

Chère Cliente, Cher Client,

Merci d'avoir choisi ce produit de qualité fabriqué par ASKO. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes et satisfera vos besoins pendant de nombreuses années.

Le design scandinave associe des lignes nettes, des fonctionnalités adaptées au quotidien et une excellente qualité. Ce sont les caractéristiques essentielles de tous nos produits et c'est pour cela que le monde entier les apprécie.



Notice d'utilisation

FOUR ÉLECTRIQUE À PYROLYSE

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'installation et de raccordement est fournie séparément.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :

www.asko.com / < <http://www.asko.com> />



Information importante



Conseil, remarque

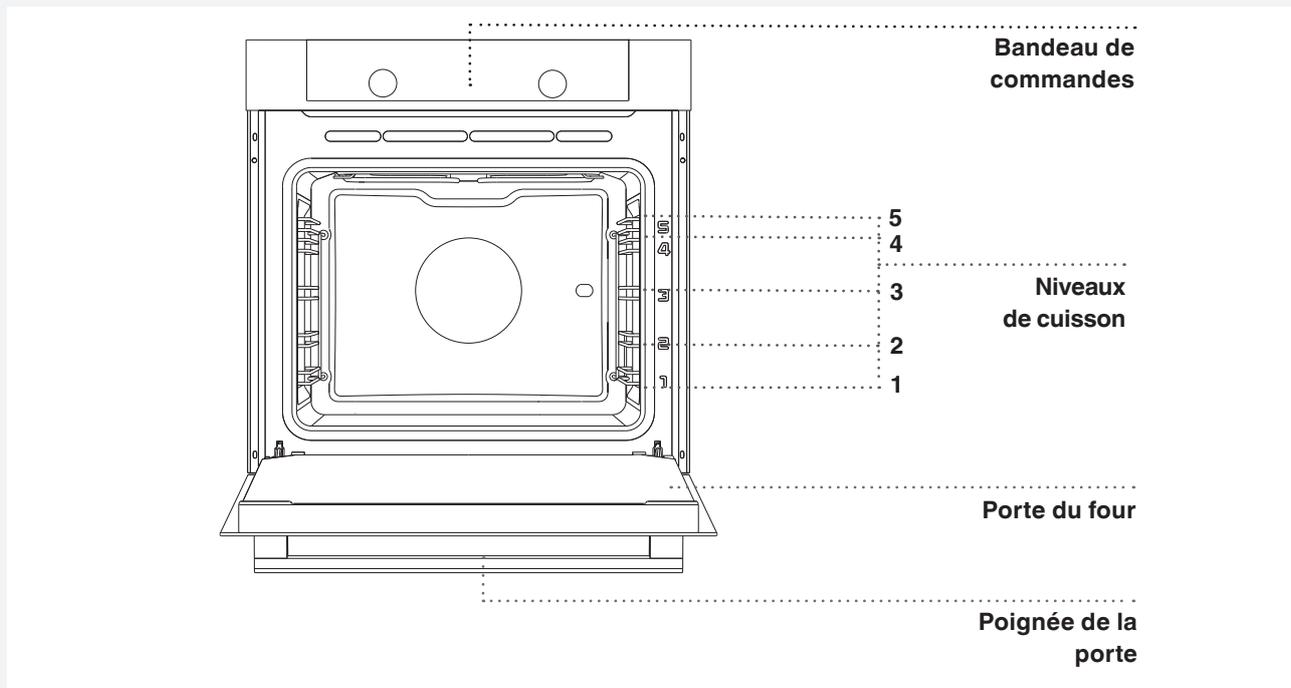
SOMMAIRE

FOUR ÉLECTRIQUE À PYROLYSE	4
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	4
BANDEAU DE COMMANDES (SELON LE MODÈLE)	7
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	8
AVANT DE RACCORDER LE FOUR	9
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	10
LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6)	11
ÉTAPE 1 : MISE EN MARCHÉ ET RÉGLAGES	11
ÉTAPE 2 : SÉLECTION DU MODE DE CUISSON	12
ÉTAPE 3 : SÉLECTION DES RÉGLAGES	13
ÉTAPE 4 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES	15
ÉTAPE 5 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON	16
ÉTAPE 6 : ARRÊT DU FOUR	16
DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
NETTOYAGE CONVENTIONNEL DU FOUR	31
NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR – PYROLYSE	32
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL	34
NETTOYAGE DE LA VOÛTE DU FOUR	35
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR	36
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE	37
REPLACEMENT DE L'AMPOULE	38
GUIDE DE DÉPANNAGE	39
MISE AU REBUT	40
TESTS DE CUISSON	41

FOUR ÉLECTRIQUE À PYROLYSE

(LA DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT DÉPEND DU MODÈLE)

L'illustration représente l'un des modèles encastrables. Cette notice a été rédigée pour plusieurs modèles ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre appareil.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (SELON LE MODÈLE)

XXXXXX	220-240V ~	P _n max : 3.5 kW	TN XXXXX
TYPE : XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
N° D'ARTICLE :			
N° DE SÉRIE : XXXXXX			

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée à l'intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur 5 niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).

Les gradins 4 et 5 sont destinés à la cuisson au gril.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Les glissières télescopiques peuvent être installées aux 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Il existe différents jeux de glissières télescopiques extractibles (selon le modèle) :

- trois paires partiellement extensibles, ou
- une paire totalement extensible et deux paires partiellement extensibles, ou
- trois paires totalement extensibles.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

Lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson, l'interrupteur désactive les résistances et le ventilateur ; il les remet en marche lorsqu'on referme la porte.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. (La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne au centre de l'enceinte).

ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES DU FOUR



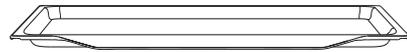
Avant de lancer le nettoyage par pyrolyse, enlevez tous les accessoires du four.

La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au gril. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.

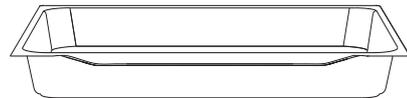


La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.

La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.



Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.

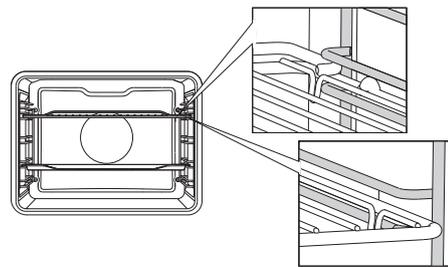


Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage, ne le placez jamais sur le premier gradin, en bas du four. Vous pouvez le mettre au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèchefrite durant la cuisson au gril ou à la broche.

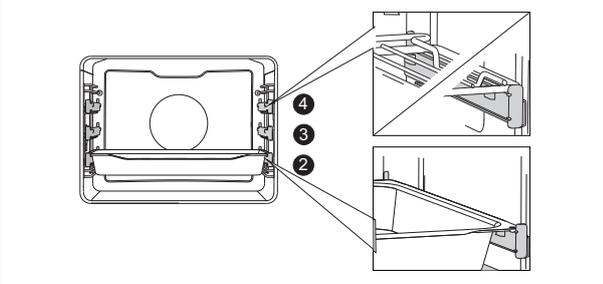
LÈCHEFRITE ET PLAQUE À PÂTISSERIE PYROLYSABLES

Ces deux ustensiles sont renflés au milieu et peuvent être nettoyés par pyrolyse.

Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèchefrite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.

