Guida rapida di utilizzo Guía Rápida de Uso Guia Ràpido de Utilização Quick Start Guide Mode d'emploi rapide

FL-F60 MTL



Foster *∃*≡

- 4 Poignée pour retirer les plaques
- 5 Grille
- 6 Rails Télescopiques
- 7 Plaque à pâtisserie
- 8 Plaque profonde
- 9 Interrupteur porte
- 10 Charnière
- **11** Porte à 3 vitres
- **12** Sortie d'air de refroidissement
- 13 Fixation au meuble
- 14 Écran du grill
- **15** Sortie des fumées
- 16 Panneau du fond
- 17 Ampoules latérales
- **18** Turbine
- 19 Vitre intérieure de grande taille

1 12 13 14 15 15 16 16 16 17 18 18 19 10 19 11

FL-F60 MTL

- **1** On / off du four
- 2 Accès rapide aux fonctions de cuisson
- **3** Accès aux fonctions de l'horloge électronique
- 4 Écran d'information
- **5** Accès au déroulement des menus ou validation des fonctions
- **6** Sélection de température avec la sonde à viande
- 7 Accès au menu des fonctions de cuisson
- 8 Accès au menu des recettes de cuisson
- 9 Sélection de température de cuisson
- 10 Sélection du poids de l'aliment à cuire

Fonctions de cuisson du four

Avec les fonctions de cuisson décrites cidessous, vous disposerez d'options multiples pour réaliser vos plats. Vous pouvez vous aider des tableaux de cuisson joints à ce manuel pour obtenir des résultats optimaux.

Traditionnel

On l'utilise pour faire des gâteaux ou des tartes pour lesquels la chaleur de cuisson doit être uniforme et pour que leur texture soit spongieuse.

Chaleur supérieure (Voûte)

Idéal pour de doux apports en chaleur sur les aliments. Chauffer les plats.

___ Chaleur inférieure (Sole)

Chaleur seulement depuis la partie inférieure. Idéale pour chauffer des plats ou faire lever des pâtes à gâteaux et autres.

Grill et sole

Spécialement conçus pour les rôtis. Ils peuvent être utilisés pour tout type de morceaux, indépendamment de la taille.

✓✓ Grill

Gratins et rôtis en cuisson superficielle. Il permet de dorer la couche externe sans modifier l'intérieur des aliments. Conseillé pour des morceaux plats tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson, les tartines.

MaxiGrill

Il permet de gratiner de plus grandes surfaces que le grill, à une puissance plus importante, pour dorer plus rapidement les aliments.

Grill / Maxigrill à turbine

Il permet de rôtir de façon uniforme et de dorer en même temps la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.

Attention

Lors de l'utilisation de la fonction Grill, MaxiGrill ou Grill / MaxiGrill à turbine, la porte doit rester fermée.

Idéal pour les rôtis et les gâteaux. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four, réduisant le temps et la température de cuisson.

Turbo

La turbine répartit la chaleur provenant de la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 hauteurs en même temps.

Turbo + chaleur inférieure

Spécialement conçu pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.

À feu doux

Spécialement conçu pour cuisiner des viandes en sauce, à l'étouffée, etc... à la manière traditionnelle, et plus généralement, pour les recettes qui nécessitent d'être préparées « à feu doux », avec des temps de cuisson particulièrement longs et une température de cuisson peu élevée.

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles fermées avec un couvercle, en s'assurant que le couvercle puisse passer au four.



Décongélation

Voir section « Recommandations pour la décongélation des aliments ».



\<u>\\\\</u> Maintien de la chaleur

Cette fonction permet de disposer d'une chaleur à l'intérieur du four idéale pour garder les plats au chaud jusqu'au moment de les servir. Grâce à cette fonction, vous pourrez faire varier la température intérieure du four de 50 et 90 °C. Grâce à cette fonction. la viande pourra être maintenue à 60 °C à l'intérieur du four. Les grosses pièces de viande entre 1 et 2 heures, et les pièces plus petites entre 30 et 40 minutes

Utilisation du four

Attention

Votre four électronique est équipé de la technologie Touch-Control. Pour le manipuler, il suffit d'appuyer sur les symboles représentés sur la vitre.

La sensibilité du panneau tactile s'adapte constamment aux conditions ambiantes. Lorsque vous branchez le four au réseau électrique, veillez à ce que la surface vitrée sur les commandes soit propre et ne présente aucun obstacle.

