

KOMS 3610

Mode d'emploi



FOR THE WAY IT'S MADE.®*

Installation	4
Consignes de sécurité importantes	5
Remarques importantes concernant la sécurité	6
Accessoires	7
Sécurité enfants	8
Phase de refroidissement	8
Veille	8
Fonction protection changement	8
Interruption spéciale cuisson	8
Modification réglages	9
Temps de fin de cuisson programmée	11
Compte-minutes	11
Préchauffage rapide	12
Chaleur statique	13
Gril	14
Turbogril	15
Chaleur tournante	16
Fonctions spéciales	17
Fonctions professionnelles de boulangerie	18
Fonctions professionnelles de pâtisserie	19
Fonctions professionnelles de rôtissoire	20
Positionnement de la sonde	21
Entretien et nettoyage	22
Diagnostic des pannes	23
Conseils pour la protection de l'environnement	23
Service Après-vente	24

Installation

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL



VÉRIFIEZ QUE LA TENSION indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION, VÉRIFIEZ que la cavité du four est vide.

ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ. Vérifiez que la porte ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, son utilisation peut s'avérer dangereuse. Assurez-vous d'avoir retiré tous les emballages de protection du four. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.



N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagée, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne mettez pas en contact le cordon d'alimentation électrique avec une surface chaude ou tranchante sous peine d'électrocution, d'incendie ou de tout autre danger.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE SI la porte est correctement fermée.



RETIRER TOUS LES AUTOCOLLANTS de la porte du four et de la façade du four à l'exception de la plaquette signalétique qui doit rester en place.



RETIRER TOUS les emballages en carton et les films plastiques de **PROTECTION** du panneau de commande et du four.



RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES des accessoires (par exemple, sous la lèchefrite en verre).



RETIRER TOUS LES ACCESSOIRES du four et vérifier que l'enceinte du four est vide.



AVANT D'UTILISER le four pour la première fois. Nous recommandons de chauffer le four à 200°C pendant 1 heure pour permettre de brûler les graisses et les résidus de fabrication. Comme l'odeur des fumées peut être désagréable, s'assurer de bien ventiler la pièce en ouvrant la fenêtre de la cuisine.



LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL est obligatoire aux termes de la Loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

Consignes de sécurité importantes

LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE



VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR POUR SÉCHER DES TEXTILES, DU PAPIER, DES ÉPICES, DES HERBES, DUBOIS, DES FLEURS, DES FRUITS OU D'AUTRES PRODUITS COMBUSTIBLES. ILS POURRAIENT S'ENFLAMMER.



SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PREND FEU OU QUE VOUS CONSTATEZ UN DÉGAGEMENT DE FUMÉE, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.



NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE. Ils pourraient s'enflammer.



NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments. Des quantités importantes de graisse et d'huile peuvent être surchauffées et prendre feu.



N'UTILISEZ PAS de produits chimiques ou de sprays corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.



NE COUVREZ PAS la sole du four avec de la feuille d'aluminium ou d'autres objets.



NE TRAINÉZ PAS de casseroles ou de marmites sur la sole du four: cela pourrait rayer l'émail.



NE LAISSEZ PAS DES ENFANTS ou des infirmes utiliser le four sans surveillance et instructions adéquates. Il faut surveiller les jeunes enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



N'UTILISEZ PAS LE FOUR POUR CHAUFFER DES ALIMENTS OU DES LIQUIDES DANS DES RÉCIPIENTS HERMÉTIQUES. L'AUGMENTATION DE LA PRESSION PEUT LES ENDOMMAGER LORS DE L'OUVERTURE OU LES FAIRE EXPLOSER.



N'ACCROCHEZ PAS ET NE PLACEZ PAS d'objets lourds sur la porte, cela pourrait endommager l'ouverture du four et les charnières.

Remarques importantes concernant la sécurité

GÉNÉRALITÉS

N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE!

N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ du four pour y ranger des objets.

FRITURE

N'UTILISEZ PAS LE FOUR POUR FRIRE, CAR IL NE PERMET PAS DE CONTROLER LA TEMPERATURE DE L'HUILE.



UTILISEZ DES GANTS THERMIQUES OU UNE PROTECTION DES MAINS pour éviter des brûlures, lorsque vous retirez ou introduisez des casseroles ou des plaques chaudes en cours de cuisson.

ATTENTION

ALIMENTS & ALCOOL. Soyez extrêmement prudents lors de la cuisson ou du réchauffage d'aliments qui contiennent de l'alcool. Si vous ajoutez de l'alcool (par ex. du rhum, du cognac, du vin, etc.) alors que vous rôtissez de la viande ou que vous faites cuire des gâteaux, rappelez-vous que l'alcool s'évapore facilement aux températures élevées. Vous devez donc garder à l'esprit que les vapeurs dégagées peuvent s'enflammer lorsqu'elles viennent au contact de l'élément de chauffage électrique. Si possible évitez d'utiliser de l'alcool dans ce four.

TEMPÉRATURE DE CUISSON

LORS DE L'UTILISATION DE LA LA SONDE À COEUR, introduisez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment, car c'est la partie qui prend le plus de temps à chauffer.

PLACEZ LA SONDE DANS LA PARTIE LA PLUS CHARNUE DE LA VIANDE. La pointe de la sonde ne doit pas toucher les os dans l'aliment, ni le côté ou le fond du plat de cuisson. Si la sonde était placée dans ces zones cela donnerait une température de lecture inexacte.

LA TEMPERATURE PROGRAMMÉE doit être réglée sur une température plus élevée que la température actuelle de l'aliment.

LORS DE LA PREPARATION DE PLATS qui nécessitent une cuisson prolongée à très hautes températures, comme la confiture, la marmelade ou des bonbons, nous recommandons de ne pas utiliser la sonde de température, car la sonde n'a pas été conçue pour lire des températures au-delà de 90°C.