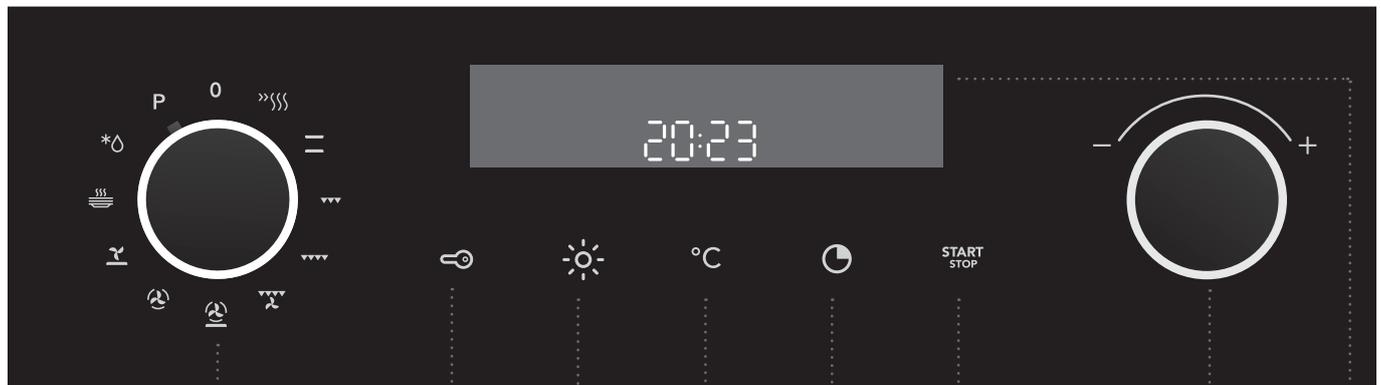


 Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.



Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.

BANDEAU DE COMMANDES (SELON LE MODÈLE)



1 SÉLECTEUR DE FONCTION

3 TOUCHE MARCHE/ ARRÊT DE L'ÉCLAIRAGE

5 TOUCHE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

6 TOUCHE DÉPART/STOP
Effleurez cette touche pour lancer ou interrompre un programme

8 HORLOGE ET INFORMATIONS SUR LA CUISSON

2 TOUCHE SÉCURITÉ ENFANTS

4 TOUCHE DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Durée de cuisson
Heure de fin de cuisson
Alarme
Horloge

7 BOUTON DE RÉGLAGE (-/+)

Tournez ce bouton pour régler l'heure, la durée de cuisson et la température du four

NOTE :

Les icônes des modes de cuisson peuvent être situées sur le sélecteur de fonction ou sur le bandeau (selon le modèle). Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un bip retentit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : durant la cuisson, le four et certains de ses éléments accessibles peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances. Surveillez en permanence les enfants de moins de 8 ans.

Durant la cuisson, le four est très chaud. Faites très attention à ne pas toucher les résistances.

ATTENTION : durant la cuisson, certains éléments accessibles du four peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances et empêchez les enfants de s'approcher du four.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique recommandée pour ce four.

ATTENTION : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Pour nettoyer le four, n'utilisez pas de détergents abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes qui pourraient rayer sa surface ou son revêtement protecteur en émail. Ces dommages pourraient entraîner des fêlures sur le verre.

Ne nettoyez jamais le four avec un appareil à vapeur ou à haute pression, car cela pourrait produire un choc électrique.

L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un programmateur externe ou des systèmes de commandes spéciaux.

L'appareil est destiné à un usage domestique. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les plantes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un risque d'incendie.

L'appareil doit être raccordé au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.

Les interventions et réparations effectuées par des personnes peu compétentes peuvent provoquer des blessures ou endommager l'appareil. Confiez toute intervention à un professionnel.

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre la cavité et la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Par conséquent, maintenez les cordons secteur des autres appareils à une distance convenable.

Si le cordon secteur est endommagé, il faut le faire remplacer – afin d'éviter tout danger – par le fabricant ou un technicien du service après-vente.

Ne tapissez pas le four avec une feuille d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Les charnières de la porte du four peuvent s'abîmer en cas de surcharge ; ne posez aucun récipient lourd sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir dessus.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées de quelque façon que ce soit.

Sécurité d'utilisation du four durant la pyrolyse

Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique par pyrolyse, retirez la grille, le tournebroche, le plat en verre, la sonde thermométrique et tous vos plats et moules qui ne font pas partie de l'équipement du four.

L'extérieur du four est très chaud durant la pyrolyse. Risque de brûlure ! Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

Avant de lancer le nettoyage par pyrolyse, lisez et respectez scrupuleusement les consignes figurant dans le chapitre Nettoyage et entretien qui explique comment utiliser correctement cette fonction en toute sécurité.

Ne placez jamais rien sur la sole du four.

Les résidus d'aliment, les éclaboussures de graisse et de jus peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse.

Risque d'incendie ! Retirez les plus gros débris avant de lancer le nettoyage par pyrolyse.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque la pyrolyse est en cours.

Assurez-vous qu'aucun résidu n'obstrue la fente dans laquelle s'encliquette le crochet de fermeture, car cela pourrait empêcher le verrouillage automatique de s'enclencher lors de la pyrolyse.

En cas de coupure d'électricité durant le nettoyage par pyrolyse, le programme s'interrompt au bout de deux minutes, mais la porte du four reste verrouillée. Elle se déverrouille environ 30 minutes après le rétablissement du courant, indépendamment du fait que le four ait refroidi ou non entre-temps.

Ne touchez aucun élément métallique de l'appareil durant le nettoyage par pyrolyse !

Il est possible que l'intérieur du four et les accessoires pyrolysables se décolorent légèrement et ternissent un peu durant le nettoyage.

AVANT DE RACCORDER LE FOUR



Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil.
Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Après réception de l'appareil, videz entièrement le four sans oublier les éléments utilisés pour le transport.

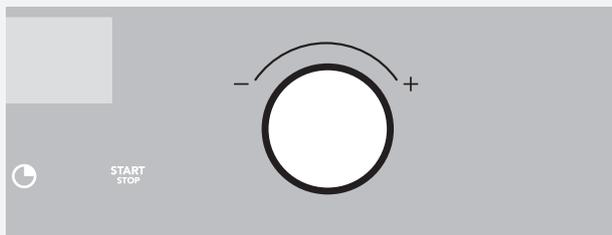
Nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un détergent usuel. N'employez pas de produits abrasifs.

Lorsque le four chauffe pour la première fois, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6)

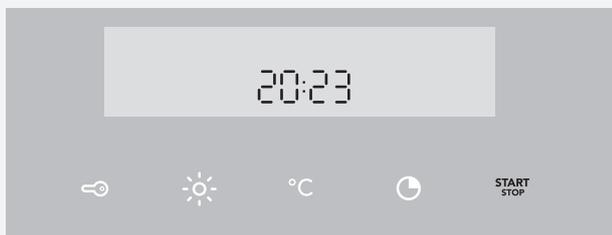
ÉTAPE 1 : MISE EN MARCHÉ ET RÉGLAGES

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongé, 12 :00 clignote sur l'écran et une icône s'allume. Mettez l'horloge à l'heure.



1 Réglez d'abord les minutes en tournant le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+); le curseur se positionne ensuite sur les heures. Le réglage est sauvegardé au bout de trois secondes.

 Si vous tournez rapidement le bouton vers la droite ou la gauche, les heures et minutes défileront plus vite.



2 Validez en effleurant DÉPART/STOP. Si vous n'appuyez sur aucune touche durant les trois secondes qui suivent, votre réglage sera enregistré automatiquement.

 Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmeur ne seront pas disponibles (voir le chapitre : **Réglage des fonctions du programmeur**).

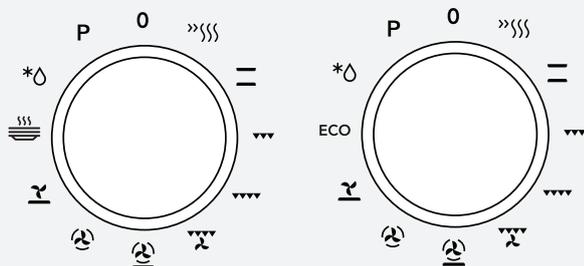
Au bout de quelques minutes, le four passe en mode Veille.