Si, en touchant la vitre avec le doigt, le four ne répond pas correctement, attendre 30 secondes et retoucher la vitre. Si le four ne répond toujours pas, il faut le débrancher et le rebrancher après quelques instants. Le réglage des capteurs se fait automatiquement et ces derniers réagiront lorsque vous toucherez les commandes tactiles.

Très important

En cas de coupure de courant, toute la programmation du four électronique sera annulée et l'indication 12:00 clignotera sur l'afficheur. Il vous faudra alors remettre le four à l'heure et procéder à une nouvelle programmation.

Réglage de l'heure sur l'horloge électronique

- · Lorsque vous branchez le four, l'écran clignote sur 12:00 et les symboles -, + et OK s'allument.
- En touchant les symboles + ou sur la vitre, vous pourrez sélectionner l'heure. Appuyez ensuite sur le symbole OK.

- En touchant les symboles + ou sur la vitre, vous pourrez sélectionner les minutes. Appuyez ensuite sur le symbole OK.
- · Ensuite, vous entendrez 2 bips qui confirmeront l'heure choisie.
- Le four affichera l'heure sélectionnée et le symbole ON / OFF s'affichera en blanc.

Si vous voulez modifier l'heure :

- Si le four est éteint, allumez-le en appuvant sur le symbole ON / OFF.
- Appuyez sur le symbole ② sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou -. vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de I'heure et mode stand-by.

- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction de mise à l'heure (1), appuyez sur le symhole OK.
- Vous pourrez ensuite voir l'heure affichée à l'écran.

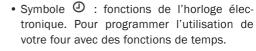
① 14:15

- En touchant les symboles + ou sur la vitre, vous pourrez sélectionner l'heure. Appuyez ensuite sur le symbole OK.
- En touchant les symboles + ou sur la vitre, vous pourrez sélectionner les minutes.
 Appuyez ensuite sur le symbole OK.
- Ensuite, vous entendrez 2 bips qui confirmeront l'heure choisie.

Fonctionnement du four

Pour cuisiner avec votre four, appuyez sur le symbole ON / OFF. Vous pourrez ensuite voir apparaître en blanc les différentes possibilités d'utilisation du four.

 Symboles des fonctions de cuisson : C'est un accès rapide aux fonctions de cuisson les plus courantes.



- Symboles -, + et OK.
- Symbole : sélection de Recettes de cuisson. Il suffit d'introduire l'aliment et d'indiquer son poids à l'écran ; le four lancera la cuisson à votre place automatiquement.

Si vous ne sélectionnez aucune fonction ou recette, alors le four s'éteindra à nouveau, en vous indiquant l'heure actuelle et le symbole ON / OFF en blanc.



Fonctions de l'horloge électronique

- **1 Durée de cuisson :** permet de cuisiner pendant un temps sélectionné, le four s'éteindra ensuite automatiquement.
- 2 Heure de fin de cuisson : permet d'ajuster le temps de cuisson jusqu'à une certaine heure. Lorsque l'heure sélectionnée est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
- 3 Durée et fin de cuisson : permet de programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. Cette fonction permet une mise en marche automatique du four pour l'heure choisie, et la durée de cuisson sélectionnée (Durée). Le four s'éteint automatiquement à l'heure indiquée (fin de cuisson).
- 4 Avertisseur : il génère un signal sonore lorsque la durée sélectionnée est écoulée. Pour l'utiliser, il n'est pas nécessaire que le four soit en cours de cuisson.
- 5 Mode Stand-by: ce mode permet de choisir entre avoir l'écran éclairé (indiquant l'heure actuelle) ou éteint (stand-by, sans aucune indication). Lorsque l'écran est éteint, il suffit d'appuyer à n'importe quel endroit de la vitre de la façade pour que l'heure s'affiche à nouveau et que le symbole On / Off de mise en marche s'allume. L'écran s'éteindra petit à petit, une fois que vous aurez éteint le four et après un court instant.

Programmation de la durée de cuisson

Appuyez sur le symbole ② sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou -, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



- 2 Lorsque vous aurez sélectionné la fonction durée de cuisson l→l , appuyez sur le symbole OK.
- 3 Vous verrez ensuite le symbole l→l apparaître à l'écran et l'indication 0:00.