NE JAMAIS IMMERGER la sonde dans l'eau pour la nettoyer. Bien l'essuyer, après usage, simplement avec un chiffon propre, humide ou du papier cuisine.

LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ avec la sonde à cœur dans l'enceinte, si celle-ci n'est pas branchée dans le four. Si vous utilisez le four sans satisfaire à ce qui vient d'être énoncé, vous endommagerez la sonde.

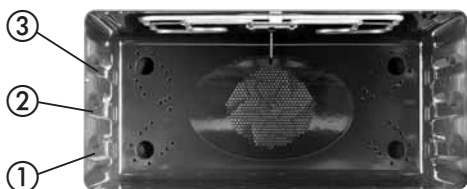
Accessoires

GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX ACCESSOIRES sont disponibles dans le commerce. Avant de les acheter, vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur du four.

INDICATEUR DE GRADIN

SUR CERTAINES FONCTIONS, le symbole représentant les différents niveaux de gradins du four peut apparaître. Tous les indicateurs de niveau pour la fonction sélectionnée s'allument et clignotent brièvement, puis le niveau recommandé reste éclairé. Dans cet exemple les niveaux 1&3 s'allument et clignotent brièvement, tandis que le niveau 2 (recommandé) est éclairé.



LÈCHEFRITE EN VERRE

UTILISEZ LA LÈCHEFRITE EN VERRE sous la grille. Elle peut aussi être utilisée comme ustensile de cuisson ou comme plat allant au four.



LA LÈCHEFRITE EN VERRE sert à recueillir les jus de cuisson et les particules alimentaires qui pourraient tacher et salir l'enceinte du four.

LA LÈCHEFRITE EN VERRE doit être placée sur le gradin 1. Evitez de placer des récipients directement sur la sole du four.

GRILLE

LA GRILLE permet la circulation de l'air chaud autour de l'aliment et peut être placée soit avec l'extrémité haute dirigée vers le haut soit vers le bas, afin de régler la distance entre le gril et l'aliment. Lorsque vous placez l'aliment directement sur la grille, placez la lèchefrite en verre sous elle.



PLAQUE À PÂTISSERIE

UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE pour cuisiner ou cuire au four.



SONDE A CŒUR

LA SONDE EST CONÇUE pour être utilisée avec la fonction Rôtissoire Pro seulement.

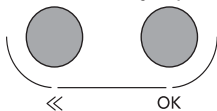
Cette sonde ne peut pas être utilisée avec une autre fonction. Elle mesure la température interne de votre aliment et l'affiche sur l'écran.

NE JAMAIS IMMERGER la sonde dans l'eau pour la nettoyer. Bien l'essuyer, après usage, simplement avec un chiffon propre, humide ou du papier cuisine.



Sécurité enfants

CETTE FONCTION EST MISE EN SERVICE OU HORS SERVICE, en appuyant simultanément sur les touches Retour et OK pendant 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole clef s'affiche. Lorsque cette fonction est sélectionnée, les touches et boutons du bandeau deviennent inactifs.



ELLE PEUT ÊTRE MISE EN SERVICE OU HORS SERVICE À TOUT MOMENT même pendant la cuisson.

Phase de refroidissement

UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE, le four peut exécuter une procédure de refroidissement. Cette étape est normale. Une fois cette étape terminée, le four s'arrêtera automatiquement.

LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

Veille

LE FOUR EST EN MODE "VEILLE", lorsque l'heure est indiquée sur l'afficheur. Pour faire disparaître l'affichage de l'heure, positionnez le bouton Fonction sur 0 et appuyez sur la touche << .

L'HEURE EST DE NOUVEAU AFFICHÉE dès qu'une action est réalisée sur le bandeau ou en appuyant sur la touche << .



Fonction protection de changement

SI LE SÉLECTEUR DE FONCTIONS est tourné par ex. pour le placer sur une autre fonction, pendant la cuisson, le four vous demandera de confirmer ce changement avant de commuter sur cette nouvelle fonction. Ceci pour éviter un changement accidentel de fonction au cours du processus de cuisson.

LE FOUR CONTINUERA LA CUISSON avec les réglages actuels jusqu'à ce que le changement soit confirmé. Si la rotation du sélecteur multifonction était accidentelle, remettez simplement le sélecteur sur sa position précédente et l'affichage montrera à nouveau les réglages de cuisson actuels.

Interruption spéciale cuisson

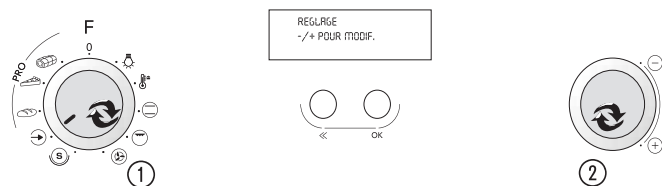
IL EST HABITUEL de contrôler, remuer ou retourner les aliments en cours de cuisson. Cependant pour des aliments qui demandent d'être enfournés dans un four froid, ou qui demandent une cuisson à très basse température, nous recommandons de ne pas interrompre le processus de cuisson. L'interruption poussera le four à redémarrer automatiquement le

programme de cuisson depuis le début et le four attendra que la température du four revienne à la température ambiante, avant de démarrer le programme de cuisson. Si le programme de cuisson est interrompu, nous recommandons de continuer le processus de cuisson en utilisant la fonction du four classique.

