

GASTROBACK®

FOUR DESIGN BISTRO CUISSON ET GRIL

MODE D'EMPLOI



Art.-N° 42814 »Four design bistro cuisson et gril«

Veillez lire l'intégralité des consignes et instructions avant la première utilisation!

**Le modèle et les accessoires peuvent l'objet de modifications!
Prévu exclusivement pour un usage domestique !**

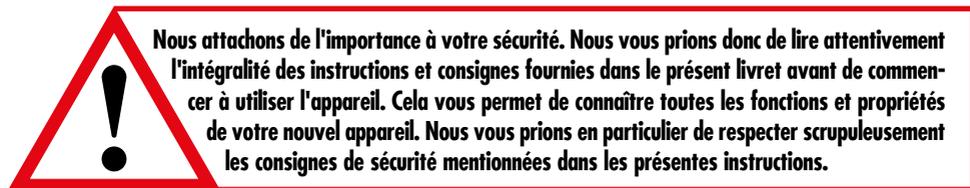


TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes.....	5
Consignes générales de sécurité.....	5
Importantes mesures de protection afférentes aux appareils électriques	8
Surfaces chaudes : risques de brûlures.....	9
Pièces mobiles : risques de blessures.....	11
Caractéristiques techniques	11
Connaître votre four design bistro cuisson et grill	12
Caractéristiques de votre four bistro	14
rails à 3 niveaux	14
Chaleur tournante et résistances à contrôle individuel	15
Mode pause.....	15
Valeurs et pictogrammes de l'affichage.....	15
Zone d'affichage.....	15
Zone programme	16
Espace de commande	16
Pictogrammes affichés sur le panneau de contrôle	16
Accessoires utiles	17
Rôtissoire	17
Poignées pour grille, lèchefrite et tournebroche	18
Pierre à pizza.....	18
Arrêt automatique	18
Régler la durée et la température de cuisson	18
Verrouiller le panneau de contrôle pour éviter les commandes intempestives	19
Pour déverrouiller le panneau de contrôle	19
Programmes préconfigurés.....	19
Valeurs par défaut des programmes préconfigurés.....	19
Utiliser la rôtissoire.....	20

Utiliser la pierre à pizza	21
Programme de cuisson personnalisé.....	21
Conseils pour de meilleurs résultats	22
Cuire les viandes	22
Tableau de cuisson des viandes.....	23
Cuisson à basse température.....	24
Les plats de cuisson.....	24
Première utilisation	25
Utilisation	28
Préparer le four et vos plats	29
Régler le four	31
Régler manuellement le four.....	31
Utiliser un programme préconfiguré	33
Enregistrer votre programme personnalisé.....	34
Allumer le four.....	35
sortir vos plats du four.....	36
Suspendre ou annuler la phase de cuisson	38
Contrôler la cuisson de vos plats pendant le fonctionnement.....	39
Modifier les réglages après avoir allumé le four	39
Griller à l'aide du tournebroche.....	40
Embrocher la viande sur le tournebroche	41
Préparer le four	42
Placer le tournebroche dans le four préchauffé.....	43
Sortir du four les plats brûlants	43
Remplacer la lampe de la chambre de cuisson	45
Résolution des problèmes	46
Entretien et nettoyage.....	50
Rangement.....	51
Remarques relatives à la mise au rebut.....	53
Informations et service après-vente	53
Garantie.....	54
Usage domestique	54

CHER CLIENT/CHÈRE CLIENTE !

Votre nouveau four design bistro cuisson et gril à commandes électroniques est une véritable alternative à tout four classique pour la cuisson de petites quantités. Vous obtenez les meilleurs résultats pour cuire, griller, rôtir et dorer vos aliments en fonction de vos goûts.

Le four offre la plupart des fonctions des fours ultramodernes des gammes courantes : contrôle individuel des résistances en haut et en bas, chaleur tournante et rôtissoire. Utilisez l'un des huit programmes préconfigurés et optimisés par le fabricant pour décongeler et préparer des sandwiches, cuire des poulets à la broche, des pizzas, des gâteaux, des biscuits, des rôtis, des fruits de mer et bien plus encore. Un emplacement de mémoire est réservé pour sauvegarder vos propres programmes de cycle de cuisson personnalisés et utilisant les fonctions variées du four design bistro cuisson et gril. De plus, pour votre confort, le four est piloté par une minuterie qui l'éteint automatiquement une fois le temps de cuisson choisi écoulé. Grâce au système de chauffe haute performance et à la chambre de cuisson compacte, les températures même les plus élevées sont atteintes en un temps record. Par conséquent, le plus souvent, le préchauffage n'est pas nécessaire, ce qui réduit la consommation d'énergie.

L'espace de commande et l'afficheur sont intégrés dans un panneau de contrôle tactile, sans rainures, totalement lisse. De la même manière qu'avec un smartphone, pour contrôler le four, il suffit d'effleurer les touches affichées dans l'espace de commande. Les parois de la chambre de cuisson sont dotées d'un revêtement antiadhésif. Le nettoyage se fait donc en un rien de temps.

Ce mode d'emploi vous permet de profiter pleinement de votre nouveau four en vous renseignant sur ses différentes fonctions et caractéristiques.

Nous espérons que vous prendrez plaisir à utiliser votre nouveau four design bistro cuisson et gril GASTROBACK®.

Bien à vous, GASTROBACK® GmbH



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lisez l'ensemble du mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et gardez les à disposition pour consultation ultérieure. Cet appareil est destiné à la cuisson des aliments et est chauffé électriquement à des températures très élevées pendant le fonctionnement. Ne pas tenter d'utiliser cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans les présentes instructions. Toute autre utilisation, en particulier une mauvaise utilisation, peut entraîner des dommages ou blessures graves causés par des chocs électriques, par des pièces mobiles, par chaleur ou par flammes.

Toute utilisation, réparation et tout entretien technique de l'appareil ou de toute pièce de celui-ci autre que ceux décrits dans les présentes instructions doivent être effectués exclusivement dans un centre de maintenance agréé. Veuillez contacter votre fournisseur.



CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau secteur !** Débranchez toujours l'appareil pour le déplacer, le nettoyer ou lorsqu'il n'est pas utilisé. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et NON destiné à être utilisé dans des véhicules en mouvement. Ne pas utiliser ou entreposer l'appareil dans des endroits humides, mouillés ou à l'extérieur.
- Examinez régulièrement et complètement l'appareil pour un fonctionnement satisfaisant (comme le contrôle des déformations, des fils effilochés ou pièces fondues, des fissures, des fuites, de l'oxydation des broches de la fiche secteur, de la surchauffe). Afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages, n'utilisez pas l'appareil si lui-même ou l'une de ses pièces est susceptible de subir des dégâts. L'appareil et ses pièces sont susceptibles d'être endommagés s'ils ont été soumis à des conditions inappropriées (comme de l'humidité à l'intérieur des parois, surchauffe, choc mécanique ou électrique), s'ils sont déjà endommagés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement. En cas de problème grave pendant le fonctionnement (comme des aliments dégageant de la fumée), débranchez immédiatement l'appareil. En cas de dysfonctionnement, s'adresser à un centre de maintenance agréé pour contrôle

ou réparation. N'utilisez ni pièces de rechange ni accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Les pièces non adaptées ou endommagées peuvent casser, fondre ou s'enflammer pendant le fonctionnement, ce qui peut entraîner des risques de blessure et de dommage dus à des températures élevées, à des flammes et à des chocs électriques.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'en ayant pas l'expérience ni la connaissance (comprenant les enfants de 8 ans ou plus âgés), à condition qu'elles soient surveillées et qu'elles aient compris les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et les dangers qui y sont liés. Même le nettoyage ne peut être effectué par des enfants sans surveillance. **Les enfants doivent toujours être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, des pièces de l'appareil ou l'emballage.** Conservez toujours l'appareil dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, hors de la portée des jeunes enfants. Ne pas laisser l'appareil ni l'une de ses pièces sans surveillance lorsqu'ils sont à la portée des jeunes enfants.
- Utilisez l'appareil sur une table ou un comptoir suffisamment large et accessible, stable, non incliné, propre, sec et résistant à la chaleur, aux graisses et à l'eau. L'arrière de l'appareil doit être placé directement contre un mur. Deux saillies à l'arrière du boîtier assurent un espace libre suffisant. Gardez toujours l'appareil et ses pièces à une distance raisonnable d'autres équipements. Pour son bon fonctionnement, laissez au moins 20cm d'espace libre de chaque côté et sur le dessus de l'appareil pour assurer une ventilation suffisante et éviter des dommages dus à la chaleur et à la vapeur. **L'appareil n'est pas adapté à un fonctionnement encastré dans un placard ni dans une cuisine équipée.**
- Ne mettez aucun vêtement, mouchoir ou autre corps étranger au-dessus ou au-dessous de l'appareil en cours de fonctionnement, afin de prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution et de surchauffe. Les fentes d'aération situées à gauche et à l'arrière du boîtier ne doivent pas être obstruées. Pour son bon fonctionnement, ne placez pas l'appareil au-dessus d'un câble d'alimentation ni sur le bord de la table ou du comptoir.

- La chambre de cuisson de l'appareil est chauffée électriquement. Ne placez pas l'appareil ni toute partie de l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes (radiateur, brûleur à gaz, gril, cuisinière ou four). Ne placez pas d'objets solides ni lourds sur l'appareil ni sur toute partie de celui-ci.
- Veillez toujours à ce que le bac anticoulures soit inséré correctement pendant le fonctionnement.
- Ne donnez pas de coups. Des précautions particulières doivent être prises pendant le fonctionnement et le nettoyage afin d'éviter les risques de surchauffe, de choc électrique et de dommage des résistances. Ne pas gratter les résistances ni les autres surfaces afin d'éviter tout risque d'électrocution et tout dommage. **Débranchez immédiatement l'appareil en cas de problème grave durant le fonctionnement (comme la surchauffe, les flammes). Si des aliments dégagent de la fumée ou des flammes dans la chambre de cuisson, N'OUVREZ PAS LA PORTE DU FOUR afin d'empêcher l'oxygène d'entrer dans le four, ce qui aggraverait la situation. Laissez l'appareil refroidir sous étroite surveillance.**
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique murale et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le déplacer et avant de retirer le bac anticoulures. Nettoyez toujours l'appareil minutieusement après chaque utilisation pour éviter que les aliments ne cuisent sur les parois et ne prennent feu.
- N'utilisez jamais de détergents corrosifs, de brosses métalliques, d'ustensiles tranchants ou en métal (comme les grattoirs) pour le nettoyage afin d'éviter tout dommage. **Ne placez pas l'appareil ni aucune de ses pièces dans un lave-vaisselle.**



IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION AFFÉRENTES AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES

Veillez à ce que la tension nominale de votre alimentation secteur corresponde à celle de l'appareil (220-240V, 50-60Hz, CA, 16A). Branchez toujours l'appareil directement à une prise électrique murale distincte qui dispose d'un raccordement à la terre (masse) correctement installé. Il est recommandé d'installer dans le circuit électrique domestique un disjoncteur différentiel résiduel de 30mA. En cas de doute, contactez votre électricien pour de plus amples informations.