- **4** Appuyez sur les symboles + ou pour sélectionner la durée de cuisson.
- 5 Appuyez sur le symbole OK, vous entendrez alors 2 bips et le symbole I→I s'affichera à l'écran avec la durée sélectionnée.



- 6 Une fois le temps programmé écoulé, le four se déconnectera, un signal sonore retentira pendant un certain temps et les symboles ⊕ et l→l commenceront à clignoter.
- 7 Pour arrêter le signal sonore ou les symboles clignotants, appuyer sur le symbole ④. Le four affichera alors l'heure actuelle et le symbole ON / OFF restera allumé en blanc. Le four est éteint.

Si vous souhaitez modifier le temps sélectionné, suivez les instructions précédentes.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

Appuyez sur le symbole ② sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou -, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



- 2 En appuyant sur les symboles + ou -, sélectionnez à l'écran la fonction Heure de Fin → l, puis appuyez sur OK.
- 3 Vous verrez ensuite apparaître le symbole → à l'écran ainsi que l'heure actuelle.

→ 14:15

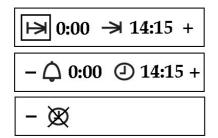
- **4** Appuyez sur les symboles + ou pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.
- 5 Appuyez sur le symbole OK, vous entendrez alors 2 bips et le symbole I→I s'affichera à l'écran avec la durée.

- **6** À l'heure choisie, le four se déconnectera, un signal sonore retentira pendant un certain temps et les symboles ② et → commenceront à clignoter.
- 7 Pour arrêter le signal sonore ou les symboles clignotants, appuyer sur le symbole ①. Le four affichera alors l'heure actuelle et le symbole ON / OFF restera allumé en blanc. Le four est éteint.

Si vous souhaitez modifier le temps sélectionné, suivez les instructions précédentes.

Programmation de la durée et de la fin de cuisson

Appuyez sur le symbole ② sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou −, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



- 2 Lorsque vous aurez sélectionné la fonction durée de cuisson l→l , appuyez sur le symbole OK.
- 3 Vous verrez ensuite le symbole l→l apparaître à l'écran et l'indication 0:00.

⇒ 0:00

- **4** Appuyez sur les symboles + ou pour sélectionner la durée de cuisson.
- 5 Appuyez sur OK, vous entendrez alors 2 bips consécutifs. Vous pourrez voir le symbole I→I apparaître à l'écran et la durée choisie.
- 6 Appuyez sur le symbole ④. En appuyant sur les symboles + ou −, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.

 → 0:00
 → 14:15 +

 - □ 0:00
 ○ 14:15 +

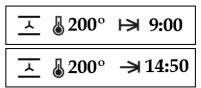
 - ☒

- 7 En appuyant sur les symboles + ou -, sélectionnez à l'écran la fonction Heure de Fin → l, puis appuyez sur OK.
- 8 Vous verrez ensuite apparaître le symbole → l à l'écran ainsi que l'heure actuelle.

→ 14:15

9 Appuyez sur les symboles + ou - pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.

- **10** Appuyez sur OK, vous entendrez alors 2 bips consécutifs.
- **11** Le four restera éteint. Vous pourrez voir le symbole l→l apparaître à l'écran et la durée de cuisson en alternance avec le symbole →l et l'heure de fin, indiquant que le four est programmé.



12 Lorsqu'il est l'heure de lancer la cuisson, le four se met en marche et la cuisson s'effectue pendant la durée sélectionnée. Le symbole I→I s'affiche à l'écran avec le temps de cuisson restant.

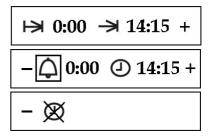


- **13** Une fois le temps de cuisson sélectionné écoulé, le four se déconnectera, un signal sonore retentira et les symboles ⊕ et l→l commenceront à clignoter.
- **14** Pour arrêter le signal sonore ou les symboles clignotants, appuyer sur le symbole ②. Le four affichera alors l'heure actuelle et le symbole ON / OFF restera allumé en blanc. Le four est éteint.

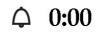
Si vous souhaitez modifier le temps sélectionné, suivez les instructions précédentes.

Programmation de l'avertisseur

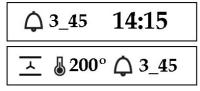
Appuyez sur le symbole ② sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou -, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



- 3 Vous verrez ensuite le symbole ♀ apparaître à l'écran et l'indication 0:00.