Modification réglages

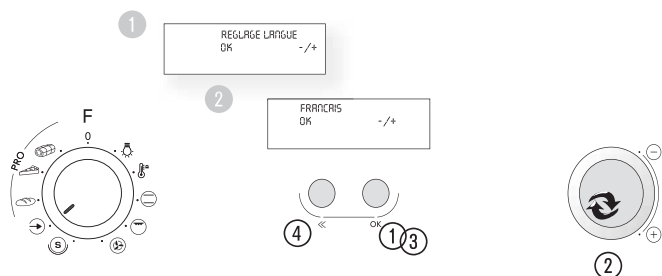
LORSQUE VOUS BRANCHEZ L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à régler la langue et l'heure.
APRÈS UNE COUPURE DE COURANT, l'heure clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées selon vos préférences.
POUR REVENIR aux réglages d'usine, maintenir simplement le bouton Retour appuyé pendant 5 secondes.



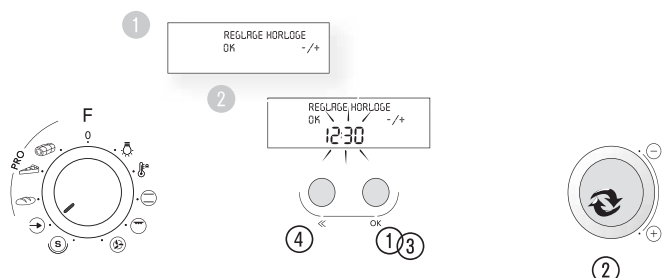
1. POSITIONNEZ LE SÉLECTEUR DE FONCTIONS sur la position réglage.
2. UTILISEZ SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour choisir un des réglages suivants.

LANGUE



1. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.
2. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour choisir la langue désirée.
3. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection.
4. APPUYEZ SUR LE BOUTON RETOUR POUR QUITTER la fonction de réglage et sauvegardez toutes vos modifications.

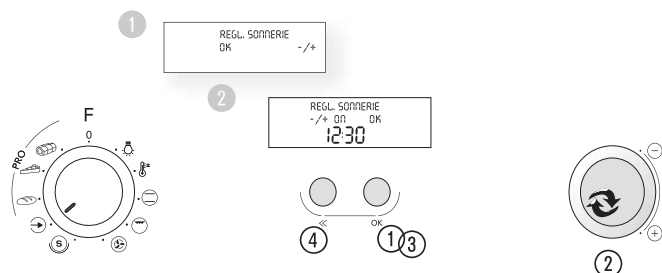
HORLOGE



1. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.
2. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour régler l'heure.
3. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection.
4. APPUYEZ SUR LE BOUTON RETOUR POUR QUITTER la fonction de réglage et sauvegardez toutes vos modifications.

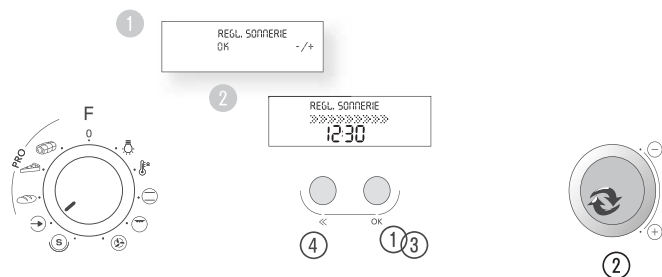
Modification réglages

SONNERIE



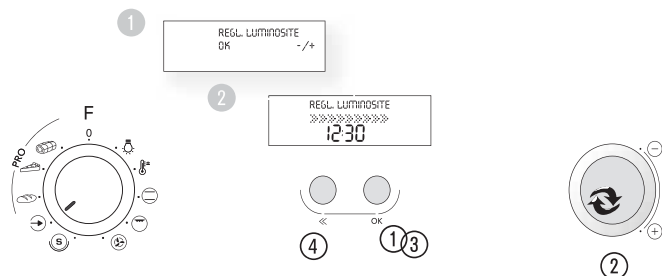
1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE** pour activer ou désactiver la sonnerie.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON RETOUR POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes vos modifications.

CONTRASTE



1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de contraste que vous préférez.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON RETOUR POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes vos modifications.

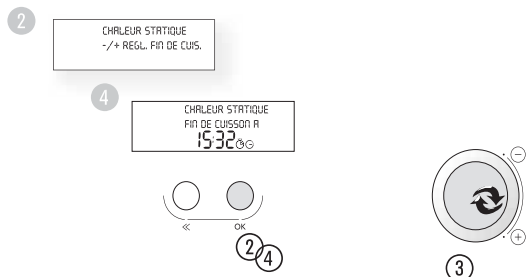
LUMINOSITÉ



1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de luminosité que vous préférez.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON RETOUR POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes vos modifications.

Temps de fin de cuisson programmée

UTILISEZ CETTE FONCTION, lorsque vous avez besoin de terminer la cuisson à une heure spécifique. Le four a besoin de connaître la durée de cuisson souhaitée et l'heure de fin de cuisson à laquelle l'aliment doit être prêt.

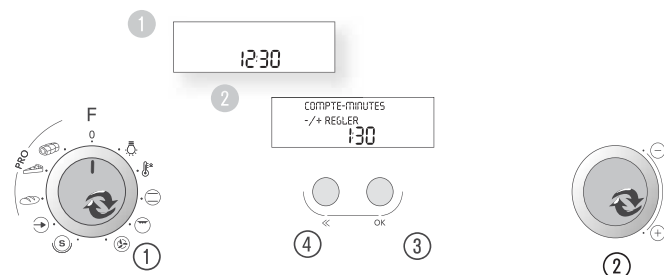


1. **SUIVEZ LA PROCÉDURE DE RÉGLAGE** pour la fonction que vous souhaitez utiliser et arrêtez-vous, lorsque le temps de cuisson a été réglé.
2. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK**. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
3. **TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE** pour régler la fin du temps de cuisson.
4. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON OK**. La fin de cuisson programmée est automatiquement activée et le four démarre, lorsque le temps restant pour "temps prêt" est égal au réglage du temps de cuisson.