- Dans plusieurs pays étrangers, les spécifications d'alimentation électrique sont sujettes à des normes incompatibles. En conséquence, les alimentations électriques dans les pays étrangers pourraient ne pas remplir les conditions de fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. Ainsi, avant de mettre l'appareil en marche à l'étranger, assurez-vous qu'une utilisation sûre est possible. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ni d'une télécommande individuelle. N'utilisez aucun type de rallonge électrique ni de multiprise. Avant d'utiliser l'appareil, déroulez complètement le câble d'alimentation. Le câble d'alimentation ne doit jamais être emmêlé, tordu ni pincé. Ne pas tirer ou exercer une tension excessive sur le cordon d'alimentation. Ne pas laisser la fiche ni le câble d'alimentation pendre du bord de la table ni du comptoir. Veillez à ce que personne ne tire l'appareil par le câble d'alimentation, surtout lorsque de jeunes enfants sont à proximité. Saisissez toujours la fiche pour débrancher l'appareil de la prise de courant. L'appareil étant branché au réseau secteur, ne touchez ni la fiche ni l'appareil avec les mains mouillées.
- Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes (comme les parois extérieures de l'appareil) et des arêtes tranchantes. Ne pas placer l'appareil sur un cordon d'alimentation. Si le câble d'alimentation chauffe pendant le fonctionnement ou est susceptible d'être endommagé, il doit être remplacé dans un centre de maintenance agréé. Ne tentez pas de réparer le câble d'alimentation par vous-même !
- N'utilisez pas l'appareil dans des espaces humides ou mouillés. Ne placez pas et n'immergez pas l'appareil ni le câble d'alimentation dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne renversez pas ni ne projetez

de liquides sur ou dans le four ni sur le câble d'alimentation pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Si des liquides sont renversés sur l'appareil, débranchez-le immédiatement, épongez-le puis laissez-le sécher naturellement pendant au moins 1 jour avec la porte du four ouverte.

- Ne pas nettoyer avec une brosse métallique. Des copeaux de métal peuvent endommager les garnitures et entrer en contact avec les composants électriques, entraînant un risque de court-circuit ou d'électrocution.



SURFACES CHAUDES : RISQUES DE BRÛLURES

Pendant le fonctionnement, ne placez pas d'objets ni de textiles sur l'appareil afin d'éviter tout risque de surchauffe. Avant chaque utilisation, s'assurer qu'il n'y a pas de corps étrangers (comme du papier indésirable, des récipients en plastique, des feuilles d'aluminium) dans le four design bistro cuisson et grill et retirer tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires. Ne pas insérer d'aliments de trop grandes dimensions ou emballés dans des feuilles d'aluminium ou contenus dans des récipients inadéquats pour éviter tout risque d'intoxication, de surchauffe, d'incendie, d'électrocution ou de dommages. **N'utilisez pas l'appareil sans que le bac anticoulures ne soit dans la bonne position.**

- Même l'extérieur du four et la porte vitrée peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement. Durant son utilisation, ne placez pas l'appareil près d'objets sensibles à la chaleur ou sur une surface métallique qui pourrait chauffer. Lorsque l'appareil fonctionne ou est encore chaud, ne touchez que la poignée de la porte ou le panneau de contrôle du four. Laissez toujours le four refroidir avant de retirer le bac anticoulures, de le nettoyer ou de le déplacer.
- Faites attention lorsque vous manipulez des plats chauds, des accessoires de four chauds ou des aliments chauds afin d'éviter tout risque de brûlure. Utilisez toujours des maniques pour toucher ou déplacer des éléments chauds. Nous vous recommandons d'enlever la lèchefrite, la grille et le tournebroche à l'aide des poignées fournies. Laissez refroidir l'appareil et ses accessoires avant le nettoyage.
- Ne pas essayer de déplacer l'appareil en cours de fonctionnement.

Pendant le fonctionnement et pendant les instants qui suivent, veillez toujours à ce que les résistances n'entrent pas en contact avec des aliments ou d'autres éléments (comme des feuilles d'aluminium, des broches, des grilles de cuisson, des ustensiles) pour éviter des surchauffes, des incendies, des chocs électriques et des dégâts causés au four.

- **N'utilisez pas le four avec sa porte ouverte.**
- Pendant le fonctionnement, une grande quantité de vapeur brûlante peut s'échapper du bord supérieur de la porte du four. Particulièrement lors de l'ouverture de la porte du four. Ne gardez pas les mains, le visage et les bras au-dessus de l'appareil pendant le fonctionnement et durant les instants qui suivent pour éviter les brûlures. N'utilisez que des récipients résistant à la chaleur (comme des récipients en verre, en céramique ou en métal résistant au four). N'utilisez pas de récipients hermétiques car les aliments et l'air se dilatent lorsqu'ils sont chauffés. Après le fonctionnement, ne posez les plats et les accessoires (lèchefrite, grille, pierre à pizza, tournebroche) que sur des surfaces résistant à la chaleur. Laissez les aliments refroidir suffisamment avant de les consommer. Ne couvrez pas le bac anticouleurs ou toute autre partie du four avec des feuilles d'aluminium ou du papier sulfurisé pour éviter toute surchauffe et tout risque de choc électrique. Ne faites pas cuire d'aliments sur le bac anticouleurs. **Les aliments peuvent prendre feu s'ils sont trop chauffés. Une surveillance étroite est donc nécessaire pendant le fonctionnement !** Pendant le fonctionnement, gardez l'appareil à distance raisonnable des meubles, murs, panneaux, rideaux, décorations de table et de tout autre objet inflammable. N'utilisez pas l'appareil à proximité de liquides inflammables (comme des boissons à haute teneur en alcool) ni sous des matériaux sensibles à la chaleur ou à l'humidité, ni sous des panneaux ou des luminaires pour éviter tout dommage causé par la vapeur, la condensation ou des flammes. **Pour éviter tout risque d'incendie : Évitez toujours de prolonger excessivement le temps de cuisson et nettoyez le four après chaque utilisation. Enlevez tous les résidus alimentaires (miettes, graisses), avant d'utiliser à nouveau le four.**
- **En cas de flammes dans la chambre de cuisson, débranchez immé-**

diatement l'appareil. **N'ouvrez PAS la porte du four si des aliments brûlent à l'intérieur de la chambre de cuisson ! En raison de l'apport d'oxygène, un retour de flamme et une explosion pourraient se produire.** Attendez et surveillez bien que le feu s'éteigne à la suite du manque d'oxygène. Laissez le four refroidir avec la porte encore fermée (au moins 30 minutes). Par la suite, déposez l'appareil dans un centre de maintenance agréé pour contrôle et réparation.



PIÈCES MOBILES : RISQUES DE BLESSURES

- Pendant le fonctionnement, l'entraînement du moteur peut faire bouger et basculer le tournebroche inséré. Pour éviter tout dommage, ne touchez pas le tournebroche avec les mains ou tout autre objet pendant le fonctionnement du moteur (cuillère, louche, fourchette, etc.). Activez toujours le mode pause avant de vérifier la cuisson des aliments.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle :	Art.-N°: 42814 Four design bistro cuisson et grill
Alimentation électrique :	220-240 V CA, 50-60 Hz
Consommation d'énergie maximale :	1350-1650 W
Lampe du four :	ampoule 25 W, type : XR T300
Longueur du cordon d'alimentation :	env. 95 cm
Poids :	env. 8,2 kg
Dimensions extérieures :	env. 477 mm x 380 mm x 295 mm (l x p x h)
Dimensions de la chambre de cuisson :	env. 359 mm x 324 mm x 249 mm, env. 26 litres (largeur x profondeur x hauteur)
Fonctions du four :	Chauffage par le haut et/ou par le bas (toutes les combinaisons), chaleur tournante
Température :	de 30 à 230 °C (de 87 à 446 °F), paliers de 5 °C
Minuterie :	de 0:00 à 02:30 (heures:minutes)
Certifications :	   https://www.tuev-sued.de/ps-zert

Ces caractéristiques peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

CONNAÎTRE VOTRE FOUR DESIGN BISTRO CUISSON ET GRIL



- 1 POIGNÉE DE LA PORTE**
- 2 PANNEAU DE CONTRÔLE**
 - **Zone d'affichage numérique** : montre les réglages fonctions sélectionnés.
 - **Zone programme** : montre les noms des différents réglages préprogrammés.
 - **Espace de commande** : utilisez les éléments (touches) affichés dans cette zone pour sélectionner les réglages souhaités.
- 3 PORTE À DOUBLE VITRAGE**
- 4 ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR** : peut être allumé ou éteint grâce à la touche éclairage.
- 5 SUPPORT DE BROCHE** : pour accrocher une extrémité du tournebroche.
- 6 MOTEUR TOURNANT** : insérez le tournebroche dans cette ouverture pour le coupler au moteur.
- 7 RAILS À 3 NIVEAUX** : pour disposer les aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- 8 PIEDS ANTIDÉRAPANTS EN CAOUTCHOUC**



BAC ANTICOULURES

garde propre la sole de la chambre de cuisson.
Amovible, pour un nettoyage facile.

SANS ILLUSTRATIONS

FENTES D'AÉRATION À GAUCHE ET À L'ARRIÈRE DU BÔITIER. Ces ouvertures ne doivent pas être obturées pendant le fonctionnement.

4 RÉSISTANCES SÉPARÉES. En haut et en bas de la chambre de cuisson, peuvent être contrôlées par paire pour obtenir la distribution de chaleur souhaitée.

VENTILATEUR DE CHALEUR TOURNANTE. Assure une répartition homogène de la chaleur dans la chambre de cuisson, peut être activé/désactivé à l'aide de la touche ventilation.

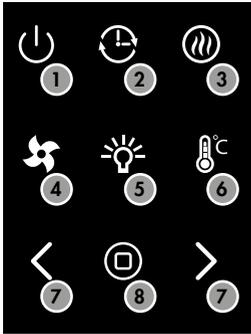
SONDE DE TEMPÉRATURE. Assure un contrôle précis de la température.

ZONE D'AFFICHAGE



- 1 **PICTOGRAMME FLÈCHE** - Indique qu'un programme est en cours.
- 2 **PICTOGRAMME PAUSE** - Affiché uniquement quand un programme en cours est suspendu.
- 3 **MINUTERIE EN HEURES ET MINUTES** - Lorsqu'un programme est en cours, le temps restant est affiché sous la forme d'un compte à rebours.
- 4 **RÉSISTANCES SÉLECTIONNÉES ET FONCTION CHALEUR TOURNANTE** - Indiquées par les pictogrammes des résistances sélectionnées et par le ventilateur.
- 5 **TEMPÉRATURE** - Peut être affichée en °C ou en °F.
- 6 **PICTOGRAMMES RÉSISTANCE** - Indiquent les combinaisons disponibles.
- 7 **ZONE PROGRAMME** - Au milieu du panneau de contrôle, les noms des programmes préconfigurés sont affichés.