- 4 Appuyez sur les symboles + ou pour sélectionner le délai après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne.
- 5 Appuyez sur le symbole OK, il y aura alors 2 bips consécutifs et le symbole Ω s'affichera à l'écran avec le temps restant avant que l'horloge ne sonne.

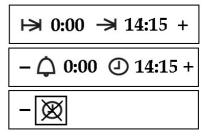


- **7** Appuyez sur le symbole **9** pour arrêter le signal sonore.

Si vous souhaitez modifier le temps sélectionné, suivez les instructions précédentes.

Mode stand-by

Appuyez sur le symbole ② sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou -, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



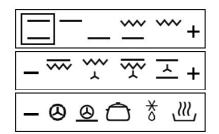
- 2 Lorsque vous aurez sélectionné la fonction , appuyez sur le symbole OK.
- 3 Vous verrez ensuite à l'écran les deux possibilités pour cette fonction, ☒ (écran éteint) y ⓓ (écran éclairé).



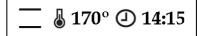
- **4** En appuyant sur les symboles + ou -, sélectionnez l'option souhaitée. Appuyez sur OK.
- **5** Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront l'option choisie.

Sélection de Fonctions de cuisson du four

- Allumez le four en appuyant sur le symbole ON / OFF.
- Appuyez sur le symbole qui sera allumé sur la façade du four.
- Le symbole devient rouge. En appuyant sur les symboles + ou -, vous pourrez sélectionner l'une des fonctions de cuisson



- suivantes. (Voir paragraphe Fonctions de cuisson du four).
- · Appuyez sur OK.
- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la fonction choisie, le four commencera la cuisson et normalement vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran :



où sera indiquée la fonction choisie, la température de cuisson pré-établie pour cette fonction et l'heure du jour ou fonction d'horloge s'il y en a une de programmée.

- a)Si vous souhaitez changer la fonction de cuisson.
 - Appuyer sur le symbole <a> .
 - Suivez les instructions précédentes.

b)Si vous souhaitez modifier la valeur de la température de cuisson.

- Appuyez sur le symbole , sélectionné en rouge.
- Sur l'écran vous verrez le symbole de tla valeur de température sélectionnée pour cette cuisson.



- En appuyant sur les symboles + et -, indiquez la nouvelle valeur de température de la cuisson.
- Appuyez sur OK.
- Vous entendrez 2 bips qui confirmeront la modification.
- c) Si vous souhaitez utiliser les fonctions de l'horloge électronique pour votre préparation.

- Appuyez sur le symbole ①, sélectionné en rouge.
- En appuyant sur les symboles + ou -, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.
- Continuez à l'aide des instructions du paragraphe Fonctions de l'Horloge Électronique pour programmer la fonction désirée.

Pendant la cuisson, vous verrez clignoter le symbole à l'écran, ce qui indique que le four transmet de la chaleur à l'aliment.

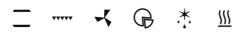
IMPORTANT

Après la première déconnexion du thermostat, vous entendrez un signal sonore vous indiquant que la température sélectionnée a été atteinte.

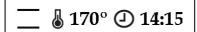
Pour éteindre le four, il suffit d'appuyer sur le symbole ON / OFF. L'heure actuelle et le symbole ON / OFF s'affichent en blanc à l'écran.

Accès rapide aux fonctions de cuisson

Lorsque vous allumez le four (en appuyant sur le symbole ON / OFF), vous avez tout de suite la possibilité d'accéder rapidement aux options de cuisson suivantes, qui seront affichées en blanc :



- Appuyez sur le symbole de la fonction de cuisson souhaitée.
- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la fonction choisie, le four commencera la cuisson et normalement vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran :



Si vous voulez modifier la fonction de cuisson ou la température pré-établie, ou utiliser les fonctions de l'horloge électronique, il faut suivre les instructions indiquées précédemment dans la « Sélection des Fonctions de cuisson du four ». Le cas de la fonction est une recette, si vous souhaitez la modifier, veuillez consulter la section suivante.

Pendant la cuisson, vous verrez clignoter le symbole à l'écran, ce qui indique que le four transmet de la chaleur à l'aliment.

IMPORTANT

Après la première déconnexion du thermostat, vous entendrez un signal sonore vous indiquant que la température sélectionnée a été atteinte.

Pour éteindre le four, il suffit d'appuyer sur le symbole ON / OFF. L'heure actuelle et le symbole ON / OFF s'affichent en blanc à l'écran.