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmeur n'est en cours.

Pour régler l'heure, effleurez la touche . Validez en effleurant DÉPART/STOP.

ÉTAPE 2 : SÉLECTION DU MODE DE CUISSON



Tournez le sélecteur (vers la droite ou la gauche) pour sélectionner un MODE DE CUISSON (voir le tableau des programmes).

L'icône du mode sélectionné apparaît à l'écran.

 Vous pouvez rectifier vos réglages pendant la cuisson.

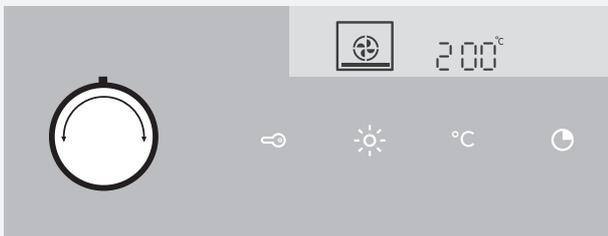
MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
MODES DE CUISSON		
»»»»	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson. Lorsque l'appareil a atteint la température voulue, il s'arrête de chauffer.	160
— —	CONVECTION NATURELLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau à la fois.	200
▼▼▼	GRIL Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les petites saucisses.	240
▼▼▼	GRIL DOUBLE La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses en petites quantités.	240
⌚	GRIL VENTILÉ Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.	170
⌚ ⌚	CHALEUR TOURNANTE ET SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs niveaux à la fois.	200
⌚	CHALEUR TOURNANTE La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux à la fois.	180
⌚	SOLE VENTILÉE Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
	CHAUFFE-PLATS Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront chauds plus longtemps dans les assiettes.	60
ECO	CUISSON ECO ¹⁾ Ce mode optimise la consommation d'électricité pendant la cuisson. On l'utilise pour cuire la viande à rôtir et les pâtisseries.	180
P	PYROLYSE La fonction PYROLYSE permet de nettoyer automatiquement l'intérieur du four en le portant à très haute température (460°C environ) ; les éclaboussures de graisse et autres salissures sont ainsi carbonisées et réduites en cendres.	-
	DÉCONGÉLATION L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés.	-

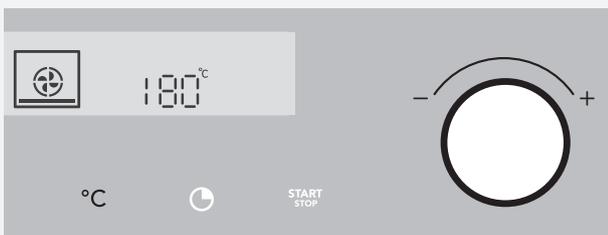
ÉTAPE 3 : SÉLECTION DES RÉGLAGES

Chaque mode de cuisson comporte un réglage par défaut que vous pouvez rectifier.

Pour modifier les réglages, effleurez la touche correspondante (avant d'appuyer sur la touche DÉPART/STOP). Quelques réglages ne sont pas disponibles avec certains programmes ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.



1 Sélectionnez le MODE DE CUISSON. L'icône du mode sélectionné apparaît à l'écran et la TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE clignote.



2 Effleurez la TOUCHE TEMPÉRATURE. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) et choisissez la température désirée.

 Pour certains modes de cuisson, la température est limitée à une valeur maximale.

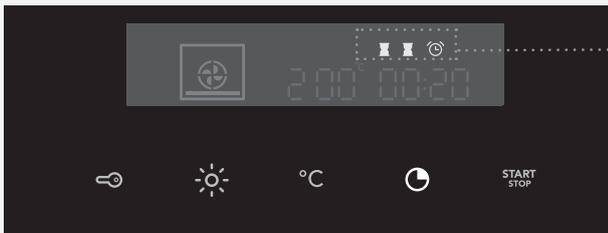
Dès que vous avez activé le four avec la touche DÉPART, l'icône °C clignote sur l'écran jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

Tournez d'abord le SÉLECTEUR DE FONCTION, puis réglez la température. Appuyez plusieurs fois sur la touche PROGRAMMATEUR pour sélectionner l'icône voulue.

L'icône correspondant à la fonction sélectionnée s'allume, et l'heure qu'il est possible de régler pour le départ/ la fin de cuisson clignote sur l'écran. Les autres icônes sont peu lumineuses.

Pour lancer la cuisson, effleurez la touche DÉPART/STOP. Le temps ÉCOULÉ s'affiche.



Affichage des fonctions du programmeur

Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps pendant lequel le four va chauffer (durée de cuisson). Pour régler la durée de cuisson, réglez d'abord les minutes, puis les heures. L'icône et le temps de cuisson apparaissent à l'écran.

Réglage du départ différé

Avec ce paramétrage, vous pouvez spécifier la durée de cuisson et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson). Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Tout d'abord réglez la DURÉE DE FONCTIONNEMENT (2 heures). En appuyant de nouveau sur la touche HORLOGE sélectionnez la FIN DE FONCTIONNEMENT. À l'afficheur commence à clignoter la somme de l'heure actuelle et de la durée de fonctionnement du four (14:00).

Réglez l'heure de la fin de fonctionnement (18:00).

Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération. Le programmeur attend l'heure convenable avant de faire partir la cuisson et l'icône s'allume. Le four se met en marche automatiquement (à 16 heures) et s'éteint à l'heure réglée (18 heures).

Réglage du compte-minutes

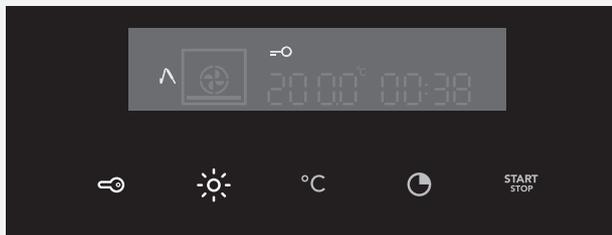
Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Le réglage maximum est de 24 heures. Durant la dernière minute du compte à rebours, le temps qui s'écoule s'affiche en secondes.

 À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson) et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.

Vous pouvez annuler tous les paramétrages du programmeur en réglant la durée à "0".

Au bout de quelques minutes, l'appareil passe en mode veille.

ÉTAPE 4 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



Pour activer ou désactiver une fonction, effleurez la touche correspondante ou une combinaison de touches.

 Quelques fonctions ne sont pas disponibles avec certains modes de cuisson ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer cette fonction, effleurez la touche **SÉCURITÉ ENFANTS**. L'icône "clé" s'allume à l'écran. Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche. L'icône s'éteint.

Si vous activez la sécurité enfants quand aucune des fonctions du programmeur n'est active (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.

Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmeur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.

Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement arrêter la cuisson en tournant le sélecteur sur "0".

La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche.

Lorsque la cuisson est terminée, l'éclairage reste allumé une minute de plus.

Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage intérieur en effleurant la touche **ÉCLAIRAGE**.

5sek °C **SIGNAL SONORE**

Vous pouvez régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmeur n'est active (seule l'heure du jour est affichée).

Appuyez 5 secondes sur la touche **TEMPÉRATURE**. Deux barres lumineuses s'affichent à l'écran. Tournez le **BOUTON DE RÉGLAGE (-/+)** pour sélectionner l'un des trois volumes sonores qui vous convient (une, deux ou trois barres). Votre réglage est sauvegardé automatiquement au bout de trois secondes et l'heure du jour s'affiche à nouveau.

5sek **RÉDUCTION DU CONTRASTE DE L'ÉCRAN**

Le sélecteur de fonction doit être sur "0".