ESPACE DE COMMANDE



- 1 **INTERRUPTEUR** - Pour allumer ou éteindre le four et, en cas de programme en cours, déverrouiller l'espace de commande.
- 2 **TOUCHE MINUTERIE** - Pour régler les heures et les minutes du temps de cuisson.
- 3 **TOUCHE FONCTION** - Réglage des résistances.
- 4 **TOUCHE VENTILATION** - Pour activer ou désactiver la fonction chaleur tournante.
- 5 **TOUCHE ÉCLAIRAGE** - Pour allumer ou éteindre directement l'éclairage intérieur.
- 6 **TOUCHE TEMPÉRATURE** - Appuyez une fois pour régler la température désirée, appuyez à nouveau pour changer l'unité de température (°C et °F).
- 7 **TOUCHES SÉLECTION** - Pour sélectionner le programme de cuisson désiré ou régler la valeur désirée (temps de cuisson ou température).
- 8 **TOUCHE START/PAUSE** - Démarrage du four ou suspension du programme en cours.

ACCESSOIRES

- 1 **PIERRE À PIZZA** - Diamètre de 30 cm
- 2 **GRILLE** - Utilisée pour cuire, griller et rôtir.
- 3 **LÈCHEFRITE ÉMAILLÉE** - Utilisée pour récupérer les coulures quand vous cuisez, grillez ou rôtissez, ou comme plateau de cuisson pour les pâtisseries, le pain, les sandwichs et plus encore.
- 4 **TOURNEBROCHE** - Avec deux mâchoires réglables : pour des viandes et des volailles succulentes et uniformément grillées.
- 5 **POIGNÉE DE GRADIN** - Utilisez cette poignée pour sortir la lèchefrite ou la grille du four.
- 6 **POIGNÉE DE TOURNEBROCHE** - Utilisée pour insérer ou sortir le tournebroche quand la chambre de cuisson est chaude.



1



2



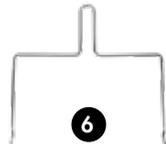
3



4



5



6

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR BISTRO

Votre nouveau four design bistro cuisson et gril est chauffé électriquement et peut être branché à une prise secteur murale conforme aux normes en vigueur (voir : « Importantes mesures de protection afférentes aux appareils électriques »). Par conséquent, ce four ne nécessite pas d'installation électrique spécifique. Pourtant, le four design bistro cuisson et gril possède toutes les caractéristiques et possibilités d'un « grand » four traditionnel, ce qui rend facile la cuisson de presque tous les plats que vous prépariez dans la gamme de fours dont vous avez l'habitude.

Grâce à la compacité de la chambre de cuisson et au positionnement efficace des résistances, le four design bistro cuisson et gril atteint la température désirée en un temps record et réduit la consommation d'énergie (après quelques minutes cependant). De ce fait, bien que cela soit exigé dans de nombreuses recettes, les plats et les pâtisseries peuvent être réalisés sans préchauffer le four, ce qui permet d'économiser énergie et argent.

RAILS À 3 NIVEAUX

Vous pouvez choisir parmi 3 rails pour y glisser la lèchefrite ou la grille. Utilisez cette possibilité pour placer vos aliments à la position requise, en fonction de la taille des aliments et de la chaleur du four. Le tableau suivant présente quelques recommandations concernant le choix optimal du rail.

Important : prévoyez toujours environ 3 cm (1,5 pouces, largeur d'une cuillère à café) d'espace libre par rapport aux résistances. Lorsque vous utilisez le four à haute température, vous devriez même prévoir une distance beaucoup plus grande.

Rail	Utilisation
Haut	Utilisé pour griller la plupart des viandes. Attention : prévoyez suffisamment d'espace pour que vos plats puissent lever pendant la cuisson (comme les gâteaux et certains desserts). Il ne faut pas que vos préparations se retrouvent trop près des résistances de la voûte.
Milieu	Optimal pour la plupart des procédés de cuisson et pour les pâtisseries, incluant le réchauffage, la décongélation, les pizzas, la cuisson traditionnelle et la chaleur tournante. Adapté pour griller des préparations plus hautes (comme de grosses pièces de viande, viandes farcies, brochettes de viande ou de légumes, hamburgers épais).
Bas	Le rail inférieur offre suffisamment de hauteur pour cuire, chauffer ou réchauffer toutes les préparations de grande taille. Utilisez également cette position pour la plupart des types de rôtis et lors de cuissons par la résistance supérieure (résistance inférieure désactivée).

CHALEUR TOURNANTE ET RÉSISTANCES À CONTRÔLE INDIVIDUEL

Le haut et le bas de la chambre de cuisson possèdent chacun 1 paire de résistances qui peut chacune être activée ou désactivée individuellement. Ainsi, grâce à un contrôle précis de l'origine de la source de chaleur dans la chambre de cuisson, le fonctionnement peut être adapté aux spécificités de vos plats. Pour obtenir une répartition homogène de la chaleur, la chaleur tournante peut être activée en supplément.

Remarque

Une partie importante du transport de chaleur vers vos aliments s'effectue par rayonnement thermique émanant des résistances. La chaleur tournante n'a aucun effet sur ce phénomène. Ainsi, malgré l'utilisation de la chaleur tournante, il est crucial de garder une distance suffisante par rapport aux résistances pour obtenir une coloration uniforme.

MODE PAUSE

En utilisant le mode pause, vous pouvez suspendre le fonctionnement à tout moment. En mode pause, la minuterie est suspendue, les résistances s'éteignent et le moteur qui entraîne le tournebroche s'arrête. Après le préchauffage, utilisez cette fonction pour placer dans le four la lèchefrite, la grille ou le tournebroche qui retient votre préparation. Vous devriez également suspendre le fonctionnement pour contrôler la cuisson de vos aliments (voir : « Utilisation - Suspendre ou annuler la phase de cuisson »). De plus, après avoir activé le mode pause, vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson sans annuler le programme (voir : « Utilisation - Modifier les réglages après avoir allumé le four »).

VALEURS ET PICTOGRAMMES DE L'AFFICHAGE

Comme un smartphone, le panneau de contrôle comprenant toutes les commandes du four est entièrement recouvert d'une feuille transparente, sans rainures ni espaces, totalement lisse. Le nettoyage se fait donc en un clin d'œil (voir : « Entretien et Nettoyage »). Pour sélectionner les fonctions et les valeurs souhaitées, effleurez simplement la touche correspondante.

Zone d'affichage

Le tiers supérieur du panneau de contrôle comporte les valeurs et les pictogrammes correspondant à vos sélections. Lorsque vous touchez le pictogramme de la minuterie ou celui de la température dans l'espace de commande, la valeur correspondante de la zone d'affichage commence à clignoter pour indiquer que cette valeur sera définie lorsque vous touchez les touches de sélection < ou >. En mode de

fonctionnement (un programme de cuisson est en cours), le temps de cuisson restant s'affiche sous forme de compte à rebours.

Zone programme

Dans cette partie, le nom du programme de cuisson préconfiguré sélectionné s'affiche. Utilisez les touches de sélection pour passer à l'élément de la liste suivant.

Espace de commande

Sur le tiers inférieur du panneau de contrôle, les commandes de fonctionnement sont disposées sur une surface tactile. Pour contrôler le four, appuyez légèrement sur le pictogramme (« touche ») voulu.

Pictogrammes affichés sur le panneau de contrôle

Icône	Fonction
Zone d'affichage	
	Programme de cuisson en cours. Si cette flèche clignote (pendant 20 secondes après le démarrage du programme de cuisson), certaines touches de l'espace de commande sont encore accessibles. Lorsque le pictogramme est allumé en continu, l'espace de commande est complètement verrouillé (voir : « Arrêt automatique »).
	Le programme de cuisson est suspendu (voir : « Mode pause »).
	Chaleur tournante activée. Ce pictogramme est affiché à gauche de la température.
	Résistances du haut et du bas allumées.
	Résistances du bas seulement allumées.
	Résistances du haut seulement allumées.
Espace de commande	
	Interrupteur : cette touche clignote en mode veille, tous les autres pictogrammes sont invisibles.
	Minuterie : pressez une fois la touche pour régler les minutes du temps de cuisson (les minutes clignotent). Pendant que les minutes clignotent, pressez encore cette touche pour sélectionner les heures.

Icône	Fonction
	Touche fonction : pour allumer et éteindre les résistances. Le pictogramme correspondant de la zone d'affichage indique la combinaison de résistances actuellement sélectionnée.
	Touche Ventilation : pour activer ou désactiver la fonction chaleur tournante.
	Pictogramme éclairage : allume ou éteint la lampe du four. La lampe réagit immédiatement.
	Pictogramme température : pressez ici pour régler à la température requise. La température clignote sur la zone d'affichage. Pressez encore pour sélectionner l'unité de température.
	Touches sélection : quand ni le temps de cuisson ni la température ne clignotent dans la zone d'affichage, ces touches permettent de sélectionner un programme de cuisson. Lorsqu'un réglage (temps de cuisson ou température) clignote dans la zone d'affichage, vous pouvez régler la valeur voulue à l'aide de ces touches (voir : « Utilisation - Régler le four »).
	Touche START/PAUSE : Pressez ici pour démarrer ou suspendre le fonctionnement du four (voir : « Utilisation - Allumer le four »).

ACCESSOIRES UTILES

Les accessoires indispensables à l'utilisation des différentes possibilités du four sont inclus dans la livraison : lèche-frite, grille, tournebroche et pierre à pizza.

Pour chaque type d'utilisation, des programmes préconfigurés sont proposés, offrant un ensemble de réglages optimaux (voir : « Programmes préconfigurés »).

Rôtissoire

Pour griller des préparations qui peuvent être fixées à une broche (par ex. poulet entier, brochette de viande), le four dispose d'un moteur rotatif pour une cuisson uniforme. Fixez vos aliments au tournebroche et maintenez-les en place à l'aide des mâchoires prévues à cet effet. Ensuite, insérez la broche dans l'entraînement du moteur.

Vous pouvez utiliser le tournebroche pour tous les types de préparations qui peuvent être fixées solidement à la broche et qui ne se désagrègent pas pendant la cuisson, comme les volailles entières qui tiennent dans le four sans toucher les résistances (par exemple, poulet, canard).

Pour utiliser la rôtissoire efficacement, vous devez sélectionner le programme Chicken. Avec ce programme, l'entraînement du moteur tourne lentement pendant toute la durée de cuisson, assurant ainsi une cuisson uniforme des aliments (voir : « Griller à l'aide du tournebroche »).

Important : n'utilisez pas la poignée de la broche pour retirer la grille ni la lèchefrite. Ces accessoires oscillent ou chutent lorsqu'ils sont déplacés à l'aide de la poignée de la broche.