LA FIN DE CUISSON PROGRAMMÉE EST COMPATIBLE AVEC LES FONCTIONS	
	STATIQUE
	GRIL
	TURBO GRIL
	CHALEUR TOURNANTE

Compte-minutes

CETTE FONCTION permet de décompter le temps. Elle peut être utilisée par exemple lors de la cuisson des oeufs ou lorsque vous faites lever de la pâte avant de la cuire.



1. **POSITIONNEZ LE SÉLECTEUR DE FONCTIONS SUR ZÉRO**. L'heure apparaît si elle a été réglée, sinon l'écran reste vide.
2. **TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE POUR INDIQUER LA DURÉE**.
3. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour activer le mode de sélection.

APRÈS 10 SECONDES la minuterie débute le compte à rebours. Appuyez sur la touche OK si vous souhaitez la lancer plus tôt.

UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

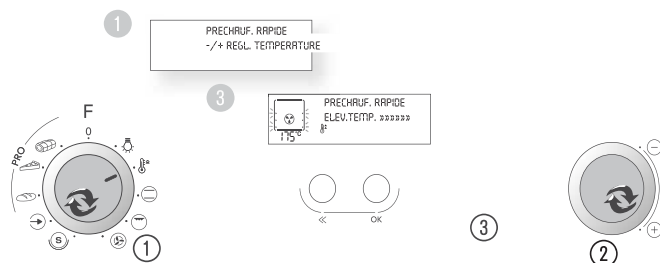
4. **POUR DÉSACTIVER LE COMPTE-MINUTES** avant la fin du compte à rebours, appuyez sur le bouton "<<" deux fois.

Préchauffage rapide

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR PRÉCHAUFFER le four à vide.

AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE, le four doit toujours être vide, comme avec un four traditionnel.

N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS DANS LE FOUR AVANT OU PENDANT son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.



1. SÉLECTIONNEZ LA FONCTION PRÉCHAUF. RAPIDE.
2. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour choisir la température.
3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE, la barre des repères monte jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE FACILEMENT réglée en cours de cuisson en tournant le sélecteur.

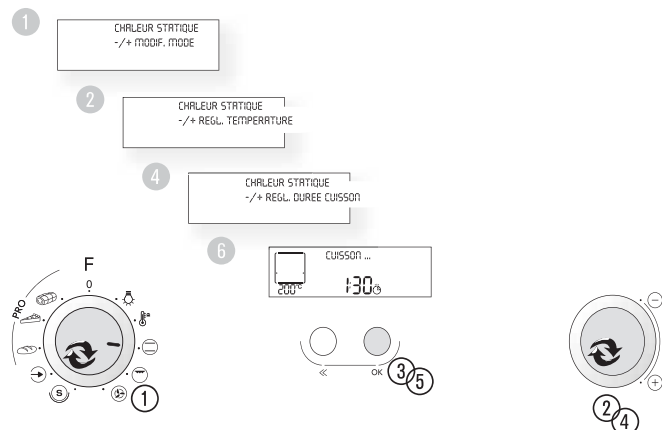
UNE FOIS LA TEMPÉRATURE DESIRÉE ATTEINTE, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce laps de temps vous permet d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner la fonction chaleur tournante ou la fonction chaleur statique pour débiter la cuisson.



Chaleur statique

UTILISEZ CETTE FONCTION de la même façon que vous utilisez votre four traditionnel pour faire des petits gâteaux, des gâteaux, des petits pains et des meringues.

LA FIN DE CUISSON PROGRAMMÉE peut être utilisée avec cette fonction.



1. SÉLECTIONNEZ LA FONCTION CHALEUR STATIQUE.
2. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour choisir la température.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement à l'étape suivante.
4. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour choisir la durée de cuisson.
5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

REMARQUE: Si le temps n'est pas réglé, cette fonction se coupera automatiquement après 4 heures. Portez le sélecteur de fonctions sur zéro si vous voulez l'arrêter plus tôt.

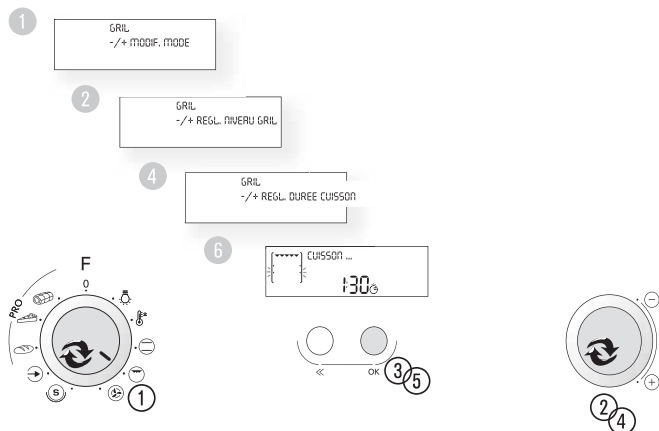
LORS DE LA CUISSON D'ALIMENTS DANS DES PLATS, placez les plats sur la grille.

UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE pour les petits pains et les pizzas.

Gril

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR dorer rapidement la surface des aliments.

LA FIN DE CUISSON PROGRAMMÉE peut être utilisée avec cette fonction.



1. SÉLECTIONNEZ LA FONCTION GRIL.
2. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour régler le niveau du Gril (1-5).
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement à l'étape suivante.
4. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour choisir le temps de cuisson.
5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.



REMARQUE: si le temps n'est pas réglé, cette fonction se coupera automatiquement après 4 heures. Portez le sélecteur de fonctions sur zéro si vous voulez l'arrêter plus tôt.

NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE trop longtemps lorsque le gril est en fonction, car ceci provoque une chute de température dans la cavité.