RANÇAIS

Recommandations pour la décongélation des aliments

La décongélation se réalise grâce à un système d'air chaud à 2 niveaux, le niveau HI pour les viandes en général, et le niveau LO pour les poissons, les pâtisseries et le pain.

1 Si vous choisissez la fonction (suivre les instructions de la section « Sélection des Fonctions de cuisson du four »), les indications suivantes s'affichent à l'écran :



- 2 En appuyant sur les symboles + ou de la vitre, vous pourrez sélectionner le niveau de décongélation HI ou LO. Appuyez ensuite sur le symbole OK.
- **3** Vous entendrez ensuite 2 bips qui confirmeront la sélection effectuée.

Concernant la décongélation des aliments, sachez que :

- Les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de grosses pièces de viande ou de poissons, il faut les disposer sur la grille et placer une plaque dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que la surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.
- Il faut toujours décongeler un aliment avant de le cuisiner.
- Ne pas recongeler un aliment décongelé.

Pour les temps de décongélation et le niveau à sélectionner, se reporter au tableau suivant :

ALIMENT	NIVE	AU LO	NIVEAU HI		
ALIMENT	Poids	Temps	Poids	Temps	
Pain	½ Kg	35 min			
Tarte	½ Kg	25 min			
Poisson	½ Kg	30 min			
Poisson	1 Kg	40 min			
Poulet			1 Kg	75 min	
Poulet			1,5 Kg	90 min	
Côte			½ Kg	40 min	
Viande hachée			½ Kg	60 min	
Viande hachée			1 Kg	120 min	

Les temps sont fournis dans le tableau à titre indicatif, le temps de décongélation dépendra de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.

Recettes de cuisson au four

Votre four vous offre la possibilité de cuire vos aliments en suivant les recettes proposées. Pour cela, il suffit de sélectionner la recette appropriée (veuillez consulter la section Sélection de Recettes de cuisson), indiquer le poids de l'aliment à cuisiner et l'introduire dans le four.

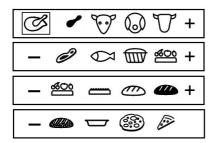
Vous n'avez plus à vous occuper de rien, le four s'occupera de la cuisson à votre place avec des résultats optimaux.

Nous vous indiquons ci-dessous les recettes possibles :

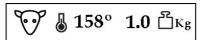
SYMBOLE	RECETTES	PRECHAUFFA- GE	TEMPERA- TURE	DURÉE	RANG POIDS	PLATS
8	Poulet - volailles	_	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 10 Kg	Poulet, canard, dinde, oie
	Cuisses de pou- let/Volailles	_	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 2 Kg	Cuisses de poulet, canard
O	Veau de lait	_	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 6 Kg	Veau, rôti viande hachée, rôti farci
	Porc	_	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 10 Kg	Porc, cochon de lait
∇	Veau – Agneau	_	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 5 Kg	B?uf, agneau, épaule de veau
3	Côtelettes	_	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 4 Kg	Côtelettes veau, porc, roast-beef
\Im	Poisson	_	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 5 Kg	Poissons en général
	Pâtisserie en moule	_	140 - 170 °C	70 min	I	Gâteaux en moule, tarte au fromage frais
800	Tarte aux fruits ⁽¹⁾	_	150 - 180 °C	50 min	_	Garnie de fruits
€ 00	Tarte aux fruits ⁽²⁾	_	150 - 180 °C	35 min	_	Garnie de fruits et pâte fine
	Tarte sur plaque	_	150 - 180 °C	_	_	Tarte sans garniture / Gâteau
	Pain blanc	OUI	160 - 190 °C	Selon le poids	0,5 - 2 Kg	
	Pain noir	OUI	160 - 190 °C	Selon le poids	1 - 4 Kg	
	Pain complet		120 - 160 °C	Selon le poids	1 - 3 Kg	
	Gratins		160 - 190 °C	40 min	_	Gratins de légu- mes, pâtes, pommes de terre
	Pizza pâte épaisse	OUI	190 - 250 °C	12 min	_	
	Pizza pâte fine	OUI	190 - 250 °C	9 min		

Sélection de recettes de cuisson

- Allumez le four en appuyant sur le symbole ON / OFF.
- Les symboles des différentes recettes de cuissons proposées pour votre four s'afficheront alors à l'écran :



- En appuyant sur le symbole + et vous sélectionnerez la recette souhaitée. Appuyez sur OK.
- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la sélection effectuée et vous pourrez voir l'indication suivante s'afficher à l'écran :



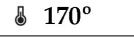
le symbole de la recette choisie, la température de cuisson pour celle-ci et le poids pré-établi clignoteront.