Accrochez le bord de la lèchefrite ou de la grille à l'aide de la poignée de gradin. Pour déplacer la broche, placez les extrémités crochues de la poignée du tournebroche dans les encoches situées des deux côtés de la broche.

⚠ ATTENTION : afin d'éviter les blessures et les dommages causés par les éléments chauds, veillez toujours à bien accrocher les poignées et à faire attention lorsque vous déplacez ces éléments. Nous recommandons fortement de déplacer les éléments chauds à l'aide de maniques, permettant de soutenir ces éléments d'une main lorsque l'autre main tient la poignée. Si vous tenez les éléments inclinés, les préparations peuvent tomber. De plus, la lèchefrite pourrait s'échapper de la poignée.

Poignées pour grille, lèchefrite et tournebroche

Pour retirer la lèchefrite, la grille et le tournebroche du four chaud, vous devez utiliser les poignées fournies, surtout lorsque vous cuisinez à haute température. De cette façon, vous pouvez manipuler vos préparations de manière hygiénique et sûre.

Pierre à pizza

Si vous souhaitez obtenir pâte croustillante et un dessus moelleux, des conditions spécifiques doivent être remplies. La pierre à pizza fournie complète parfaitement le programme préconfiguré Pizza.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Si l'appareil est inactif pendant plus de 2 minutes (aucun programme actif) et qu'aucune touche n'est pressée, le four revient automatiquement en mode veille : le panneau de contrôle s'éteint, l'interrupteur clignote uniquement et tout programme en pause est complètement annulé. Cette protection assure que le four ne fonctionne pas inutilement si vous oubliez d'éteindre l'appareil.

Régler la durée et la température de cuisson

Pendant le réglage du temps de cuisson ou de la température à l'aide de la touche correspondante, le paramètre sélectionné clignote pendant environ 30 secondes. Durant cette période, le paramètre qui clignote peut être réglé à l'aide des touches de sélection. Ensuite, la valeur définie est automatiquement acceptée et cesse de clignoter.

Verrouiller le panneau de contrôle pour éviter les commandes intempestives

En raison du verrouillage automatique du panneau de contrôle, le four ne réagit à aucune commande involontaire quand un programme est en cours.

- Immédiatement après la mise en route du four, l'espace de commande est partiellement verrouillé pour éviter toute commande involontaire. Cependant, l'interrupteur, la touche START/PAUSE, la touche d'éclairage et la touche ventilateur sont toujours accessibles pendant environ 20 secondes. Cette durée est visualisable grâce à la flèche qui clignote sur la zone d'affichage. Vous pouvez déverrouiller l'ensemble de l'espace de commande en activant le mode pause (voir : « Mode pause »).
- 20 secondes après la mise en route du four, le panneau de contrôle complet est verrouillé, la flèche sur la zone d'affichage s'allume en continu et l'espace de commande ne répond à aucune pression courte.

Pour déverrouiller le panneau de contrôle

Maintenez pressé l'interrupteur jusqu'à ce qu'un bip retentisse et que la flèche de la zone d'affichage clignote à nouveau. Suite à cela, l'interrupteur, la touche éclairage et la touche ventilateur sont à nouveau accessibles. Pour déverrouiller complètement l'espace de commande, pressez la touche START/PAUSE pour activer le mode pause (voir : « Mode pause »).

PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS

Le four design bistro cuisson et gril est fourni avec 8 programmes préconfigurés et un espace mémoire supplémentaire pour un programme défini par l'utilisateur (Custom). Les réglages d'usine des programmes préconfigurés sont optimisés pour différents types de plats et d'aliments. Néanmoins, vous pouvez modifier ces paramètres juste avant de démarrer le programme.

Remarque

Toute modification des 8 programmes préconfigurés n'est valable que durant l'exécution du programme, le four reprend ses réglages d'usine à chaque sélection ultérieure du programme. Le programme Personnalisé est la seule exception et enregistre vos propres réglages dès que vous démarrez le four avec vos sélections actuelles (voir : « Programme de cuisson personnalisé »).

Valeurs par défaut des programmes préconfigurés

Le tableau suivant montre les réglages par défaut de chaque programme préconfiguré.

Conseil : nous vous recommandons de commencer avec les réglages par défaut et d'adapter ces valeurs à votre goût lorsque vous les avez déjà utilisées. Si vous jugez que les réglages d'usine ne conviennent pas à votre préparation, vous pouvez également les adapter à vos besoins pendant l'exécution (voir : « Utilisation - Modifier les réglages après avoir allumé le four »).

Programme	Utilisation	Rail recommandé	Moteur	Résistances	Ventilateur	Température °C/°F	Durée h : min
Warm	Chauffer, réchauffer	BAS	non		non	35 / 95	01:00
Defrost	Aliments congelés	BAS	non		oui	60 / 140	00:30
Chicken	Volailles, brochettes de viande au tournebroche	-/- (entraînement moteur)	oui		non	190 / 374	01:10
Grill	Griller sur la grille	BAS	non		non	190 / 374	00:35
Pizza	Pizzas, tartes	MILIEU	non		oui	200 / 392	00:20
Toast	Sandwichs, pain avec garniture dessus ou dedans	HAUT, MILIEU	non		oui	150 / 302	00:35
Gâteau	Gâteaux, pâtisseries	MILIEU	non		oui	180 / 356	00:40
Biscuits	Biscuits	MILIEU	non		oui	220 / 428	00:15
Custom	Personnalisé	-/-	non	toutes les combinaisons	non/oui	30 / 86 - 230 / 446	00:00 - 2:30

Utiliser la rôtissoire

Le tournebroche peut être utilisé avec tous les programmes du four. Cependant, vous devez sélectionner le programme Chicken pour activer l'entraînement du moteur intégré. Vos aliments tourneront lentement pendant la cuisson pour obtenir une coloration uniforme avec le programme Chicken uniquement.

Important : fixez solidement à la broche les parties lâches (comme les pattes et les ailes) de vos aliments pour vous assurer qu'elles ne touchent pas les résistances pendant le fonctionnement. Pour ce faire, veillez à utiliser de la ficelle naturelle résistant à la chaleur et non traitée (comme le chanvre) ou des pinces et brochettes résistant à la chaleur.

⚠ ATTENTION : veillez à ce qu'aucune partie des aliments ou des ustensiles utilisés pour leur fixation au tournebroche ne tombe sur les résistances.

Remarque

Pour bénéficier de l'entraînement du moteur, vous devez sélectionner le programme Chicken. Vous pouvez modifier chaque paramètre de ce programme en fonction de vos besoins. Cependant, ces réglages ne sont pas conservés en mémoire et sont perdus dès que le programme est achevé ou annulé.

Utiliser la pierre à pizza

Pour cuire les pizzas, nous recommandons l'utilisation de la pierre à pizza. En association avec le programme pizza, vous pouvez obtenir une pâte croustillante et un dessus moelleux. Placez la pierre à pizza sur la grille et glissez cette dernière dans le rail du milieu. Si vous pensez que des liquides peuvent s'écouler et dégouliner de la pierre à pizza, vous pouvez glisser la lèchefrite dans le rail inférieur pour recueillir le jus et protéger ainsi les résistances et le bac anticoulures.

Programme de cuisson personnalisé

À l'aide du programme Custom (personnalisé), vous pouvez sauvegarder vos propres paramètres pour une utilisation ultérieure.

Le programme Custom offre les valeurs et paramètres préconfigurés suivants :

Paramètre	Par défaut	Intervalle de/à
Four	éteint	allumé/éteint
Résistances	Chauffe en haut et en bas	Toutes les combinaisons
Chaleur tournante	éteint	allumé/éteint
Température	230 °C (446 °F)	30 °C/230 °C (86 °F/446 °F)
Minuterie (heure:minutes)	01:00	00:00/02:30

Vous pouvez modifier chaque paramètre en fonction de vos besoins.

Après avoir sélectionné le programme Custom et effectué vos propres réglages, les

valeurs réglées sont sauvegardées dès que vous démarrez le programme à l'aide de la touche START/PAUSE.

Si vous souhaitez simplement sauvegarder vos réglages pour une utilisation ultérieure, vous pouvez annuler le programme immédiatement en appuyant sur l'interrupteur. Même dans ce cas, vos réglages seront conservés en mémoire et seront restaurés lors de la sélection du programme Custom la fois suivante. Tous les réglages mémorisés dans le programme Custom sont conservés même après la mise hors tension et le débranchement de la prise électrique du four.

Important : tout nouveau réglage dans le programme Personnalisé écrasera les anciens paramètres au démarrage suivant du programme Custom. Il n'y a aucun moyen de restaurer les paramètres écrasés. Si vous souhaitez utiliser le four avec de nouveaux paramètres sans écraser les réglages personnalisés, utilisez le mode manuel (voir : « Utilisation - Régler manuellement le four ») ou commencez à partir de n'importe quel programme préconfiguré. Les programmes réglés en usine ne peuvent pas être écrasés (voir : « Valeurs par défaut des programmes préconfigurés »).

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Le four chauffe plus efficacement lorsqu'on utilise la chaleur tournante. Vos préparations sont cuites jusqu'à 30 % plus vite. En cas de doute, vérifiez la cuisson de vos préparations avant la fin du programme pour ne pas manquer vos recettes.

CUIRE LES VIANDES

- Préchauffez le four et le plat de cuisson de la viande. Ceci fermera les pores de la viande et retiendra les jus.
- Les petites pièces dont le temps de cuisson est court doivent être à la température ambiante. Ne mettez pas la viande directement dans le four après l'avoir sortie du réfrigérateur.
- Avant de commencer à cuire à basse température, faites revenir chaque face de la viande dans une poêle. Les pores de la viande doivent se refermer et la surface doit former une croûte. De cette façon, la viande ne s'assèche pas. Faites revenir la viande coupée en petits morceaux. Faites revenir doucement de plus gros morceaux de viande. Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre directement dans la poêle après l'avoir fait revenir.
- Faites revenir la viande en petites quantités et assurez-vous que la poêle est bien chaude. Le jus libéré doit s'évaporer immédiatement. Si le jus reste trop longtemps dans la poêle, la viande commence à mijoter au lieu de revenir. Laissez la poêle bien chauffer encore avant de passer à la portion suivante.

- Après avoir fait revenir la viande brièvement dans la poêle, achevez la cuisson de la viande au four entre 70 °C et 80 °C (reportez-vous à votre recette et au tableau des temps de cuisson). Gardez constante la température du four.
- Le temps de cuisson d'une pièce de viande dépend de son épaisseur et de la température du four. Vous pouvez utiliser une sonde de cuisson pour obtenir un résultat constant. Introduisez le thermomètre de cuisson dans la partie la plus épaisse de la viande pour vérifier la température interne. De cette façon, vous pouvez facilement vérifier si la viande est bleue (froide) ou trop cuite (trop chaude). La température à cœur optimale se situe entre 65 °C (saignant) et 75 °C (bien cuit). Les volailles doivent atteindre une température à cœur de 85 °C.
- Plus la température du four est élevée, plus la viande perd du poids. Avec la chaleur tournante, 130 °C suffisent. Sans chaleur tournante, il suffit d'utiliser les résistances du haut et du bas réglées à 145 °C.
- Si la viande ne présente pas de croûte ou si elle est encore de couleur claire après avoir atteint la température à cœur désirée, vous pouvez augmenter la température du four à 175 °C - 205 °C et la cuire pendant 20 minutes supplémentaires.
- Une fois la cuisson achevée, vous pouvez garder la viande au chaud pendant 25 à 45 minutes au maximum en réglant le four à 70 °C.