POUR LES ALIMENTS, tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses et ce afin d'obtenir un meilleur résultat, préchauffez le gril 3 minutes. Placez les aliments sur la grille et placez la grille sur la lèchefrite en verre pour recueillir le jus.

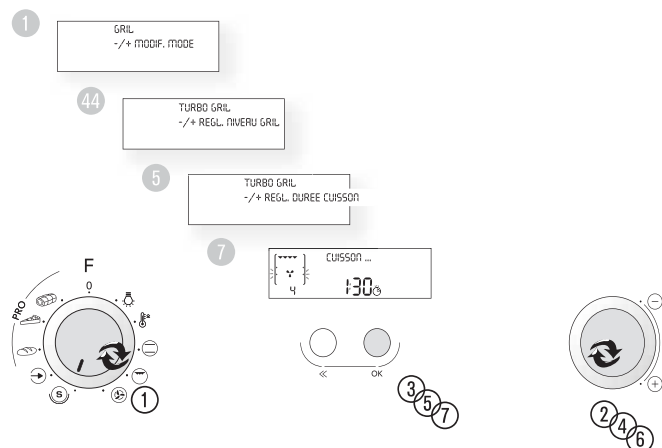
- **VEILLEZ A CE QUE LES USTENSILES** que vous utilisez soient résistants à la chaleur avant de les utiliser avec cette fonction.
- **N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES en plastique** pour la fonction Gril. Ils fondraient. Le bois et le papier doivent également être évités.

NIVEAU DE PUISSANCE GRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE:
4-5	CUISSON darnes de poisson, fines tranches de viande et de volaille.
1-3	GRATINS

NIVEAU DU GRADIN GRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE:
3	FINES TRANCHES DE VIANDE, SAUCISSES & FROMAGE SUR TOAST.
1 - 2	MORCEAUX DE POULET, LEGUMES.

Turbogril

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des légumes à l'étouffé, des morceaux de poulet.
LA FIN DE CUISSON PROGRAMMÉE peut être utilisée avec cette fonction.



1. SÉLECTIONNEZ LA FONCTION GRIL.
2. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour se mettre en mode Turbo Gril.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement à l'étape suivante.
4. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour régler le niveau du Gril (1-5).
5. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement à l'étape suivante.
6. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour choisir le temps de cuisson.
7. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.



REMARQUE: si le temps n'est pas réglé, cette fonction se coupera automatiquement après 4 heures. Portez le sélecteur de fonctions sur zéro si vous voulez l'arrêter plus tôt.

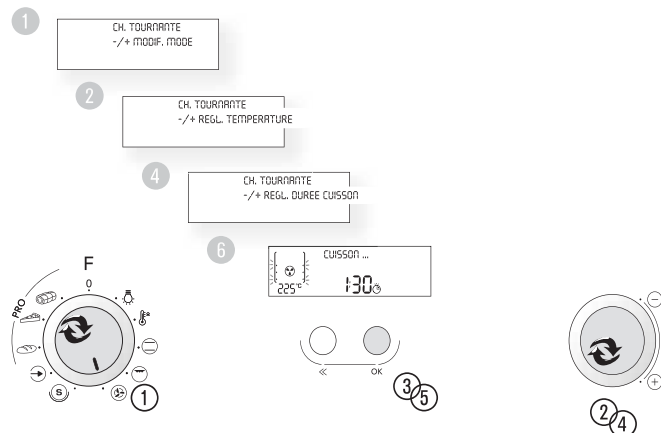
NIVEAU DE PUISSANCE TURBOGRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE
4-5	CUISSON darnes de poisson, fines tranches de viande et de volaille.
1-3	GRATINS

NIVEAU GRADIN TURBOGRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE
3	DARNES DE POISSON, VIANDE
2	MORCEAUX DE POULET
1	GRATINS

Chaleur tournante

UTILISEZ CETTE FONCTION pour des cuissons au four, faire cuire des petits pains, des gâteaux, de la volaille et des rôtis de viande ou cuire sur deux niveaux.

LA FIN DE CUISSON PROGRAMMÉE peut être utilisée avec cette fonction.



1. SÉLECTIONNEZ LA FONCTION CHALEUR TOURNANTE.
2. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour choisir la température.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement à l'étape suivante.
4. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour choisir le temps de cuisson.
5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

POSEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE BASSE afin que l'air circule correctement autour des aliments.

UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE pour cuire de petites préparations, comme des petits pains.

LE TEMPS DE CUISSON peut être facilement réglé en cours de cuisson en tournant le sélecteur.

Utilisez le bouton << pour revenir à l'étape où vous pouvez modifier la température finale.

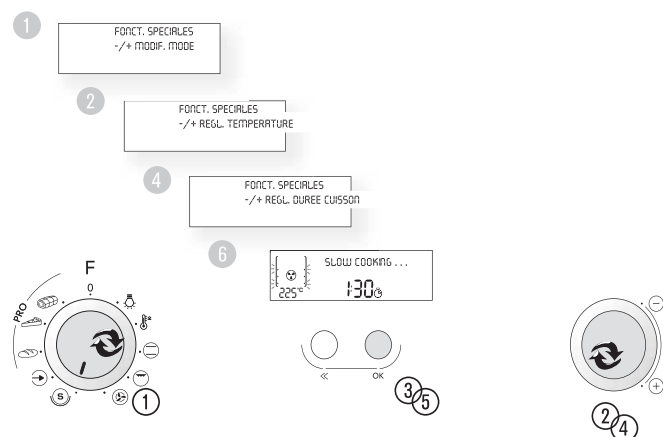
REMARQUE: Si le temps n'est pas réglé, cette fonction se coupera automatiquement après 4 heures. Portez le sélecteur de fonctions sur zéro si vous voulez l'arrêter plus tôt.



