Veau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Rôti de veau	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	150 - 120
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 180	100 - 120
Selle d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Râble de lièvre, cuisse de lièvre 1)	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	1	230	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	180 - 200	60 - 90

Volaille

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Poulet, coquelet	200 - 250 g chacun	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Morceaux de volaille	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo grill	1	180 - 200	80 - 100

Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Poisson entier > 1 kg	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	45 - 60

Gril

Utilisez toujours le gril avec le réglage de température maximal.

 **Attention** Utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée.

 Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau des grillades.
- Placez toujours le plat sur le premier niveau de grille pour recueillir la graisse.
- Ne faites griller que des viandes ou poissons plats.

Gril

Aliment à griller	Température	Niveau d'enfournement	Durée sous le gril (min)	
			1ère face	2ème face
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, à point	230	1	20 - 30	20 - 30
Rôti/Filet de porc	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet d'agneau	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Gril fort

Aliment à griller	Niveau d'enfournement ¹⁾	Durée sous le gril (min)	
		1ère face	2ème face
Burgers / Steaks hachés ¹⁾	3	9 - 13	8 - 10
Filet de porc	3	10 - 12	6 - 10
Saucisses	3	10 - 12	6 - 8

Aliment à griller	Niveau d'enfournement ¹⁾	Durée sous le gril (min)	
		1ère face	2ème face
Tournedos, steaks de veau	3	7 - 10	6 - 8
Toast / Toasts ¹⁾	4	1 - 3	1 - 3
Toasts avec garniture	3	6 - 8	-

1) Préchauffez le four.

Décongélation

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.
- Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

- Utilisez le premier niveau de grille du four. Il s'agit de celui du bas.

Tableau de décongélation

Plat	Quantité	Durée de décongélation en min	Décongélation complémentaire en min	Commentaire
Volaille	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande	0,5 kg	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	---
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	---
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	---
Crème fraîche	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau	1,4 kg	60	60	---

Stérilisation - Sole

- 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 le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserver d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et 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).

Tableau de cuisson pour les conserves - Baies

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps de cuisson à 100 °C (min)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	---

Tableau de cuisson pour les conserves - Fruits à noyau

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps de cuisson à 100 °C (min)
Poires, coings, prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Tableau de cuisson pour les conserves - Légumes

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps de cuisson à 100 °C (min)
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	---
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	15
Chou-rave, petits pois, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez dans le four une fois celui-ci éteint

Déshydratation - Chaleur tournante

Plat	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (h)
Haricots	60 - 70	2	6 - 8
Poivrons	60 - 70	2	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	2	5 - 6
Champignons	50 - 60	2	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2	2 - 3
Prunes	60 - 70	2	8 - 10
Abricots	60 - 70	2	8 - 10
Pommes, lamelles	60 - 70	2	6 - 8
Poires	60 - 70	2	6 - 9

Entretien et nettoyage



Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

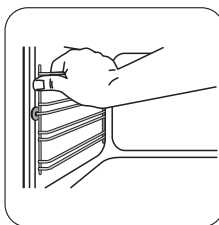
Remarques concernant le nettoyage :

- 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 nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- 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.

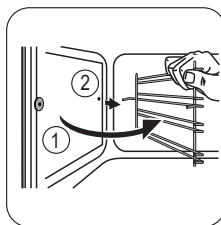
Supports de grille

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

Retrait des supports de grille



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



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

Remontage des supports de grille

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

- i** Les extrémités arrondies des supports de grille doivent être orientées vers l'avant !

Éclairage

- ⚠ Avertissement** Il existe un risque d'électrocution.

L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

Avant de remplacer l'éclairage :

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

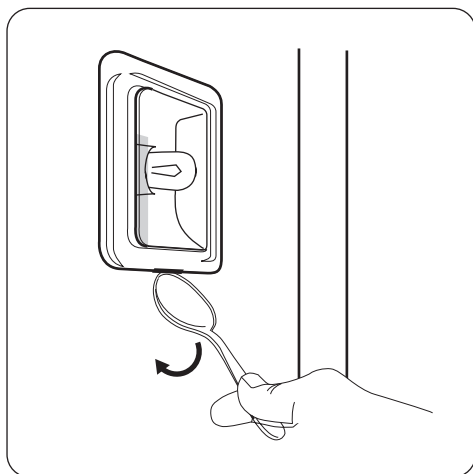
⚠ Attention Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

Remplacement de l'ampoule sur la voûte du four :

- Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
- Nettoyez le diffuseur en verre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
- Remettez en place le diffuseur en verre.

Remplacement de l'ampoule sur la paroi gauche de la cavité.

- Retirez le support de grille gauche.
- Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café). Nettoyez le diffuseur en verre.



3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.
5. Remontez le support de grille gauche.

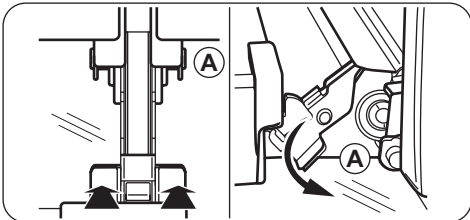
Porte et panneaux de verre

Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

Retrait de la porte

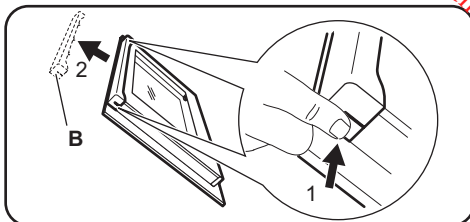
Attention Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

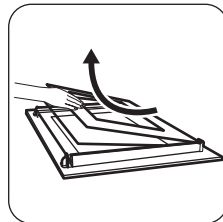


3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.

5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.



Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Attention Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'horloge ».
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
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.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'éclairage.
L'affichage indique un code d'erreur ne se trouvant pas dans la liste.	Il y a un défaut électrique.	▪ Désactivez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis activez-le de nouveau. ▪ Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service de maintenance.

Les informations à fournir au service de maintenance 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.)

Caractéristiques techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

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.



Matériau d'emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recy-

clables. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

Downloaded from www.yandeptu.com



www.zanussi.com/shop



8962961209-A-212013

Downloaded from www.vanderzantpre.be