Tableau de cuisson des viandes

Le tableau suivant contient des recommandations concernant le réglage de la température et du temps de cuisson du four. Allumez les résistances du haut et du bas  pour toutes les préparations.

Viande	Poids	Temps de cuisson	Température
Canard	1,5 - 2 kg	90 min.	200°C
Oie	4 - 5 kg	2 x 90 min.	200°C
Pain de viande	1 kg	90 min.	200°C
Jarret de veau	1,5 kg	120 min.	220°C
Rôti de veau aux rognons	1 kg	90 min.	220°C
Gigot d'agneau	1 kg	120 min.	180°C
Selle d'agneau	1 kg	120 min.	180°C
Dinde	2,5 kg	120 bis 150 min.	200°C
Dinde farcie	3 kg	2 x 90 min.	200°C
Quasi de chevreuil	1,5 kg	60 min.	220°C

Viande	Poids	Temps de cuisson	Température
Aloyau	1 kg	15 min puis 15-20 min, ajoutez 15 min pour chaque 500 g supplémentaires	230°C 200°C
Filet de bœuf	1 kg	15 min puis 15-20 min, ajoutez 15 min pour chaque 500 g supplémentaires	230°C 200°C
Rôti	1 kg	15 min puis 90 min	220°C 180°C
Rôti de porc	1 kg	15 min puis 90 min	220°C 180°C
Jarret de porc	1 kg	15 min puis 90 min	230°C 220°C

Cuisson à basse température

Vous pouvez réduire le temps de cuisson en faisant revenir la viande dans une poêle avant de la cuire au four (voir le tableau de cuisson ci-dessous).

Faire revenir les petits morceaux de viande deux fois plus longtemps d'un côté que de l'autre, tout en conservant le temps de cuisson. La température à cœur optimale se situe entre 65 °C (saignant) et 75 °C (bien cuit). Veuillez suivre les recommandations suivantes :

- Quand vous cuisinez du veau, vérifiez la cuisson. La température à cœur doit être de 57 °C.
- Le porc ne doit jamais être saignant, mais toujours bien cuit.
- Côtelettes et escalopes, vérifiez la cuisson. La température à cœur doit être de 70 °C.

Les températures indiquées dans le tableau suivant se rapportent à l'utilisation des résistances du haut et du bas .

Conseil : Le temps de cuisson dépend de la quantité de viande et de la température initiale de la viande (réfrigérée ou à température ambiante).

LES PLATS DE CUISSON

Les plats en métal, en verre et en céramique résistants à la chaleur peuvent être utilisés dans votre four. Suivez les conseils du fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT : assurez-vous que le plat et la préparation contenue sont à au moins 3 cm (1,5 pouces, largeur d'une cuillère à café) des résistances pour éviter les risques liés à la surchauffe, au feu ou aux chocs électriques. N'utilisez pas de plats qui pourraient éclater, fondre ou se déformer pour éviter les risques d'éclats, de coulures ou de dégagement de substances nocives.

PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : NE PAS laisser les enfants en bas âge jouer avec l'appareil ou l'une de ses pièces, ou son emballage !

Tenez toujours l'appareil des deux côtés et par le bas pour le déplacer. NE PAS saisir l'appareil par le câble d'alimentation ou par la porte du four pour le déplacer. Toujours éteindre l'appareil (en pressant l'interrupteur jusqu'à ce que le panneau de contrôle s'éteigne), débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer. Ne pas placer l'appareil ni le câble d'alimentation dans un liquide et ne pas verser ou renverser de liquide dans ou sur l'appareil. Ne placez pas l'appareil ni aucune de ses pièces dans un lave-vaisselle.

Avant la mise en marche, toujours s'assurer qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la chambre de cuisson et que le bac anticoulures est inséré correctement sur le fond de la chambre de cuisson.

1. Déballez soigneusement l'appareil et tous les accessoires et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces endommagées ou manquantes. Conservez l'emballage jusqu'à ce que toutes les pièces aient été trouvées.
2. Retirer avec précaution tous les matériaux d'expédition et le contenu promotionnel, mais NE PAS enlever les vignettes de mise en garde ni la vignette du modèle. Veillez en particulier à retirer tous les corps étrangers (par ex. emballages, matériel promotionnel) de la chambre de cuisson.
3. Avant la première utilisation et après une longue période de rangement, nettoyez l'appareil ainsi que ses pièces. Veuillez vous référer à la section : « Entretien et nettoyage ». Ensuite, insérez le bac anticoulures au fond de la chambre de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : ne placez pas le four design bistro cuisson et gril sur ou près d'une cuisinière, d'un autre four ou de toute autre surface chaude pour éviter la surchauffe, les risques d'électrocution et d'incendie, causant de graves dommages et blessures. Ne placez pas de vêtements, de chiffons ou d'autres corps étrangers sur ou sous l'appareil pendant son fonctionnement. N'obstruez pas les fentes d'aération du boîtier. **Les aliments peuvent prendre feu s'ils sont trop chauffés.** Veillez à maintenir l'appareil à une distance suffisante de tout objet inflammable (par ex. rideaux, liquides inflammables). **Pour son bon fonctionnement, ne placez pas l'appareil dans une un placard ou un buffet.** Pour son bon fonctionnement, gardez une distance d'environ 20 cm de tout objet et des bords de la table ou du comptoir. Toutefois, si possible, placez l'arrière de l'appareil directement contre un mur (p. ex. maçonnerie).

Important : les résistances fument légèrement et dégagent une odeur de brûlé lorsque le four est chauffé pour la première fois à une température élevée. C'est sans danger et cela cesse au bout de quelques minutes. Cependant, pour éviter que vos aliments ne soient affectés, nous vous recommandons de chauffer le four à vide à 230 °C pendant 15 minutes avant la première utilisation. **Veiller à maintenir une bonne aération.** Si l'odeur de brûlé réapparaît lors d'une utilisation ultérieure, nettoyez le four (voir : « Entretien et Nettoyage »). Si l'odeur de brûlé persiste même après un nettoyage minutieux de l'appareil, retournez l'appareil à un centre de maintenance agréé pour examen et réparation.

- Placez l'appareil sur une surface appropriée (voir : « Consignes générales de sécurité »). L'arrière de l'appareil doit être placé directement contre un mur. Veillez à ce que les fentes d'aération du boîtier ne soient pas obstruées pour éviter tout dommage. Retirez tous les accessoires et corps étrangers de la chambre de cuisson. Ne laissez que le bac anticoulures inséré correctement, au fond de la chambre de cuisson, sous les résistances du bas. Fermez la porte du four. Déroulez complètement le câble d'alimentation et branchez l'appareil dans une prise de courant adaptée (voir : « Importantes mesures de protection afférentes aux appareils électriques »). Un bip retentit pour indiquer que l'appareil est sous tension. Le panneau de contrôle s'allume entièrement pendant environ 3 secondes. Par la suite, le panneau de contrôle s'éteint de nouveau et l'interrupteur clignote. Le four est maintenant en mode veille.
- Pressez légèrement l'interrupteur (voir : « Utilisation »). La touche éclairage et la touche fonction s'allument et l'interrupteur cesse de clignoter.
- Pressez la touche fonction pour passer en mode sélection. Toutes les touches de l'espace de commande et de la zone d'affichage s'allument, affichant les valeurs prédéfinies de la température et du temps de cuisson.

7. Pressez la touche minuterie. Les minutes de la minuterie commencent à clignoter. Pressez les touches de sélection jusqu'à ce que 15 minutes soient réglées (01:15).
8. Pressez une nouvelle fois la touche minuterie pour faire clignoter les heures. En utilisant les touches de sélection, réglez la valeur qui clignote sur 0. Maintenant, un temps de cuisson de 15 minutes devrait être affiché (00:15).

Remarque

Les résistances peuvent chauffer à rouge pendant le fonctionnement. C'est normal, il ne faut pas s'inquiéter.

9. Pressez la touche START/PAUSE. Le temps de cuisson restant s'affiche sous la forme d'un compte à rebours lorsque le four est en marche. Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, le four s'arrête automatiquement. Un bip se fait entendre pendant env. 30 secondes. Ensuite, le four retourne automatiquement en mode veille. Ouvrez la porte du four.

Remarque

Vous entendez le ventilateur de l'aération du four fonctionner pendant encore quelques minutes après le fonctionnement pour refroidir ses composants électroniques. Nous recommandons de laisser le four refroidir après chaque utilisation en le laissant branché au réseau secteur. De cette façon, les parties internes du four continuent de refroidir grâce au ventilateur situé à l'arrière du four, ce qui évite toute surchauffe.

10. Laissez le four branché au réseau secteur pendant environ 10 minutes. Puis débranchez l'appareil. Une fois l'appareil complètement refroidi, essuyez la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon doux et humide. Après cela, l'appareil est prêt à l'emploi.

Remarque

Vous pouvez éteindre le four (mode veille) à tout moment à l'aide de l'interrupteur. Pour passer en mode veille pendant le fonctionnement, maintenez l'interrupteur pressé jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse, puis pressez à nouveau l'interrupteur.

UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : assurez-vous toujours que l'appareil et toutes ses pièces sont **hors de la portée des enfants en bas âge**. Votre nouveau four design bistro cuisson et gril est destiné à la cuisson de denrées alimentaires comestibles. Pour y parvenir, les résistances du haut et du bas de la chambre de cuisson sont chauffées par courant électrique et peuvent être chauffées à rouge. Les éléments du four, comprenant l'extérieur et les accessoires de cuisson utilisés ainsi que les aliments, peuvent atteindre de très hautes températures. Sortez vos préparations avec précaution. Protégez vos mains avec des maniques et utilisez les poignées fournies pour éviter les brûlures.

Ouvrez la porte du four avec précaution. De grandes quantités de vapeur et d'air très chaud peuvent s'échapper de la chambre de cuisson et causer de graves brûlures au visage ou aux mains.

Ne laissez aucun objet étranger (p. ex. couteaux, cuillères ou autres ustensiles de cuisine) dans la chambre de cuisson pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlures ou tout dommage. Veillez toujours à ce que les ustensiles de cuisine et les préparations ne touchent pas les résistances.

Procédez avec précaution.

Important : assurez-vous que le bac anticoulures est bien en place au fond de la chambre de cuisson avant de mettre le four en marche.