Appuyez 5 secondes sur la touche **ÉCLAIRAGE**. Deux barres lumineuses apparaissent à l'écran. Tournez le **BOUTON DE RÉGLAGE (-/+)** pour réduire le contraste (une, deux ou trois barres). Votre réglage est sauvegardé automatiquement au bout de trois secondes.

+ **VEILLE**

L'écran peut s'éteindre automatiquement au bout de dix minutes s'il ne vous est pas utile.

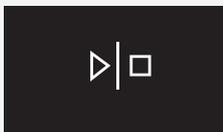
Pour éteindre l'écran, appuyez simultanément sur les touches **CLÉ + PROGRAMMEUR**. Si une fonction du programmeur est active, le message "OFF" (éteint) et l'icône du **PROGRAMMEUR** apparaissent à l'écran pour vous indiquer qu'une fonction est en cours.



Après une coupure de courant ou l'arrêt de l'appareil, le réglage des fonctions complémentaires ne reste que quelques minutes en mémoire. Lors du rétablissement du courant ou de la remise en marche de l'appareil, toutes les fonctions complémentaires reviennent à leur réglage par défaut, sauf le volume du signal sonore et la sécurité enfants.

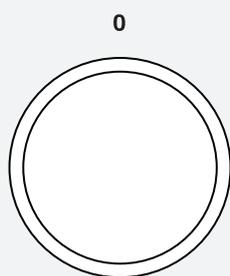
ÉTAPE 5 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON

Pour lancer la cuisson, appuyez quelques instants sur la touche DÉPART/STOP.



ÉTAPE 6 : ARRÊT DU FOUR

Pour éteindre le four, tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position "0".



 Lorsque la cuisson est terminée et que le four est arrêté, l'écran affiche la température décroissante jusqu'à ce qu'elle soit descendue à 50°C.

Tous les réglages du programmeur restent en pause quelques instants, puis sont annulés. L'horloge affiche l'heure du jour. Au bout de quelques minutes, l'appareil passe en mode Veille.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON

Si la préparation que vous désirez cuire ne figure pas dans les tableaux de cuisson, reportez-vous à un plat similaire. Dans ces tableaux, les informations sont données pour la cuisson sur un seul niveau.

Nous vous indiquons une plage de températures préconisées. Choisissez d'abord le réglage le plus bas et augmentez-le plus tard si vous trouvez que votre préparation n'est pas assez dorée.

Les durées de cuisson indiquées sont des estimations et peuvent varier en fonction de certaines conditions.

L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en sélectionnant le programme adéquat.

Préchauffez seulement le four si votre recette le précise. Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs pizzas ou divers gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.

Choisissez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement de silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.

Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

La cuisson des grosses pièces de viande ou des gâteaux génère souvent de la condensation, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte et la vitre du four.

Éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

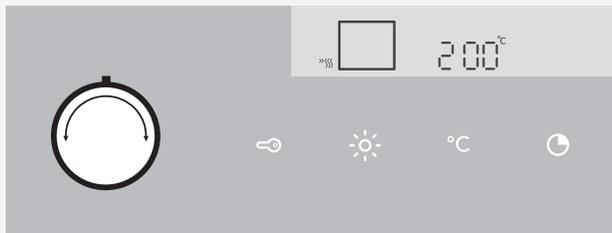
Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

MODES DE CUISSON

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

»»»»

Utilisez cette fonction lorsque vous voulez préchauffer rapidement le four à une température précise. Cette option n'est pas adaptée à la cuisson des aliments.



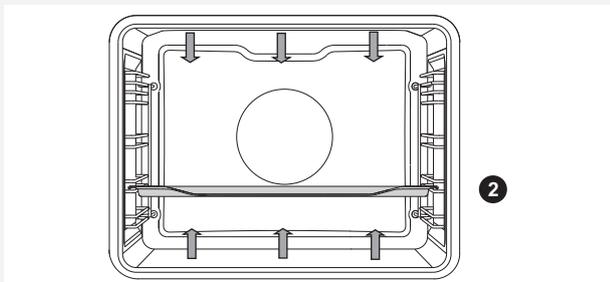
Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur l'icône Préchauffage rapide.
La TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE s'affiche. Vous pouvez la rectifier.

 Le four commence à chauffer dès que vous l'avez mis en marche. L'icône °C clignote sur l'écran. Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

CONVECTION NATURELLE



La chaleur des résistances de sole et de voûte irradie à l'intérieur de l'enceinte en se répartissant uniformément.



Cuisson de la viande

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Rôti de porc	1500	2	190-200	120-130
Épaule de porc	1500	2	190-200	120-140
Roulade de porc	1500	2	190-200	120-140
Rôti de viande hachée	1500	2	200-210	60-70
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	120-140
Rosbif, bien cuit	1000	2	200-210	40-60
Roulade de veau	1500	2	180-200	90-120
Gigot d'agneau	1500	2	190-200	100-120
Cuisses de lapin	1500	2	190-200	100-120
Cuisseau de chevreuil	1500	2	190-200	100-120
POISSON				
Poisson à l'étouffé	1000	2	210	50-60

Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau et utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas. Posez toujours les moules sur la grille. Ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil. Le préchauffage diminue le temps de cuisson.

Aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
PÂTISSERIES			
Soufflé aux légumes	2	190-200	30-35
Soufflé sucré	2	190-200	30-35
Petits pains*	2	200-220	30-40
Pain*	2	180-190	50-60
Pain blanc*	3	180-190	45-55
Pain au sarrasin*	3	180-190	45-55
Pain complet*	3	180-190	45-55
Pain de seigle*	3	180-190	45-55
Pain à l'épeautre*	3	180-190	45-55
Gâteau aux noix	2	180	55-55
Génoise*	3	160-170	25-30
Gâteau au fromage blanc	2	170-180	65-75
Petits fours / Cupcakes	3	170-180	25-30
Petits gâteaux à la levure boulangère	3	200-210	25-30
Chaussons au chou (Pirojki)*	3	200-210	25-30
Tarte aux fruits	3	140-190	90
Meringues	3	120	90

Problème	Conseil
Le gâteau est-il cuit ?	<ul style="list-style-type: none">• Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit.
Le gâteau s'est affaissé ?	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez la recette.• Mettez moins de liquide la prochaine fois.• Notez la durée de pétrissage si vous utilisez un mixer ou un blender.
Le fond du gâteau n'est pas assez cuit ?	<ul style="list-style-type: none">• Choisissez un moule ou une plaque à pâtisserie de couleur sombre.• Placez le moule ou la plaque au niveau inférieur et utilisez la sole en fin de cuisson.
Les gâteaux mous ne sont pas assez cuits ?	<ul style="list-style-type: none">• Réduisez la température et augmentez la durée de cuisson.

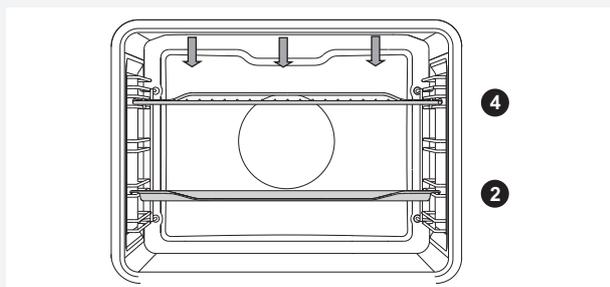


N'insérez pas la lèchefrite profonde sur le premier gratin.

GRIL DOUBLE, GRIL

Lorsque vous préparez des grillades avec le gril double, la résistance de voûte et le gril installé en haut du four sont en marche.

En mode Gril normal, seul le petit gril (qui est un élément du gril double) est en marche.



Préchauffez le gril infrarouge pendant 5 minutes.

Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.

En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le gril est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux saucisses, tranches de viande et poisson (steaks, côtelettes, escalopes, filets et darnes de saumon) ; il permet aussi de préparer des toasts.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 4ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four, les accessoires et ustensiles.