- Appuyez sur les symboles + ou pour modifier le poids de l'aliment à cuisiner. Enfin, appuyez sur OK pour accepter la sélection.
- Si vous n'appuyez pas sur OK, l'écran s'annulera et indiquera l'information de cuisson de la recette.
- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la recette choisie, le four commencera la cuisson et en vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran :



le symbole de la recette choisie, la température de cuisson pour celle-ci et la durée calculée pour cette recette. Au début ou pendant la cuisson :

- a)Si vous souhaitez passer à une autre fonction de cuisson.
 - Appuyer sur le symbole <a> \square.
 - Suivez les instructions précédentes.
- b)Si vous souhaitez modifier la valeur de la température de cuisson.
 - Appuyez sur le symbole , sélectionné en rouge.
 - Vous verrez apparaître à l'écran le symbole et la valeur de température sélectionnée pour cette cuisson.



- En appuyant sur les symboles + et -, indiquez la nouvelle valeur de température de la cuisson.
- · Appuyez sur OK.
- Vous entendrez 2 bips qui confirmeront la modification.
- c) Si vous souhaitez modifier le poids de l'aliments à cuisiner (seulement pendant les 10 premières minutes de cuisson, après il ne sera plus possible de modifier le poids).
 - Appuyez sur le symbole kg, sélectionné en rouge.
 - Le symbole s'affiche à l'écran ainsi que le poids de l'aliment à cuisiner suivant la recette sélectionnée.



- Appuyez sur les symboles + et pour modifier ce poids.
- Appuyez enfin sur OK.
- Vous entendrez 2 bips qui confirmeront la modification.

Tenez compte du fait qu'en modifiant le poids de l'aliment à cuisiner, la durée ou la température peuvent automatiquement changer suivant les paramètres de la recette de cuisson que vous aurez choisie.

- d)Si vous souhaitez utiliser les fonctions de l'horloge électronique pour votre préparation.
 - Appuyez sur le symbole ①, sélectionné en rouge. Les 4 fonctions d'utilisation de l'horloge s'afficheront à l'écran.
 - · Continuez à l'aide des instructions du

paragraphe « Fonctions de l'Horloge Électronique » pour programmer la fonction souhaitée.

Pendant la cuisson, vous verrez clignoter le symbole à l'écran, ce qui indique que le four transmet de la chaleur à l'aliment.

IMPORTANT

Après la première déconnexion du thermostat, vous entendrez un signal sonore indiquant que le préchauffage est terminé.

Information importante pour la cuisson avec les recettes

- Le four calcule automatiquement la température et le temps de cuisson nécessaire lorsque vous sélectionnez une recette et en fonction du poids que vous indiquez. Vous pouvez cependant modifier ces valeurs. La durée de la cuisson correspond à un four sans préchauffage à moins que le contraire ne soit explicitement indiqué.
- C'est pour cette raison qu'il est très important de sélectionner le poids correspondant à l'aliment à cuisiner, pour que la recette soit réalisée de façon satisfaisante.
- Si vous cuisinez avec la sonde à viande, le four déterminera la température de la cuisson tout seul. La durée dépendra de la température que vous aurez sélectionnée pour la sonde.
- Avec les programmes de rôti, au-delà d'un certain temps de cuisson, le four vous indiquera qu'il faut retourner le rôti. À ce moment, le four émettra un signal sonore pendant un certain temps. Le symbole () s'affichera en plus à l'écran,



jusqu'à ce que vous ayez retourné le rôti. Si vous ne le retournez pas, le four continuera la recette de cuisson programmée.

- Lors de la cuisson avec les recettes de rôti, il faut tenir compte du fait que les viandes avec une couche de gras trop importante nécessiteront une augmentation importante de la durée de cuisson. De même, pour la cuisson de plusieurs pièces de viandes, il faudra prolonger la durée de cuisson.
- Pour les recettes de pâtisserie, de pain ou de gratins, tenir compte du fait que les recettes ont été élaborées pour un poids de 500 g de farine ou 1 kg de pommes de terre ou de légumes crus.
- Si vous souhaitez cuisiner des quantités plus importantes, il faudra alors diminuer un peu la température et augmenter la durée de cuisson (environ 10 minutes par kg supplémentaire).
- Si vous souhaitez cuisiner des quantités inférieures, il faudra le faire avec un temps de cuisson inférieur et une température plus élevée.