⚠ ATTENTION : la chambre de cuisson est dotée d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez aucun aérosol sur le revêtement antiadhésif. Ne pas couper, gratter ou racler à l'intérieur de la chambre de cuisson. **NE PAS** utiliser d'ustensiles de cuisine ni de récipients qui ne sont pas résistants à la chaleur dans la chambre de cuisson. En particulier, le verre ordinaire peut se fissurer en raison des variations de température. La vaisselle et les ustensiles de cuisine en plastique et les objets peints peuvent fondre ou carboniser et dégager des substances nocives. N'utilisez que des ustensiles et plats indiqués comme étant à l'épreuve de la chaleur (voir : « Conseils pour de meilleurs résultats - Les plats de cuisson »).

Remarque

Env. 20 secondes après le début d'une phase de cuisson, l'espace de commande est complètement verrouillé. Pour effectuer des réglages, la cuisson doit être arrêtée soit automatiquement, soit en interrompant manuellement la phase de cuisson (voir : « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »).

Important : vous interrompez complètement la cuisson à l'aide de l'interrupteur. Le four est éteint si le panneau de contrôle est éteint (mode veille, voir : « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »). Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le toujours du réseau secteur.

PRÉPARER LE FOUR ET VOS PLATS

⚠ AVERTISSEMENT : assurez-vous toujours que vos préparations, vos ustensiles et vos plats ne touchent pas les résistances pour éviter la surchauffe, les risques d'incendie et de choc électrique. Respectez une distance d'au moins 3 cm (1-2 pouces, largeur d'une cuillère à café) des résistances.

Conseil : comme pour un four classique, il y a 3 niveaux de rails dans la chambre de cuisson. La répartition de la température peut être très inégale à l'intérieur de la chambre de cuisson, particulièrement quand la chaleur tournante n'est pas active. Cela peut avoir un effet sur les résultats de cuisson (voir : « Caractéristiques de votre four design bistro cuisson et gril - Rails à 3 niveaux »). Si vous souhaitez utiliser la pierre à pizza, placez-la sur la grille de cuisson. Si des liquides peuvent s'écouler de la grille de cuisson, vous pouvez glisser la lèchefrite dans un rail inférieur, sous la grille.

Vous pouvez saisir manuellement le temps et la température de cuisson requis à chaque utilisation. Vous pouvez également sélectionner un programme préconfiguré (voir : « Utiliser un programme préconfiguré ») ou paramétrer votre propre programme (Custom, voir : « Enregistrer votre programme personnalisé »).

1. Retirez tous les accessoires non nécessaires de la chambre de cuisson. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers dans la chambre de cuisson. Assurez-vous que le bac anticoulures est inséré sous les résistances.
2. Exécutez votre préparation en suivant votre recette. Choisissez l'accessoire le mieux adapté (grille de cuisson, lèchefrite ou tournebroche, voir : « Caractéristiques de votre four design bistro cuisson et gril - Conseils pour de meilleurs résultats »).

Remarque

La plupart des recettes sont pensées pour des fours classiques. Cependant, par rapport à ces appareils, le four design bistro cuisson et gril atteint la température désirée en un temps inhabituellement court. Dans la plupart des cas, le préchauffage n'est pas nécessaire. Afin de réduire la consommation d'énergie, préférez placer dans le four vos préparations avant de le mettre en marche puis passez la phase de préchauffage. Cependant, dans certains cas, un four ou des plats de cuisson préchauffés sont nécessaires (pour la viande par exemple). En cas de préchauffage du four, n'oubliez pas d'y placer vos préparations à temps (max. 10 minutes) pour réduire la consommation d'énergie.

3. S'il n'est pas nécessaire de préchauffer le four ou les plats de cuisson, placez les aliments préparés sur la grille ou la lèchefrite, choisissez le rail approprié et enfournez (voir : « Caractéristiques de votre four design bistro cuisson et gril - Rails à 3 niveaux »). Si vous désirez utiliser le tournebroche, reportez-vous à la section « Griller à l'aide du tournebroche ».

⚠ AVERTISSEMENT : les aliments peuvent prendre feu s'ils sont trop chauffés ! Les préparations et les plats de cuisson doivent respecter une distance d'au moins 3 cm (1-2 pouces, largeur d'une cuillère à café) des résistances. N'oubliez pas que les aliments peuvent lever, se désagréger ou dégouliner pendant la cuisson. En cas de doute, choisissez un autre rail. Lorsque vous utilisez la grille de cuisson et que vos préparations peuvent dégouliner, nous vous recommandons d'insérer la lèchefrite sous la grille pour récupérer les liquides, tant que possible.

⚠ AVERTISSEMENT : NE PAS recouvrir le bac anticoulures avec des feuilles d'aluminium, pour éviter toute surchauffe ou tout court-circuit ! N'utilisez pas le four avec sa porte ouverte !

4. Fermez la porte du four.
5. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale reliée à un réseau secteur adapté. Un bip retentit et le panneau de contrôle s'allume pendant environ 3 secondes. Ensuite, le panneau de contrôle s'éteint à nouveau et l'interrupteur climate (mode veille).
6. Réglez le four conformément à votre objectif.

RÉGLER LE FOUR

Il y a 3 façons d'entrer les paramètres désirés pour cuire vos préparations.

- Vous pouvez régler le four manuellement. Dans ce cas, tous les paramètres sont perdus quand le programme de cuisson s'achève. Utilisez cette méthode pour les plats que vous préparez rarement ou qui nécessitent des ajustements à chaque fois (voir : « Régler manuellement le four »).
- Vous pouvez utiliser un programme préconfiguré avec des paramètres d'usine optimisés pour les utilisations les plus fréquentes (voir : « Utiliser un programme préconfiguré »). Vous pouvez modifier ces paramètres comme bon vous semble.
- Définissez votre propre programme de cuisson pour votre plat préféré. Avec cette méthode, vos réglages seront conservés en mémoire même après la mise hors tension et la déconnexion de l'alimentation électrique du four (voir : « Enregistrer votre programme personnalisé »).

Régler manuellement le four

En mode manuel, vous devez entrer les paramètres souhaités à chaque fois et tous sont perdus quand le programme de cuisson s'achève. Si vous souhaitez enregistrer vos réglages dans la mémoire du four, utilisez le programme Custom du four (voir : « Enregistrer votre programme personnalisé »).

Important : si ni le temps de cuisson ni la température ne clignotent dans la zone d'affichage, vous pouvez utiliser les touches de sélection < et > pour choisir un programme de cuisson préconfiguré. Le programme du four en cours de sélection s'affiche dans la zone programme du panneau de contrôle (voir : « Utiliser un programme préconfiguré »). Dans ce cas, tous les réglages manuels que vous avez entrés juste préalablement sont perdus.

Conseil : n'oubliez pas que le four peut nécessiter quelques minutes avant d'atteindre la température sélectionnée. Adaptez le temps de cuisson en conséquence. Cependant, le four design bistro cuisson et gril atteint la température désirée en un temps inhabituellement court (max. 10 minutes), en fonction de la température choisie. De plus, la distance par rapport aux résistances est inférieure à celle d'un four classique. Pour certains types de préparations (comme les petits pains), il est conseillé de choisir une température de cuisson un peu plus basse et un temps de cuisson un peu plus long.

Important : En utilisant la chaleur tournante, le four chauffe plus efficacement. Réduisez le temps et la température de cuisson en conséquence pour éviter de brûler les préparations. Vous devriez utiliser la chaleur tournante aussi souvent que possible. Toutefois, certaines préparations nécessitent une distribution inégale de la chaleur pour obtenir de meilleurs résultats. Par exemple, la pizza peut avoir besoin d'être chauffée par le bas ou par le haut pour être croustillante. Trouvez les réglages qui donnent les meilleurs résultats pour vos plats préférés.

Conseil : vous pouvez annuler à n'importe quelle phase de réglage et de fonctionnement (par ex. réglage des valeurs, cuisson) et revenir en mode veille à l'aide de l'interrupteur (voir : « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »). Ensuite, vous pouvez effectuer de nouveaux réglages et redémarrer le four immédiatement.

Important : après plus de 2 minutes d'inactivité, le four retourne automatiquement en mode veille et tous les réglages sont perdus (voir : « Caractéristiques de votre four design bistro cuisson et gril - Arrêt automatique »). Si vous désirez utiliser le tournebroche, reportez-vous à la section « Griller à l'aide du tournebroche ».

1. Préparer le four et vos plats (voir : « Préparer le four et vos plats »). Choisissez les réglages souhaités (résistances, temps de cuisson, température). Choisissez le rail lorsque vous utilisez la lèchefrite ou la grille de cuisson (voir : « Caractéristiques de votre four design bistro cuisson et gril - Rails à 3 niveaux »).
2. Pressez l'interrupteur. La touche éclairage et la touche fonction s'allument.
3. Si nécessaire, pressez la touche éclairage pour allumer ou éteindre la lampe du four. La lampe réagit immédiatement.
4. Pressez la touche fonction. Toutes les touches de l'espace de commande s'allument.
5. Si nécessaire, pressez la touche fonction plusieurs fois pour sélectionner les résistances. Le pictogramme correspondant s'affiche sur la ligne inférieure de la zone d'affichage : chauffe par le haut et par le bas, chauffe par le bas uniquement, et chauffe par le haut uniquement.
6. Si vous désirez utiliser la chaleur tournante, pressez la touche ventilateur. Sur la zone d'affichage, le pictogramme ventilateur à gauche de la température indique si la chaleur tournante est activée.

Important : pour changer l'unité de température en °F et inversement, pressez la touche température quand la température clignote déjà sur l'affichage. En plus de la température, l'unité est également affichée. **Lors du réglage de la température, assurez-vous que l'unité utilisée est appropriée.**

Conseil : pour régler la température et le temps de cuisson, vous pouvez aller au-delà de la valeur maximale ou minimale. Vous pouvez ainsi passer directement du maximum au minimum et inversement. Exemple : avec 230 °C sur l'afficheur, pressez la touche de sélection > pour passer à 30 °C.

Lorsque vous maintenez une touche de sélection pressée, la valeur affichée parcourt automatiquement l'ensemble de la plage disponible.

7. Pressez la touche minuterie pour choisir le temps de cuisson. La température clignote sur la zone d'affichage.
8. Pressez les touches de sélection < ou > jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse sur la zone d'affichage. Les minutes (de 0 à 59) et les heures (de 0 à 2) du temps de cuisson se règlent individuellement.
9. Les minutes clignotent toujours, pressez à nouveau la touche minuterie pour sélectionner l'unité heure du temps de cuisson. Les heures clignotent sur la zone d'affichage et vous pouvez sélectionner les heures à l'aide des touches de sélection. Un temps de cuisson maximum de 2 heures et 30 minutes (02:30) est possible.
10. Pressez la touche température. Sur la zone d'affichage, la température clignote pour indiquer que le réglage de la température est actif. Au démarrage, le four est réglé à 230 °C (446 °F). C'est bien trop pour presque toutes les préparations.
11. Pressez les touches de sélection < ou > jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse sur la zone d'affichage. Vous pouvez régler n'importe quelle valeur comprise entre 30 °C (86 °F) et 230 °C (446 °F) par palier de 5 °C.