Tableau de cuisson au gril – petit gril

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g / pièce	4	240	18-21
Échine de porc	180 g / pièce	4	240	18-22
Côtelette/escalope	180 g / pièce	4	240	20-22
Saucisses	100 g / pièce	4	240	11-14
PAIN GRILLÉ				
Toasts	/	4	240	3-4
Toasts garnis	/	4	240	5-7

Tableau de cuisson au grill – grill double

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g / pièce	4	240	14-16
Bifteck, bien cuit	180 g / pièce	4	240	18-21
Échine de porc	180 g / pièce	4	240	19-23
Côtelette/escalope	180 g / pièce	4	240	20-24
Escalope de veau	180 g / pièce	4	240	19-22
Saucisses	100 g / pièce	4	240	11-14
Rôti de viande hachée (Leberkase)	200 g / pièce	4	240	9-15
POISSON				
Darnes/filets de saumon	600	3	240	19-22
PAIN GRILLÉ				
6 tranches de pain blanc*	/	4	240	1,5-3
4 tranches de pain multicéréale*	/	4	240	2-3
Toasts garnis*	/	4	240	3,5-7

Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Quand vous préparez une truite, essayez-la avec du papier absorbant. Assaisonnez le poisson à l'intérieur, huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.



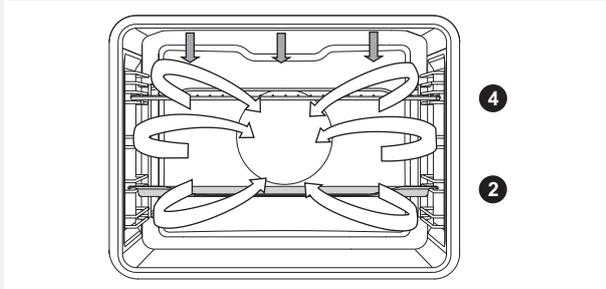
Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.
Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

GRIL VENTILÉ



Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson au gril)



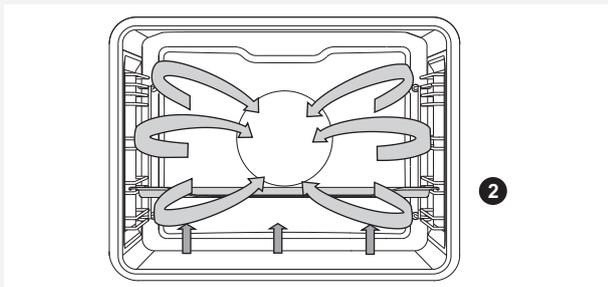
Aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Canard*	2000	2	150-170	80-100
Rôti de porc	1500	2	160-170	60-85
Épaule de porc	1500	2	150-160	120-160
Jambonneau	1000	2	150-160	120-140
Moitié de poulet	600	2	180-190	25 (1ère face) 20 (2ème face)
Poulet*	1500	2	210	60-65
POISSON				
Truite	200 g/pièce	2	170-180	45-50

CHALEUR TOURNANTE ET SOLE



La résistance de sole, la résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent en même temps. Ce mode convient aux pizzas et tartes aux fruits.

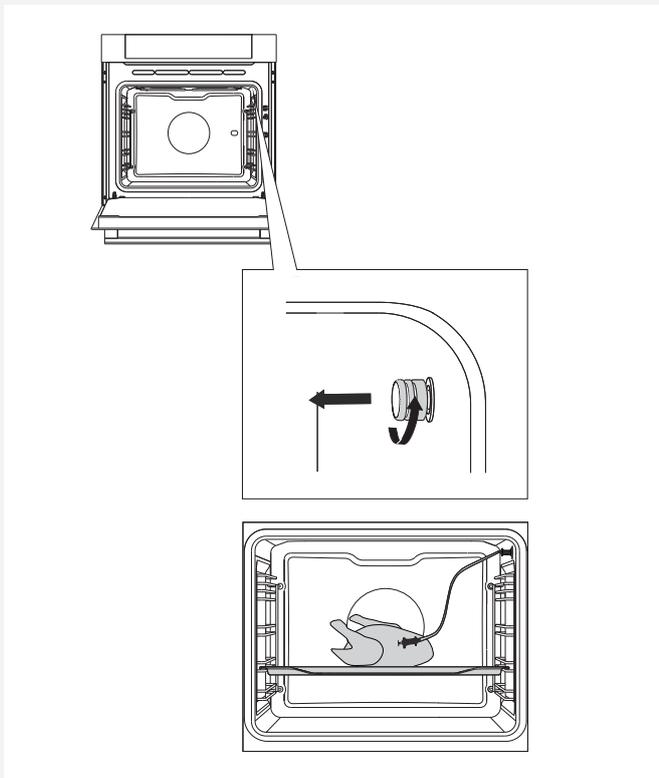
(Voir la description et les conseils pour la cuisson en convection naturelle)



Aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Gâteau au fromage blanc, pâte brisée	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche lorraine, pâte brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes, pâte à la levure boulangère	2	150-160	35-40
Strudel aux pommes, pâte filo	2	170-180	45-65

Cuisson avec la sonde thermométrique

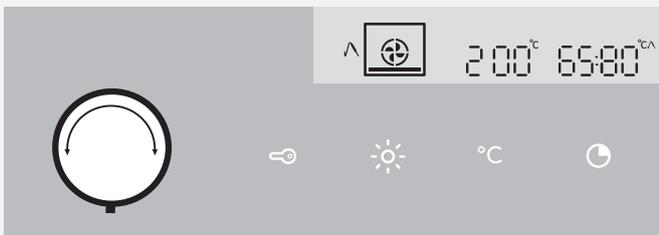
Ce mode de cuisson permet de régler la température souhaitée au cœur de la viande. Le four reste actif jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Cette dernière est mesurée par la sonde.



1 Retirez l'obturateur métallique qui protège la prise (elle se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à droite, sur le panneau latéral).

2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise, puis piquez la sonde dans la viande (si une fonction du programmeur est en cours, elle sera annulée).

3 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur Chaleur tournante et sole. L'icône correspondante s'affiche à l'écran, ainsi que la température pré réglée la température de la sonde, et la température réglée. Effleurez la touche DÉPART.



⚠ Durant la cuisson, l'écran affiche alternativement la température réelle et la température réglée pour le four. Vous pouvez l'ajuster pendant l'opération.

Quand la valeur cible de la température à cœur est atteinte, la cuisson s'arrête.

Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. L'horloge apparaît de nouveau à l'écran.

Lorsque la cuisson est terminée, remettez l'obturateur métallique sur la prise de la sonde thermométrique.

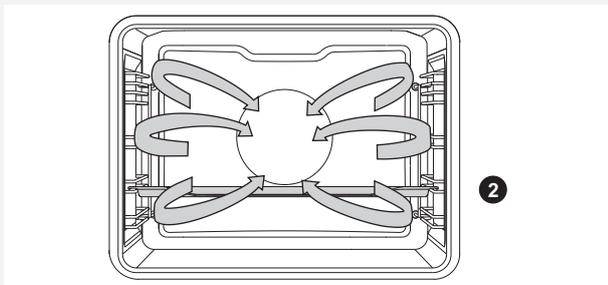


Utilisez uniquement la sonde thermométrique prévue pour votre four. Veillez à ce qu'elle ne touche pas la résistance durant la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, la sonde est extrêmement chaude. Faites attention à ne pas vous brûler.

CHALEUR TOURNANTE



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.



Cuisson de la viande

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Rôti de porc, avec couenne	1500	2	170-180	140-160
Poitrine de porc	1500	2	170-180	120-150
Poulet entier	1200	2	180-190	60-80
Canard	1700	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-170	180-220
Blancs de poulet	1000	2	180-190	70-85
Poulet farci	1500	2	170-180	100-120

Cuisson des pâtisseries

Le préchauffage est recommandé.