ATTENTION

Les recettes de pain blanc, pain noir, pizza pâte fine et pizza pâte épaisse sont effectuées avec un préchauffage du four à vide avant d'introduire l'aliment. Le four est ainsi à la température idéale pour effectuer les cuissons dans les meilleures conditions.

Pour le reste des recettes, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Lorsque vous cuisinez avec ces recettes, procéder comme indiqué ci-dessous :

- Sélectionnez d'abord la recette, puis le four se mettra à chauffer.
- **IMPORTANT**: Ne pas introduire d'aliment avant que le four ne sonne.
- Pendant le préchauffage du four, le symbole de la recette choisie clignotera à l'écran.
- Un signal sonore retentira lorsque la température fixée par la recette sera atteinte.
 Vous pouvez alors introduire l'aliment.
- Le four continuera à sonner jusqu'à ce que vous ayez introduit l'aliment.
- Enfin, la cuisson se déroulera automatiquement suivant la recette sélectionnée.

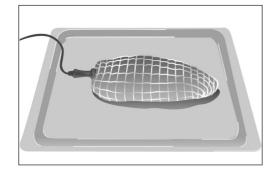
Cuisson avec Sonde à Viande

La sonde à viande mesure la température à l'intérieur du rôti. Lorsque cette température atteint une valeur sélectionnée au préalable, le four se déconnecte automatiquement.

Lorsqu'on cuisine avec la sonde à viande, on s'assure d'un résultat de cuisson optimal, quel que soit le type de viande ou le poids du rôti.

Comment placer la sonde à viande ?

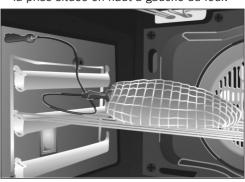
- N'utilisez que la sonde à viande d'origine
- Placer la sonde avant de commencer le rôti.
- Plantez la sonde d'un côté du rôti, afin que la pointe reste au centre de ce dernier.
- Plantez la sonde entièrement jusqu'au manche.



- Il est recommandé de retourner le rôti au milieu de la cuisson puis il faut prendre ceci en compte afin de ne pas avoir de problème avec la sonde.
- La pointe de la sonde ne doit pas toucher l'os ni une partie grasse. Elle ne doit pas non plus se trouver dans une zone creuse comme cela peut être le cas avec les volailles.

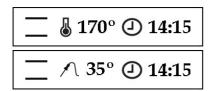
Utilisation de la sonde à viande

- Introduisez le rôti préparé avec la sonde à viande dans le four.
- Introduisez le connecteur de la sonde dans la prise située en haut à gauche du four.





- Si vous souhaitez modifier la température recommandée, appuyez alors sur les symboles + et -.
- Appuyez ensuite sur le symbole OK.
- Sélectionnez finalement une fonction ou une recette de cuisson.
- Pendant la cuisson le symbole s'affiche à l'écran, ainsi que la température mesurée par la sonde à viande, en alternance avec la température sélectionnée.



 Le rôti est cuisiné à votre goût et est prêt à être servi.

Si au cours de la cuisson vous souhaitez modifier la température de la sonde à viande, appuyez sur le symbole \bigwedge . Vous pourrez alors modifier la température sélectionnée en appuyant sur les symboles + ou -. Finalement, en appuyant sur le symbole OK, vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la modification.

Tableau de valeurs d'orientation de cuisson avec la sonde à viande.

CUISSON	Température Sonde	Observations
Roast-Beef	35 - 40 °C	SAIGNANT
Roast-Beef	45 - 50 °C	À POINT
Roast-Beef	55 - 60 °C	BIEN CUIT
Gigot d'agneau	65 - 70 °C	
Épaule	80 - 85 °C	
Filet (bande)	65 - 70 °C	
Jambon	80 - 85 °C	
Poulet	75 - 80 °C	
Rôti de dinde	80 - 85 °C	

FRANÇAIS

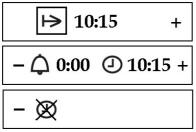
Programmation du temps de cuisson avec sonde à viande

Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous ne pouvez programmer que l'heure de début de cuisson, l'alerte, la mise à l'heure de l'horloge et le mode stand-by.