Important : si vous ne démarrez pas le four avec les valeurs sélectionnées à l'aide de la touche START/PAUSE dans les 2 minutes qui suivent la dernière étape de réglage, le four s'éteint automatiquement (voir : « Allumer le four »). Dans ce cas, tous les réglages sont perdus.

Utiliser un programme préconfiguré

Le four design bistro cuisson et gril est fourni avec 8 programmes préconfigurés et un espace mémoire supplémentaire pour un programme défini par l'utilisateur (voir : « Enregistrer votre programme personnalisé »). Les programmes de cuisson préconfigurés offrent différents réglages optimisés pour certains types d'aliments et de plats.

Remarque

Avant de démarrer le four, vous pouvez modifier tous les paramètres des programmes de four préconfigurés en fonction de vos préférences (voir : « Régler manuellement le four »). De plus, les paramètres peuvent être modifiés même après la mise en marche du four (voir : « Modifier les réglages après avoir allumé le four »). Toutefois, si vous souhaitez conserver vos sélections pour une utilisation ultérieure, vous devez utiliser le programme Custom défini par l'utilisateur. Avec tout autre programme de cuisson, vos modifications sont perdues une fois le programme achevé.

1. Préparer le four et vos plats (voir : « Préparer le four et vos plats »).
2. Pressez l'interrupteur. La touche éclairage et la touche fonction s'allument.
3. Pressez la touche fonction. Toutes les touches de l'espace de commande s'allument.
4. Pressez plusieurs fois les touches de sélection < ou > jusqu'à ce que le nom du programme de cuisson souhaité apparaisse dans l'espace de programme. Les paramètres de ce programme apparaissent sur l'afficheur : temps de cuisson, température, résistances sélectionnées, chaleur tournante.
5. Si nécessaire, apportez vos modifications (voir : « Régler manuellement le four »).

Important : si le four est inactif pendant plus de 2 minutes (aucun programme en cours, aucune touche pressée), il s'éteint automatiquement (voir : « Allumer le four »). Tout réglage effectué est alors perdu.

ENREGISTRER VOTRE PROGRAMME PERSONNALISÉ

Vous pouvez enregistrer vos réglages favoris. Après cela, vous pouvez accéder à ces réglages et démarrer le four en sélectionnant simplement le programme Custom. Vos réglages sont mémorisés durablement, même si l'appareil est débranché du réseau secteur.

Important : après avoir défini de nouveaux paramètres et démarré le programme Custom, les paramètres en cours écrasent tous les anciens paramètres en mémoire.

Il n'y a aucun moyen de revenir en arrière. Si vous ne souhaitez pas écraser un précédent programme personnalisé, sélectionnez un autre programme préconfiguré ou réglez le four manuellement (voir : « Utiliser un programme préconfiguré » et « Régler manuellement le four »).

1. Branchez le four sur une prise électrique adaptée et attendez que le panneau de commande s'éteigne à nouveau (voir : « Préparer le four et vos plats »).
2. Pressez l'interrupteur pour mettre le four en marche. La touche éclairage et la touche fonction s'allument. Pressez la touche fonction. Toutes les touches de l'espace de commande s'allument.
3. Pressez les touches de sélection jusqu'à ce que « Custom » s'affiche dans l'espace de programme.
4. Effectuez les réglages nécessaires : sélectionnez les résistances, la chaleur tournante, la température et le temps de cuisson. Si nécessaire, pressez la touche éclairage pour allumer ou éteindre la lampe du four (voir : « Régler manuellement le four »).
5. Pressez la touche START/PAUSE pour démarrer le four avec les réglages sélectionnés et enregistrer simultanément vos paramètres en mémoire.
6. Si vous ne souhaitez utiliser votre programme de cuisson personnalisé que plus tard, pressez l'interrupteur avec la flèche à côté du temps de cuisson qui clignote encore (dans les 20 secondes). Le four s'arrête immédiatement de fonctionner, votre programme personnalisé sera néanmoins conservé en mémoire.

ALLUMER LE FOUR

⚠ AVERTISSEMENT : sachez que même l'extérieur du four devient chaud et que de la vapeur peut s'échapper de la porte du four. Veillez à laisser environ 20 cm d'espace libre de chaque côté du four et enlevez toujours tout objet indésirable du dessus du four avant de l'utiliser. Ne tenez pas vos mains, vos bras ni votre visage au-dessus du four et gardez une distance suffisante entre vous et le four, surtout lorsque vous ouvrez la porte du four. Pendant le fonctionnement et les instants qui suivent, n'entrez en contact qu'avec la poignée de la porte et le panneau de contrôle. Utilisez des maniques et les poignées fournies pour effectuer toute opération sur le four quand il est chaud.

1. Préparez vos aliments et réglez le four (voir ci-dessus).
2. Pressez la touche START/PAUSE. Le four commence à chauffer et le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran sous la forme d'un compte à rebours. Une flèche sur la ligne supérieure de la zone d'affichage indique que le four est en fonctionnement.

Remarque

Pendant que la flèche clignote, l'interrupteur, la touche éclairage, la touche ventilateur et la touche START/PAUSE sont accessibles. Vous pouvez suspendre le programme en cours à l'aide de la touche START/PAUSE (voir : « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »). Les touches minuterie, fonction et température se verrouillent dès que le four est en fonctionnement. Pour modifier ces paramètres, vous devez interrompre le programme du four (voir : « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »).

Remarque

Dès que la flèche de la zone d'affichage cesse de clignoter, toutes les touches de l'espace de commande sont verrouillées pour éviter toute commande involontaire. Toutefois, vous pouvez déverrouiller temporairement l'espace de commande à tout moment du fonctionnement (mode pause, voir : « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »). Par exemple, utilisez le mode pause pour enfourner vos préparations après le préchauffage, pour vérifier leur cuisson pendant le fonctionnement et pour modifier vos réglages (voir : « Modifier les réglages après avoir allumé le four »). Lorsque vous relancez le fonctionnement en appuyant sur la touche START/PAUSE, le four applique tous les nouveaux réglages saisis pendant la suspension de fonctionnement.

Important : pour l'insertion du tournebroche, le programme de cuisson Chicken doit être suspendu dans tous les cas, car il est pratiquement impossible d'insérer le tournebroche dans l'entraînement du moteur quand il tourne.

3. Dès que le temps de cuisson choisi est écoulé, un signal sonore retentit pendant 30 secondes. Ensuite, le four retourne automatiquement en mode veille et le panneau de contrôle s'éteint.

SORTIR VOS PLATS DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT : toutes les parties de la chambre de cuisson peuvent être extrêmement chaudes et le moindre contact peut provoquer de graves brûlures. Lorsque vous opérez à l'intérieur de la chambre de cuisson pendant le fonctionnement et dans les instants qui suivent, protégez vos mains avec des maniques en toute situation. Utilisez les poignées fournies pour retirer la grille de cuisson, la lèchefrite ou le tournebroche de la chambre de cuisson.

Ne placez aucun élément chaud (p. ex. préparation, lèchefrite, grille de cuisson) sur des surfaces sensibles à la chaleur, à l'eau ou aux graisses. Gardez un dessous-de-plat ou un set de table adapté à portée de main. Lors de l'ouverture de la porte du

four, de grandes quantités de vapeur et d'air chaud peuvent s'échapper. Ne tenez ni le visage, ni les mains, ni les bras au-dessus de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four après fonctionnement.

4. Prévoyez un grand dessous-de-plat ou set de table résistant à la chaleur et **portez des maniques**. Maintenez une distance suffisante entre le four et vous puis ouvrez avec précaution la porte du four.
5. En cas de préparations sur la grille ou sur la lèchefrite, fixez y la poignée fournie et retirez-la du four. Pour procéder, avec les mains protégées par des maniques, soutenez la grille ou la lèchefrite d'une main lorsque l'autre main tient la poignée, pour éviter qu'elle n'oscille ou ne se détache de la poignée.
6. En cas d'utilisation du tournebroche, accrochez la poignée du tournebroche aux encoches situées des deux côtés de la broche et déplacez avec précaution le tournebroche vers la gauche pour l'extraire de l'entraînement du moteur. Puis sortez la broche.

Conseil : si vous souhaitez cuire une autre préparation, vous pouvez régler le four et le remettre en fonctionnement immédiatement.

Remarque

Vous pouvez entendre le ventilateur de l'aération du four encore fonctionner. Dans ce cas, vous devez attendre qu'il s'arrête avant de débrancher le four de sa prise électrique. Ceci aide à préserver la durée de vie des composants électroniques.

Toutefois, en toute situation, ne laissez pas l'appareil branché au réseau secteur inutilement et sans présence.

 **AVERTISSEMENT :** Même après utilisation, le poêle est encore chaud pendant un certain temps.

7. Si vous ne souhaitez plus utiliser le four, assurez-vous qu'il est éteint (panneau de contrôle sans aucune lueur). Si possible, attendez que le ventilateur de l'aération du four s'arrête de fonctionner de manière audible. Débranchez l'appareil.
8. La porte du four ouverte, laissez-le le four (env. 20 min). Nettoyez toujours le four, le bac anticoulures et tous les accessoires utilisés après chaque utilisation (voir : « Entretien et Nettoyage »). Ne laissez pas de résidus alimentaires carboniser sur les surfaces durant l'utilisation suivante. **Les aliments peuvent fumer et même prendre feu lorsqu'ils sont carbonisés.**

SUSPENDRE OU ANNULER LA PHASE DE CUISSON

Vous pouvez suspendre le programme en cours à tout moment (voir : « Mode pause »).

- Lorsque le programme du four a été démarré il y a moins de 20 secondes (la flèche dans la ligne supérieure de la zone d'affichage clignote), pressez simplement la touche START/PAUSE pour en suspendre le fonctionnement. Le pictogramme pause s'affiche à la place de la flèche.
- Si vous souhaitez suspendre ou annuler le programme du four alors que l'espace de commande est verrouillé (pas de réponse au toucher, la flèche de la zone d'affichage est allumée en continu, environ 20 secondes après le démarrage du four), vous devez d'abord déverrouiller l'espace de commande. Déverrouiller l'espace de commande ne suspend PAS le fonctionnement.

Remarque

Après avoir suspendu le programme en cours, toutes les touches de l'espace de commande sont accessibles et vous pouvez modifier les paramètres du programme en cours (voir : « Régler manuellement le four »). Par exemple, si vous constatez que votre préparation n'a pas atteint la cuisson désirée, vous pouvez prolonger le temps de cuisson ou augmenter la température pour obtenir une croûte plus croustillante si vous cuisinez un rôti.

Important : après avoir annulé le programme du four, il n'est plus possible de poursuivre ce cycle de cuisson. Vous devez démarrer le four de nouveau.