NIVEAU GRADIN CHALEUR TOURNANTE	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE
3	UTILISÉ POUR CUIRE SUR DEUX NIVEAUX
2	MORCEAUX DE POULET
1	RÔTIS

Fonctions spéciales

UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuissons lentes, maintien au chaud, décongélation et le mode sabbat.
LA FIN DE CUISSON PROGRAMMÉE peut être utilisée avec cette fonction.

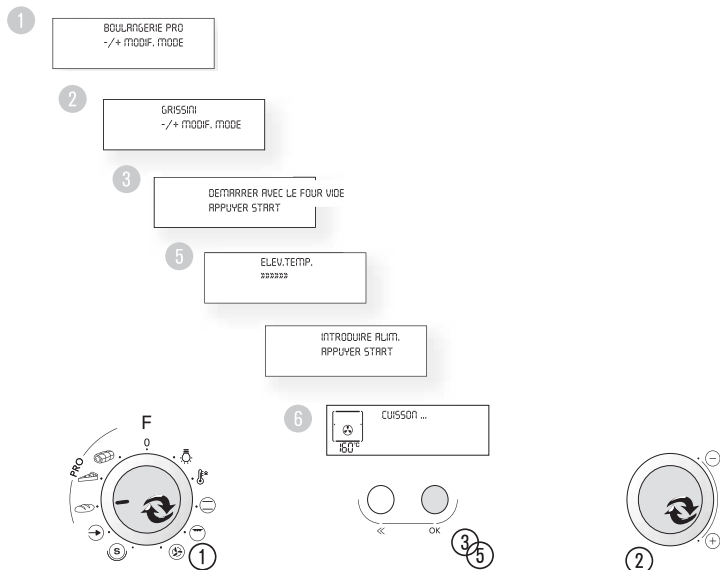


1. SÉLECTIONNEZ LA FONCTION SPECIALE.
2. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour sélectionner la fonction spéciale souhaitée.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement à l'étape suivante.
4. TOURNEZ LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE pour choisir le temps de cuisson.
5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

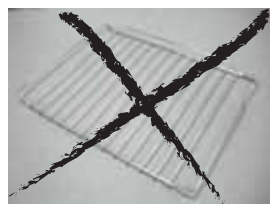
FONCTIONS SPECIALES	
FONCTION	UTILISATION CONSEILLÉE
Maintien au chaud	L'UTILISER POUR MAINTENIR UNE TEMPERATURE CONSTANTE DE 60°C A L'INTERIEUR DU FOUR (TEMPERATURE DE SERVICE)
Décongélation	L'UTILISER POUR DECONGELER A LA TEMPERATURE AMBIANTE (LAISSER LES ALIMENTS DANS LEUR EMBALLAGE)
Cuisson lente Viande	L'UTILISER POUR CUIRE DE LA VIANDE SOUS UNE CHALEUR FAIBLE PENDANT UNE LONGUE PERIODE DE TEMPS POUR UN RESULTAT OPTIMAL
Cuisson lente Poisson	L'UTILISER POUR CUIRE DELICATEMENT DU POISSON POUR DE MEILLEURS RESULTATS
Sabbat	L'UTILISER POUR LA CUISSON PROLONGÉE DE RECETTES

Fonctions professionnelles de boulangerie

UTILISEZ LA FONCTION BOULANGERIE PRO pour cuire du pain et des pizzas.



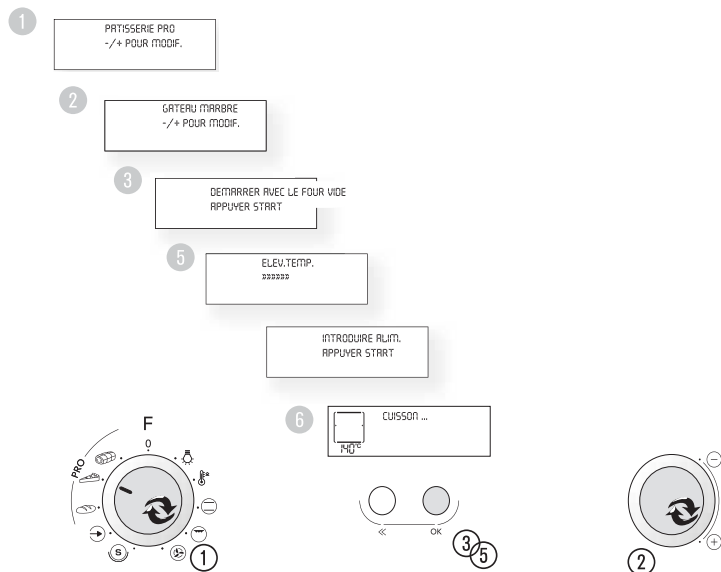
1. SÉLECTIONNEZ LA FONCTION BOULANGERIE PRO.
2. SÉLECTIONNEZ LE TYPE DE PREPARATION.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON **OK** pour confirmer votre sélection.
4. LE FOUR EST EN COURS DE PRECHAUFFAGE. Lorsqu'il est préchauffé, le four vous indiquera d'enfourner les aliments avant de continuer la cuisson.
5. INTRODUISEZ LES ALIMENTS ET APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**.



TYPE DE PREPARATION		USTENSILES	HAUTEUR ENFOURNEMENT	TEMPERATURE °C	TEMPS DE CUISSON	AJOUTER LA GARNITURE / DECORATION
	PAIN CLASSIQUE	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	170°C	35 MIN	
	PAIN COMPLET	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	190°C	30 MIN	
	PIZZA ÉPAISSE	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	175°C	15 + 20 MIN	APRÈS 15 MIN
	PIZZA FINE	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	230°C	10 - 15 MIN	
	FOCACCIA	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	185°C	35 - 40 MIN	
	GRISSINI	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	160°C	20 - 30 MIN	

Fonctions professionnelles de pâtisserie

UTILISEZ LA FONCTION PÂTISSERIE PRO pour faire cuire la pâtisserie.