Vous pouvez cuire les biscuits et gâteaux individuels sur plusieurs plaques à pâtisserie à la fois, positionnées à différents niveaux (2ème et 3ème).

Le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre, même si les plaques à pâtisserie utilisées sont identiques. Les biscuits se trouvant sur la plaque du haut peuvent être cuits avant ceux qui sont positionnés plus bas.

Placez toujours les moules sur la grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille.

Pour que les gâteaux individuels cuisent de la même façon, veillez à leur donner la même taille.

Aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
PÂTISSERIES			
Gâteau	2	150-160	45-60
Génoise	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	150-160	45-65
Gâteau aux prunes	2	150-160	35-60
Biscuit roulé, pâte à génoise *	2	160-170	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	160-170	50-70
Challah (pain brioché tressé)	2	160-170	35-50
Strudel aux pommes	2	170-180	40-60
Brioche fourrée à la confiture	2	170-180	30-35
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscuits, pâte brisée	3	150-160	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille	3	150-160	15-28
Petits gâteaux, à la levure boulangère	3	170-180	20-35
Petits gâteaux, pâte filo	3	170-180	20-30
Gâteau à la crème	3	180-190	25-45
PRODUITS SURGELÉS			
Strudel aux pommes et au fromage frais	3	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Frites à cuire au four	3	170-180	20-35
Croquettes à cuire au four	3	170-180	20-35
Yaourts	3	40	240

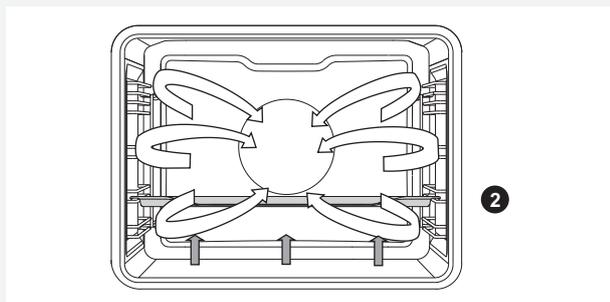


N'insérez pas la lèchefrite profonde sur le gratin n° 1.

SOLE VENTILÉE



Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Choisissez le second gradin à partir du bas et une plaque à pâtisserie peu profonde pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus de la préparation.



Aliments à stériliser	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
FRUITS			
Fraises	2	180	20-30
Fruits à noyau	2	180	25-40
Compote	2	180	25-40
LÉGUMES			
Cornichons au vinaigre	2	180	25-40
Haricots verts/carottes	2	180	25-40

CONSERVES

Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez pas de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes ingrédients que vous tasserez bien, et fermés hermétiquement.

Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux de 1 litre. Insérez la lèchefrite sur le second gradin.

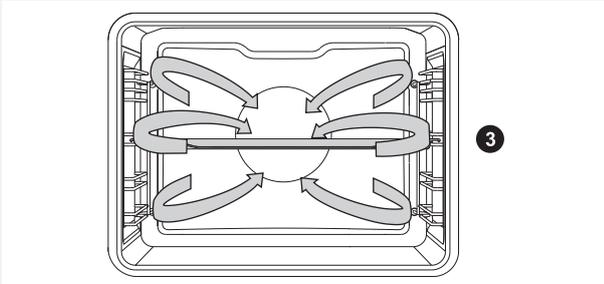
Surveillez la stérilisation. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à frémir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-dessous.

Aliments à stériliser	Quantité (litre)	T = 170 - 180 °C jusqu'au début de l'ébullition (min.)	Début de l'ébullition	Temps de repos au four (min.)
FRUITS				
Fraises	6 x 1 litre	40-55	Arrêter le four	25
Fruits à noyau	6 x 1 litre	40-55	Arrêter le four	30
Compote	6 x 1 litre	40-55	Arrêter le four	35
LÉGUMES				
Cornichons au vinaigre	6 x 1 litre	40-55	Continuer 60 min. à 120°C	30
Haricots verts/carottes	6 x 1 litre	40-55		30

ECO

CUISSON ECO

La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.



Préparation	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE			
Rôti de porc, 1 kg	3	190	140-160
Rôti de porc, 2 kg	3	190	150-180
Rôti de bœuf, 1,5 kg	3	200	120-140
POISSON			
Poisson entier, 200 g/pièce	3	190	40-50
Filet de poisson, 100 g/pièce	3	200	25-35
PÂTISSERIES			
Gâteaux individuels faits avec une poche à douille*	3	170	20-25
Petits fours / cupcakes	3	180	25-30
Biscuit roulé, pâte à génoise	3	180	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	3	180	55-65
LÉGUMES			
Pommes de terre au gratin	3	180	40-50
Lasagnes	3	190	40-50
SURGELÉS			
Frites, 1 kg	3	210	25-40
Médallions de poulet, 0,7 kg	3	210	25-35
Bâtonnets de poisson, 0,6 kg	3	210	20-30



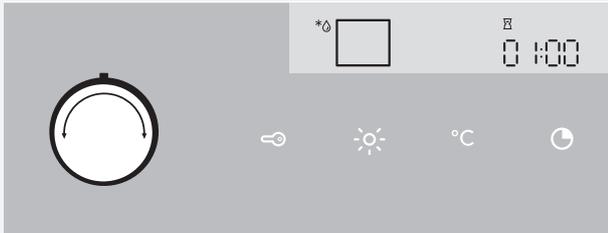
N'insérez pas la lèchefrite profonde sur le gratin n° 1.

DÉCONGÉLATION



Dans ce mode, l'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent.

Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler les pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, les gâteaux et viennoiseries, le pain et les fruits surgelés.



Tournez le **SÉLECTEUR DE FONCTION** sur **Décongélation**. La durée de l'opération s'affiche ; vous pouvez la rectifier. Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Dans la plupart des cas, il est recommandé de retirer les aliments de leur emballage (n'oubliez pas d'enlever les attaches métalliques).

Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, retournez les morceaux, séparez-les s'ils adhèrent entre eux et remuez-les.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant de procéder au nettoyage, mettez le four hors tension et laissez-le complètement refroidir.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium.

N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou d'éponges grattantes.

Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez pas les touches, les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux humidifié à l'eau afin de ne pas endommager la surface.

Vous pouvez aussi utiliser des accessoires et produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.



Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Porte du four

La porte est fixée au four et n'est pas amovible. Il ne faut donc pas essayer de la démonter.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL DU FOUR

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents et aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incrustent pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détergers ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant. N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc.

Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR – PYROLYSE

Dans des conditions d'utilisation moyenne du four, nous vous recommandons de procéder une fois par mois au nettoyage par pyrolyse afin que la cavité du four reste propre et exempte d'anciennes taches de graisse et de salissures.

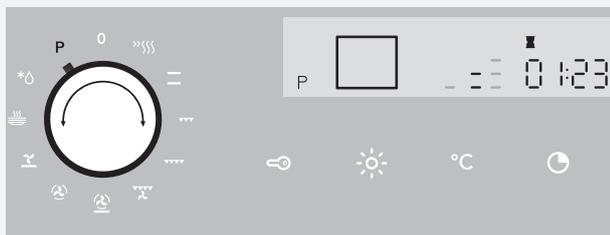
Après la pyrolyse, des décolorations mineures peuvent apparaître autour de la porte. Vous pouvez les éliminer facilement avec une éponge et un peu de détergent.

Avant de lancer la pyrolyse, passez un chiffon humide sur les parois de la cavité et sur les accessoires qui vont être nettoyés dans le four.