Vous ne pouvez pas programmer la durée de cuisson puisqu'elle est déterminée au moment où la température est atteinte par la sonde à viande à l'intérieur du rôti.

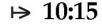
Pour effectuer cette programmation, après avoir connecté la sonde à viande au four :

 Appuyez sur le symbole ② sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou – vous pourrez voir les fonctions d'horloge suivantes, l'heure de début de la cuisson, l'avertisseur, la mise à l'heure et le mode stand-by.

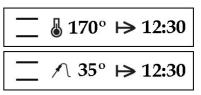


- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction heure de début de cuisson →, appuyez sur le symbole OK.
- Vous verrez ensuite apparaître le symbole

 ⇒ à l'écran et l'heure actuelle.



- Appuyez sur les symboles + ou pour sélectionner l'heure de fin de la cuisson.
- Appuyez sur le symbole OK, il y aura alors 2 bips consécutifs et le symbole > s'affichera à l'écran avec l'heure de début de cuisson sélectionnée. Le four restera éteint.



- À l'heure programmée, le four se mettra en route et commencera la cuisson.

- Le rôti est cuisiné à votre goût et est prêt à être servi.

Si vous souhaitez modifier le temps sélectionné, suivez les instructions précédentes.

Autres fonctions du four

Fonction sécurité enfants

Cette fonction verrouille l'utilisation du four, interdisant ainsi sa manipulation par des enfants en bas âge. Pour activer cette fonction :

- Allumez d'abord le four en appuyant sur le symbole ON / OFF, si votre four était éteint.
- Ensuite appuyez en même temps sur les symboles – et **OK**.
- Vous entendrez alors 1 bip prolongé et vous verrez le symbole —O à l'écran. Le four est verrouillé.

Si vous touchez la vitre de la façade du four, le symbole —O apparaîtra à l'écran, indiquant que le four est verrouillé.

Pour désactiver la fonction, il suffit de refaire les manipulations précédentes.

Éclairage du four

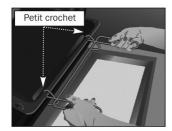
La lumière à l'intérieur du four s'allume :

- Lorsque l'on ouvre la porte du four. Au bout d'un certain temps sans fermer la porte du four, la lumière s'éteindra pour réduire la consommation électrique.
- Lorsque l'on sélectionne une fonction de cuisson. Au bout d'un moment, la lumière s'éteindra.

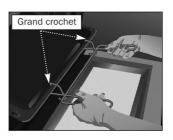
Si vous souhaitez allumer la lumière en cours de cuisson, il suffit d'appuyer sur le symbole OK. Si vous appuyez sur OK de manière prolongée, la lumière restera allumée pendant toute la cuisson. Pour éteindre la lumière, il suffit d'appuyer à nouveau sur OK.

Poignée pour retirer les plaques

Utilisez la poignée pour retirer les plaques lorsque vous avez besoin de déplacer la plaque au moment de contrôler l'état de la cuisson. Voir schémas. Pour manipuler la grille en-dehors du four, utiliser des gants de protection.



Position de la plaque à pâtisserie. Le petit crochet au-dessus de la plaque.



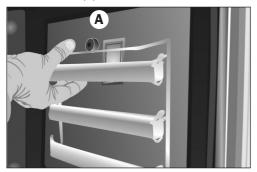
Position de la plaque creuse. Le grand crochet au-dessus de la plaque.

Remplacement de l'ampoule du four

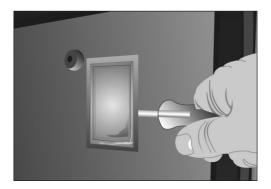
ATTENTION

Pour remplacer l'ampoule, s'assurer tout d'abord que le four est bien débranché.

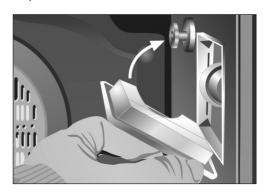
 Démontez les rails télescopiques, en retirant l'écrou (A).



 Retirez la lentille de la douille à l'aide d'un outil.



- Remplacez l'ampoule.
- Remontez la lentille, en vous assurant qu'elle est bien emboîtée.



L'ampoule doit avoir une résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C, commandez-la auprès du service d'assistance technique.