1. SÉLECTIONNEZ LA FONCTION PÂTISSERIE PRO.
2. SÉLECTIONNEZ LE TYPE DE PRÉPARATION.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON **OK** pour confirmer votre sélection.
4. LE FOUR EST EN COURS DE PRÉCHAUFFAGE. Lorsqu'il est préchauffé, le four vous indiquera d'enfourner les aliments avant de continuer la cuisson.
5. INTRODUISEZ LES ALIMENTS ET APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**.

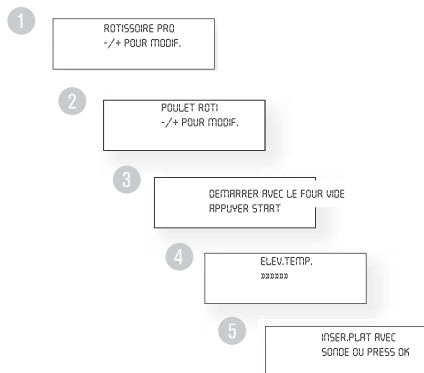


TYPE DE PRÉPARATION		USTENSILES	NIVEAU GRADIN	°C FOUR	TEMPS
	PÂTE A CHOU	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	160°C	30 - 40 MIN
	VIENNOISERIE	PLAQUE À PÂTISSERIE	GRADIN 2	140°C	20 - 30 MIN
	GENOISE	MOULE & GRILLE	GRADIN 1	150°C	30 - 40 MIN
	GÂTEAU MARBRÉ	FORME & GRILLE	GRADIN 1	150°C	75 - 85 MIN
	PÂTE BRISÉE	FORME & GRILLE	GRADIN 1	160°C	25 - 35 MIN

Fonctions professionnelles de rôtissoire

UTILISEZ LA FONCTION RÔTISSOIRE PRO pour préparer des rôtis.

CETTE FONCTION EST ESSENTIELLEMENT CONÇUE pour être utilisée avec la sonde à coeur, mais elle peut aussi fonctionner sans, comme dans un four traditionnel.



1. SÉLECTIONNEZ LA FONCTION RÔTISSOIRE PRO.
2. SÉLECTIONNEZ LE TYPE DE PREPARATION.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection.
4. LE FOUR EST EN COURS DE PRÉCHAUFFAGE. Lorsqu'il est préchauffé, le four vous indiquera d'enfourner les aliments avant de continuer la cuisson.

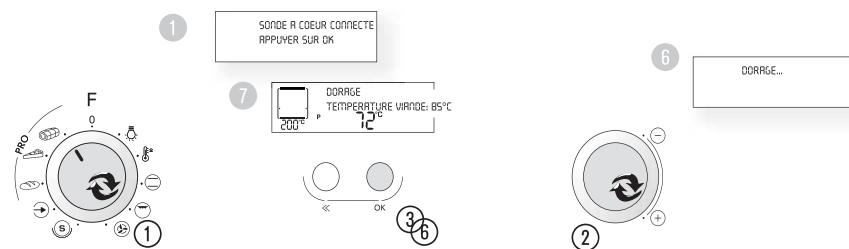


SI LA SONDÉ EST UTILISÉE:

5. OUVRIER LA PORTE. Introduire les aliments (vérifier que la sonde est placée correctement) et raccordez la sonde au côté droit du four.
6. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK, le four commence automatiquement à dorer.

SI LA SONDÉ N'EST PAS UTILISÉE:








5. OUVRIER LA PORTE, introduire les aliments.
6. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK, le four commence automatiquement à dorer.



CETTE FONCTION NÉCESSITE l'addition d'eau durant la cuisson. 12 ou 20 minutes après le début de la cuisson, le four émet un signal sonore pour vous inciter à ajouter de l'eau. Après l'émission du signal sonore, l'afficheur indique RÔTISSOIRE et le four poursuit la cuisson. L'eau peut être ajoutée plus tard, mais si vous n'ajoutez pas du tout d'eau, le résultat ne sera pas aussi parfait.

LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE, vous pouvez la poursuivre (si nécessaire), en tournant simplement le sélecteur pour augmenter le temps de cuisson.

Fonctions professionnelles de rôtissoire

	TYPE DE PREPARATION	USTENSILES	NIVEAU GRADIN	°C FOUR	°C SONDE	TEMPS	AJOUTER EAU
	RÔTI PORC / VEAU	PLAT À RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	190°C	68°C	50-80 MIN	APRÈS 20 MIN
	RÔTI BEUF (saignant)	GRILLE SUR LÈCHEFRITE EN VERRE	GRADIN 1	200°C	48°C	35 MIN	APRÈS 12 MIN
	RÔTI BEUF (moyen)	GRILLE SUR LÈCHEFRITE EN VERRE	GRADIN 1	200°C	54°C	55 MIN	APRÈS 12 MIN
	POULET RÔTI	PLAT À RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	200°C	85°C	60-80 MIN	APRÈS 20 MIN
	GIGOT D'AGNEAU (moyen)	PLAT À RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	190°C	70°C	70 MIN	APRÈS 20 MIN
	GIGOT D'AGNEAU (bien cuit)	PLAT À RÔTIR SUR GRILLE	GRADIN 1	190°C	75°C	90 MIN	APRÈS 20 MIN
	MANUEL	ALLANT AU FOUR SUR GRILLE	GRADIN 1 OU 2	50-250°C	45-90°C	0-4 HEURES	

Positionnement de la sonde

POULET

LORSQUE LA SONDE est utilisée pour rôtir un poulet, la pointe doit être positionnée dans la partie la plus charnue du poulet, c'est-à-dire sur la partie interne de la cuisse juste derrière la patte. Elle ne doit toucher aucun os ou elle donnera une lecture inexacte.