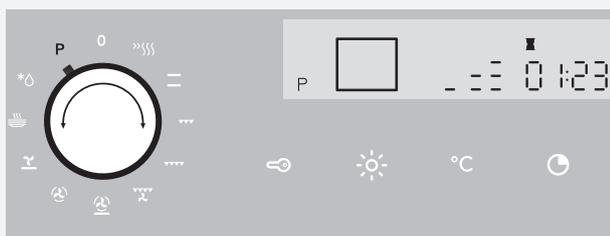
Les débris d'aliments et la graisse peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse. Risque d'incendie !

 Avant de procéder au nettoyage par pyrolyse, attendez que le four refroidisse et enlevez tous les équipements et accessoires qui sont à l'intérieur, y compris les glissières télescopiques.

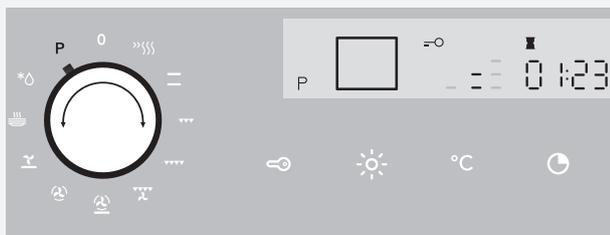
* Selon le modèle
Si des gradins spéciaux en fil ont été livrés avec l'appareil, installez-les à la place des glissières télescopiques avant de lancer la pyrolyse.



1 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur "P".
L'intensité et la durée du nettoyage apparaissent à l'écran.



2 Pour sélectionner l'intensité de nettoyage désirée, effleurez la touche TEMPÉRATURE et tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+).



3 Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement au bout d'un certain temps. L'icône "clé" apparaît à l'écran.

Il est possible qu'une odeur désagréable se dégage pendant la pyrolyse. Après la pyrolyse, il y a un peu de cendre dans le bas du four et des résidus de taches sur les bords. Quand le four a refroidi, nettoyez tous les résidus avec un chiffon humide et une éponge non grattante. Essuyez la porte du four et les surfaces adjacentes au joint. Ne frottez pas le joint.



N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le nettoyage automatique par pyrolyse est en cours, car le programme pourrait s'interrompre ; risque de brûlure !

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES PYROLYSABLES DANS LE FOUR (selon le modèle)

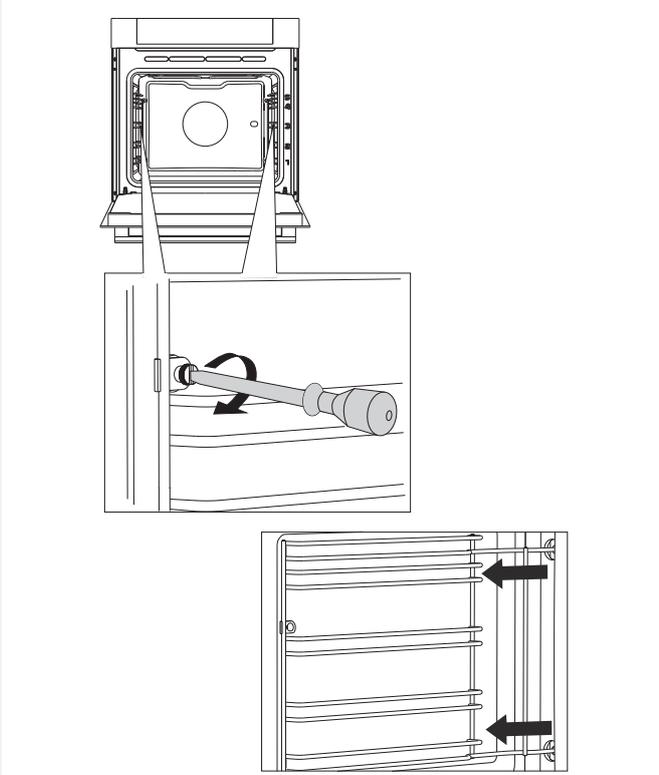
De temps en temps, vous pouvez utiliser le programme Pyrolyse pour nettoyer dans le four la plaque à pâtisserie et la lèchefrite fournies (voir le chapitre Équipements et accessoires du four). Ceci fait, lavez-les à l'eau chaude avec du détergent, essuyez-les avec un torchon et insérez-les sur les 2ème et 3ème gradins. Ne placez pas la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite sur le 1er gradin, en bas.

Il est possible que l'intérieur du four, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite se décolorent légèrement et ternissent un peu durant la pyrolyse.

Si vous nettoyez aussi les plaques à pâtisserie et lèchefrites lors de la pyrolyse, il est possible que la sole du four ne soit pas tout à fait propre à la fin de l'opération.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



1 Enlevez les vis avec un tournevis.

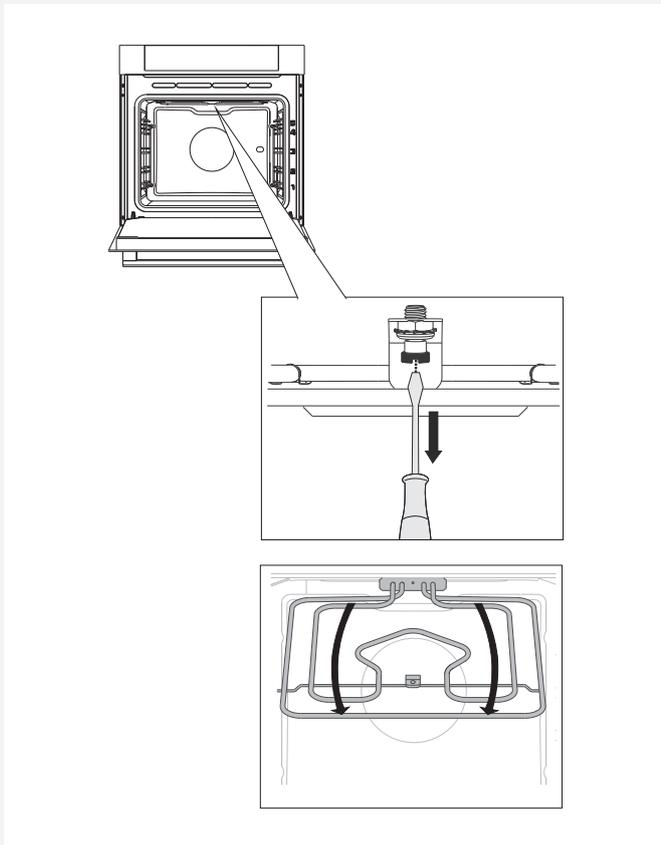
2 Tirez les gradins hors des trous situés sur la paroi arrière.



Lorsque le nettoyage est terminé, revissez les gradins à la paroi avec un tournevis.

NETTOYAGE DE LA VOÛTE DU FOUR

La résistance du petit gril peut se rabattre pour faciliter le nettoyage de la voûte du four. Avant de nettoyer l'appareil, retirez la plaque à pâtisserie, la lèchefrite et les gradins.



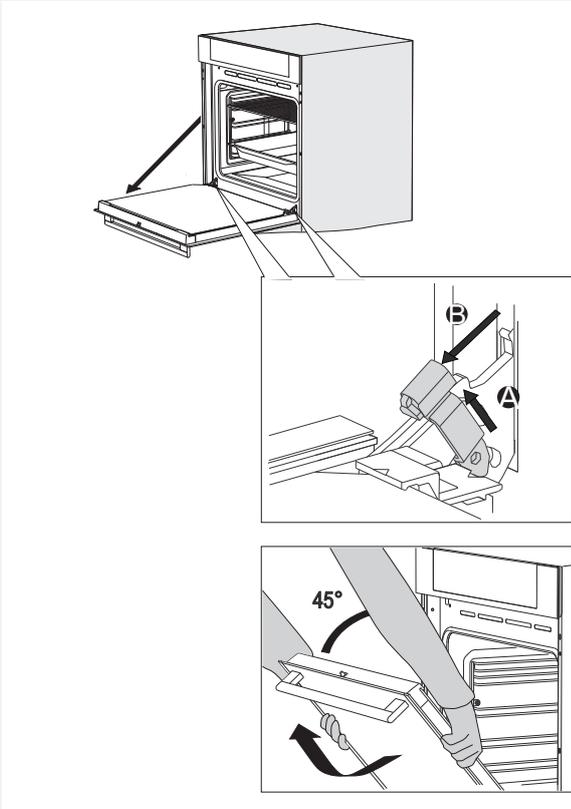
1 Pour rabattre le gril, enlevez la vis située à l'avant, en haut du four.