AGNEAU

POUR LA CUISSON D'UN RÔTI D'AGNEAU / GIGOT D'AGNEAU, introduire la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de façon à ce qu'elle ne touche pas l'os.

PORC

POUR CUIRE DU PORC, comme épaule de porc, jambon, tranche grasse, etc., la sonde doit être introduite dans "l'extrémité" du rôti plutôt qu'au travers de la couche de grasse de la surface. Eviter de placer la pointe de la sonde dans des zones grasses du porc.

POISSON

LA SONDE PEUT ÊTRE UTILISÉE POUR LA CUISSON DE POISSON ENTIER, un gros poisson comme un brochet ou un saumon. Positionnez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse, pas trop près de l'arête centrale.

Entretien et nettoyage

LE NETTOYAGE EST LE SEUL ENTRETIEN normalement demandé. Toujours laissez refroidir le four à la température ambiante avant de le nettoyer.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE, cela peut entraîner la détérioration de la surface. La durée de vie de l'appareil peut en être affectée et des situations dangereuses peuvent en résulter.

- **N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, de tampons en laine de verre, de chiffons rugueux, etc. car ils peuvent abîmer le tableau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.**

NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.

À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, essuyez la base du four.

APRES UNE CUISSON PROLONGÉE ou une cuisson sur plusieurs niveaux, en particulier d'aliments ayant une teneur élevée en eau, tels que: Pizza, légumes farcis, etc., de la condensation peut se former sur la partie interne de la porte. Sécher toujours la porte lorsque le four est refroidi à la température ambiante.

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

- **VEILLEZ À CE QU'AUCUNE GRAISSE** ou particule alimentaire ne s'accumule autour de la porte.
- **NE PAS UTILISER D'APPAREILS DE NETTOYAGE A PRESSION D'EAU OU A PRESSION DE VAPEUR** pour nettoyer l'appareil.

LES JUS DE FRUITS qui tombent d'une grille peuvent laisser des marques indélébiles. Le four doit être nettoyé avant la prochaine utilisation.

NE JAMAIS VERSER DE L'EAU directement dans le four chaud. La surface peut être endommagée.

LA CONDENSATION RESIDUELLE après la dernière utilisation, pourrait, avec le temps, endommager le four et les éléments voisins.

Nous vous conseillons de:

- Régler la température la plus basse
- Couvrir les aliments
- Retirer les aliments du four
- Essuyer les parties humides du four froid.

LE GRIL NE NÉCESSITE aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

- Tordez et retirez le crochet en céramique.
- Rabattre l'extrémité avant du gril pour accéder à la voûte afin de la nettoyer.

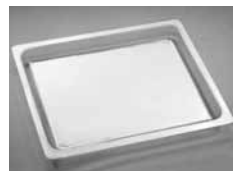
ÉLÉMENTS POUVANT ÊTRE NETTOYÉS AU LAVE-VAISSELLE:

GRILLE



PLAQUE À PÂTISSERIE

LÈCHEFRITE EN VERRE



NETTOYAGE SOIGNEUX
LA SONDE doit être nettoyée avec de l'eau additionnée d'un détergent doux.



- **NE JAMAIS IMMERGER** la sonde dans de l'eau pour la nettoyer. L'essuyez, après usage, simplement avec un chiffon propre humide ou du papier de cuisine.
- **N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS MÉTALLIQUES.** En effet, vous pourriez la rayer.

Diagnostic des pannes

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier les éléments suivants:

- La fiche électrique est bien branchée à la prise murale.
- Les fusibles sont en bon état et l'installation est alimentée.
- Vérifiez que le four est bien ventilé.
- Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.

CELA VOUS ÉVITERA peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service Après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service Après-vente. Seul un technicien habilité peut procéder au remplacement du cordon électrique sous peine d'électrocution.




LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour toute personne qui n'a pas reçu la formation requise d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des réparations, ce qui entraîne la suppression de toute couverture.

NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.

Conseils pour la protection de l'environnement

Recyclage de l'emballage

- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole du recyclage .
- Les différents éléments de l'emballage ne doivent donc pas être jetés dans la nature, mais doivent être recyclés conformément aux normes établies par les autorités locales.




Recyclage des vieux appareils électroménagers

- Les appareils électroménagers ont été fabriqués avec du matériau recyclable ou réutilisable. Les mettre au rebut en respectant les normes locales relatives à l'élimination des déchets. Avant de les mettre au rebut, il faut les rendre inutilisables en coupant le cordon d'alimentation.

Produit

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.



- Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Service Après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente:

1. Essayez de remédier par vous-même à l'inconvénient (voir "Diagnostic des pannes").
2. Éteignez et rallumez l'appareil pour contrôler si le problème persiste.

Si après ces vérifications le problème persiste, contactez votre Service Après-vente.

Veillez spécifier:

- une brève description de la panne;
- le type et le modèle exact du four;
- le code service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) inscrit sur le bord interne droit à l'intérieur du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie;
- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Le non-respect des instructions ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 0000 000 00000



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ **CE**

- Ce four est prévu pour le contact avec des denrées alimentaires et est fabriqué conformément à la Directive Européenne 89/109/CEE.
- Cet appareil est conçu exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation des appareils (par ex. pour chauffer une pièce) est considérée comme impropre et est par conséquent dangereuse.
- Cet appareil est conçu, projeté et mis sur le marché en conformité avec:
 - les exigences de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE;
 - exigences de protection de la directive "EMC" 89/336/CEE;
 - les exigences de la Directive 93/68/CEE.

Printed in Italy
/// 03/07

5019 721 02004



*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™