💡 N'utilisez jamais le gril quand il est rabattu.



Avant de procéder au nettoyage, déconnectez le four du réseau électrique.
Les résistances doivent être froides, sinon vous pourriez vous brûler.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



1 Ouvrez tout d'abord la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

2 Soulevez délicatement les pièces qui retiennent les charnières et tirez la porte vers vous.

3 Refermez doucement la porte jusqu'à un angle de 45 degrés (par rapport à sa position fermée) puis soulevez-la et retirez-la complètement.

 Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si elle ne s'ouvre ou ne se referme pas correctement, vérifiez que les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.



Lorsque vous remontez la porte, veillez à ce que les pièces qui retiennent les charnières soient placées correctement dans leur logement. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est actionnée par un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment. Risques de blessures !

PORTE À OUVERTURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression d'ouverture à partir d'un angle de 75 degrés.

PORTE À FERMETURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle finisse de se fermer automatiquement.



Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

VERROU DE LA PORTE (sur certains modèles)

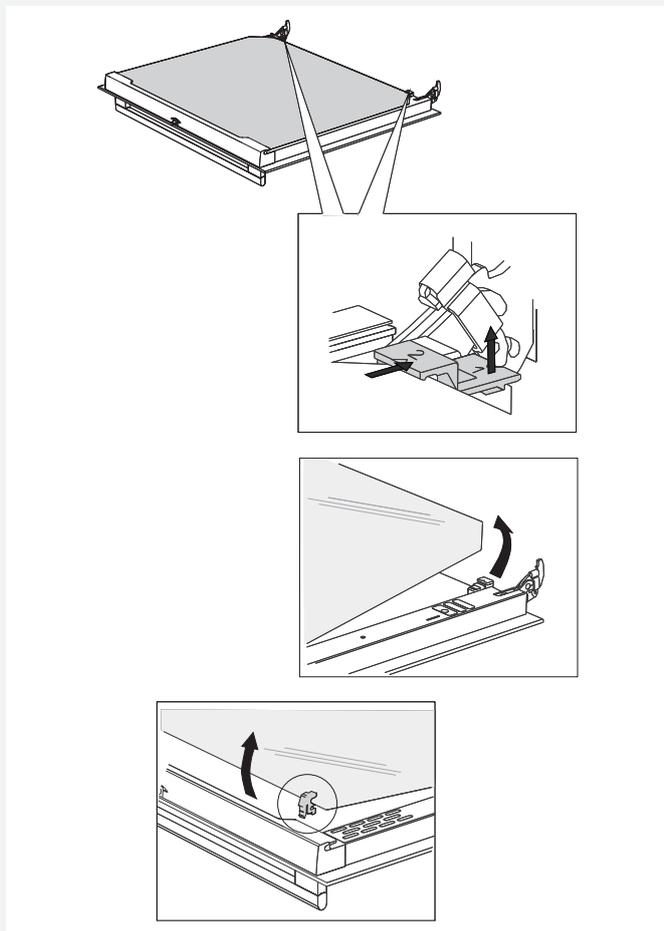
Pour ouvrir le verrou, poussez-le doucement vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.



Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

On peut aussi nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").



1 Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).

2 Saisissez la vitre par le bas, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.

3 Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.

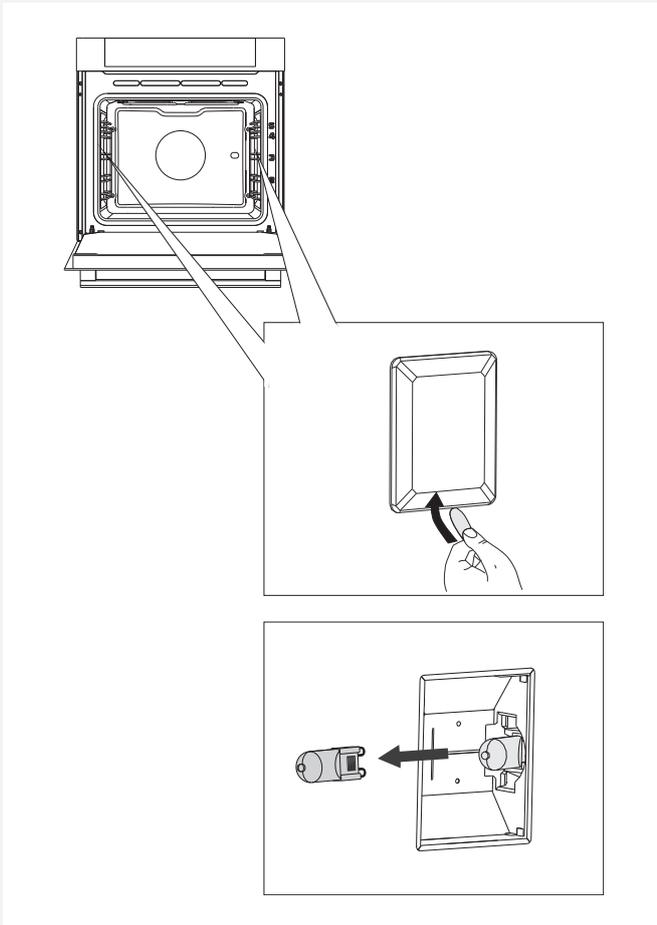
 Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont donc pas couvertes par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez la lèchefrite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

Utilisez un tournevis plat.

Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W.



- 1** Avec un tournevis plat, soulevez le couvercle de l'ampoule et enlevez-le.

NOTE : veillez à ne pas rayer l'émail.

- 2** Enlevez l'ampoule halogène et remplacez-la par une neuve.

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause
Les touches ne répondent pas, l'affichage reste figé.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur), puis reconnectez le four et remettez-le en marche.
Les fusibles de l'installation sautent souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et Entretien.
Les pâtisseries ne sont pas bien cuites.	Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent ? Avez-vous bien fermé la porte du four ?
Un code d'erreur s'affiche (E1, E2, E3, etc.)	Une erreur s'est produite dans le module électronique. Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes, puis reconnectez-le et mettez l'horloge à l'heure. Si l'erreur continue de s'afficher, contactez un technicien du service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.



Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant la prise secteur.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.

TESTS DE CUISSON

Les tests de cuisson ont été réalisés conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cuisson conventionnelle

Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Biscuits – Un seul niveau*	Plaque à pâtisserie émaillée	3		140 - 150	25-30
Biscuits – deux niveaux*	Plaque à pâtisserie émaillée	2 et 3		140 - 150	25-30
Biscuits – trois niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3, 4		140 - 150	25-30
Petits fours / Cupcakes – un seul niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3		140 - 150	30-40
Petits fours / Cupcakes – deux niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2 et 3		140 - 150	30-40
Petits fours / Cupcakes – trois niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3, 4		140 - 150	30-40
Gâteau	Moule métallique rond sur la grille	2		160 - 170	20-25
Tarte aux pommes	Moule métallique rond sur la grille	2		180	45

* Préchauffage 10 minutes.

Gril

Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Toast*	Grille	4		240	1:10-1:20
Galette de viande hachée (pljeskavica)*	Grille + lèche-frite	4		240	20-25

* Préchauffage 10 minutes.

 **ASKO**



460192