1. Lorsque **l'espace de commande est déjà verrouillé** (aucune réponse au toucher), maintenez l'interrupteur pressé jusqu'à ce qu'un bip retentisse (env. 2 secondes). La flèche de la zone d'affichage clignote à nouveau. L'espace de commande est maintenant déverrouillé avec le four en fonctionnement. Pendant que le four fonctionne, l'interrupteur, la touche éclairage, la touche ventilateur et la touche START/PAUSE sont accessibles.
2. Vous pouvez suspendre le programme en cours à l'aide de la touche START/PAUSE. Le pictogramme pause II s'affiche à la place de la flèche et les touches de l'espace de commande sont à nouveau accessibles.
3. Après suspension du programme de cuisson en cours, vous disposez de 2 minutes pour reprendre l'exécution de ce programme en pressant la touche START/PAUSE. Le pictogramme pause disparaît et la flèche clignote à nouveau pendant 20 secondes. Lorsque la flèche est allumée en continu, l'espace de commande est verrouillé à nouveau.

Important : n'oubliez pas de reprendre le programme en cours à l'aide de la touche START/PAUSE.

4. Si vous voulez interrompre totalement le programme en cours, pressez l'interrupteur. Un bip retentit et le four retourne en mode veille. Le panneau de contrôle s'éteint. Après cette dernière étape, il n'est pas possible de reprendre le programme de cuisson.

CONTRÔLER LA CUISSON DE VOS PLATS PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Vous voudrez peut-être vérifier la cuisson de vos préparations pendant le fonctionnement.

Pour cela, activez d'abord le mode pause pour éteindre les résistances pendant que la porte du four est ouverte (voir : « Caractéristiques de votre four design bistro cuisson et gril - Mode pause » et « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »).

Conseil : si vous pensez que votre préparation ne parviendra pas à la cuisson désirée, avec le mode pause activé, vous pouvez changer les paramètres en conséquence. Par exemple, utilisez cette fonction pour activer la chaleur tournante ou sélectionnez une température un peu plus élevée quelques minutes avant de sortir votre préparation pour obtenir une croûte croustillante (voir ci-dessous : « Modifier les réglages après avoir allumé le four »).

Important : n'oubliez pas de reprendre le programme en cours à l'aide de la touche START/PAUSE après avoir refermé la porte du four.

MODIFIER LES RÉGLAGES APRÈS AVOIR ALLUMÉ LE FOUR

Vous pouvez modifier les réglages du four même après le démarrage du programme.

1. Env. 20 secondes après la mise en fonction du four, la flèche de la zone d'affichage cesse de clignoter et l'espace de commande est verrouillé. Dans ce cas, le four ne réagit à aucune courte pression sur les touches et vous devez déverrouiller l'espace de commande avant d'effectuer tout réglage. Pour cela, il suffit de presser l'interrupteur jusqu'à ce qu'un bip retentisse (environ 2 secondes). La flèche de la zone d'affichage clignote à nouveau.

Remarque

Déverrouiller l'espace de commande ne suspend pas le programme de cuisson.

2. Lorsque l'espace de commande est déverrouillé (la flèche clignote), vous pouvez allumer et éteindre la chaleur tournante et la lampe du four en appuyant simplement sur la touche ventilateur ou sur la touche éclairage.
3. Si vous souhaitez modifier les réglages en cours pour le temps et la température de cuisson, vous devez d'abord suspendre le programme de cuisson. Pressez la touche START/PAUSE. Le pictogramme pause apparaît sur la zone d'affichage (voir : « Caractéristiques de votre four design bistro cuisson et gril - Mode pause »). Suite à cela, les touches de l'espace de commande sont accessibles.
4. Procédez à vos réglages (voir : « Régler manuellement le four »).
5. Après avoir effectué vos saisies, appuyez sur la touche START/PAUSE dans les 2 minutes qui suivent pour poursuivre le programme de cuisson. La flèche de la zone d'affichage clignote. Au bout d'environ 20 secondes, l'espace de commande est à nouveau verrouillé et la flèche cesse de clignoter.

Important : n'oubliez pas de reprendre le programme en cours à l'aide de la touche START/PAUSE.

GRILLER À L'AIDE DU TOURNEBROCHE

En utilisant le tournebroche et le programme préconfiguré Chicken, vous pouvez cuire vos préparations uniformément. Le moteur du four fait tourner le tournebroche lentement et régulièrement pendant toute la durée de cuisson. Les poulets entiers sont normalement cuits de cette façon. Toutefois, si votre préparation peut être fixée solidement sur le tournebroche, vous pouvez préparer d'autres plats avec cette méthode. En général, les mâchoires fournies peuvent être utilisées pour cela également.

Important : concernant cette méthode de cuisson, le programme Chicken doit être utilisé, car seul ce programme active le moteur.

⚠ ATTENTION : les préparations cuites au tournebroche ne doivent pas dépasser 20 cm (env. 8 pouces) de longueur et 1,5 cm (env. 6 pouces) de diamètre. Elles ne doivent pas s'éloigner de la broche de plus de 7 à 8 cm (env. 3 pouces), pour éviter qu'elles ne s'approchent trop des résistances. De plus, veillez à ce qu'aucune partie ne se détache pendant la cuisson pour éviter que la préparation n'entre en contact avec les résistances. N'oubliez pas que certaines préparations peuvent se désagréger pendant la cuisson (p. ex. le poisson). En général, ce type d'aliment ne se prête pas à la cuisson au tournebroche

Embrocher la viande sur le tournebroche

1. Desserrez les mâchoires du tournebroche et retirez-les. Les mâchoires peuvent être montées et démontées facilement en tournant leur vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles puissent librement glisser sur le tournebroche. Séparez ensuite le tournebroche de la mâchoire.
2. Piquez et introduisez le tournebroche dans la viande (p. ex. un poulet entier, une pièce de cochon de lait). Le tournebroche doit être placé au centre de la pièce de viande qui doit glisser aussi loin que possible. Partant de la broche, le rayon maximal de la pièce de viande ne doit pas dépasser 7 ou 8 cm (env. 3 pouces). Laissez environ 10 cm (env. 4 pouces) d'espace libre à chaque extrémité du tournebroche. Centrez les aliments sur le tournebroche.
3. Remplacez les mâchoires avec les pointes orientées vers les aliments et poussez-les fermement pour obtenir un bon maintien. Toutefois, ne soyez pas trop brusque pour ne pas abîmer les mâchoires. Serrez les mâchoires en tournant les vis dans le sens des aiguilles d'une montre.

⚠ AVERTISSEMENT : pour le maintien des aliments et leur cuisson au four, n'utilisez pas de matériaux sensibles à la chaleur, à la graisse ni à l'eau, ni enduits ou traités chimiquement (p. ex. plastique ou zinc) ! Le plastique et les matériaux traités peuvent fondre, carboniser ou dégager des substances nocives et intoxiquer vos aliments et l'air ambiant. N'utilisez que des broches en acier inoxydable ou des ficelles résistantes à la chaleur et de qualité alimentaire. Gardez à l'esprit que les aliments s'amollissent et peuvent se contracter ou gonfler pendant la cuisson.

4. Ficelez les pièces lâches (p. ex. pattes et ailes) avec de la ficelle adaptée (p. ex. coton non traité, chanvre ou lin). Vous pouvez également utiliser des broches pour le maintien des roulades ou des kebabs.
5. Assurez-vous que toutes les parties de l'aliment sont bien fixées en tournant le tournebroche dans votre main.

Remarque

Il y a 3 encoches sur le tournebroche : une seulement se trouve très proche d'une extrémité. Pendant l'utilisation, cette extrémité doit être tournée vers le côté gauche du four et doit être insérée dans le support de broche de la paroi du four pour le maintenir de manière sûre. Les autres encoches permettent de fixer la poignée de la broche et d'éviter que le tournebroche ne s'en échappe.

Préparer le four

⚠ AVERTISSEMENT : toutes les pièces à l'intérieur du four sont extrêmement chaudes pendant le fonctionnement ! Pour éviter des brûlures graves, protégez toujours vos mains avec des maniques lorsque vous opérez dans la chambre de cuisson quand elle est chaude (p. ex. en insérant ou en retirant le tournebroche). N'oubliez pas que l'extérieur du four peut aussi devenir chaud (le boîtier, la porte). Pendant le fonctionnement et les instants qui suivent, ne touchez le four que par la poignée de la porte et le panneau de contrôle.

Important : dans de nombreuses recettes, un four préchauffé est expressément requis. Cependant, comme le four design bistro cuisson et gril atteint très rapidement la température désirée, il peut être admis de se passer du préchauffage. Lorsque la chambre de cuisson est encore froide, il est très facile d'insérer le tournebroche. De plus, vous réduisez la consommation d'énergie. Cependant, si vous décidez de préchauffer le four, n'oubliez pas que les parois de la chambre de cuisson sont extrêmement chaudes et que le moindre contact avec la peau peut provoquer de graves brûlures.

6. Pour insérer le tournebroche : insérez l'extrémité du tournebroche dans l'entraînement du moteur sur le côté droit de la chambre de cuisson. Placez l'encoche la plus proche d'une des extrémités du tournebroche dans le support de broche situé sur le côté opposé. Assurez-vous que le tournebroche ne glisse pas hors du support de broche.
7. Assurez-vous que le bac anticoulures est inséré dans le fond de la chambre de cuisson. Si vous pensez que des liquides peuvent s'écouler (viande, certains légumes), vous pouvez glisser la lèchefrite dans le rail inférieur.
8. Connectez le four à l'alimentation électrique et appuyez sur l'interrupteur pour l'allumer. Pressez la touche fonction pour activer l'espace de commande.
9. Pressez l'une des touches de sélection plusieurs fois jusqu'à ce que le programme Chicken apparaisse sur la zone programme.
10. Si nécessaire, modifiez le temps et la température de cuisson (voir : « Régler manuellement le four »). Pour choisir le temps de cuisson, tenez compte du temps de chauffe du four (max. 10 minutes).
11. Pressez la touche START/PAUSE pour mettre le four en marche.

Placer le tournebroche dans le four préchauffé

⚠ ATTENTION, RISQUES DE BRÛLURES : après le préchauffage du four, toutes les parties de la chambre de cuisson sont extrêmement chaudes ! Même l'extérieur du four peut être chaud. Ne touchez le four que par la poignée et le panneau de contrôle. Lors de l'insertion ou du retrait du tournebroche, évitez toujours de toucher les éléments de la chambre de cuisson.

12. Tenez le tournebroche préparé et une fourchette à portée de main. Après le préchauffage (max. 10 minutes), maintenez l'interrupteur pressé jusqu'à ce que le signal sonore retentisse pour déverrouiller l'espace de commande. Pressez la touche START/PAUSE pour suspendre le programme en cours (voir : « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »). Les résistances sont désactivées, l'entraînement du moteur et la minuterie s'arrêtent.
13. Protégez vos mains avec des maniques. Ouvrez la porte du four par la poignée.
14. Saisissez le tournebroche par sa poignée. La poignée de la broche doit être insérée dans les encoches destinées à cet usage des deux côtés du tournebroche. Assurez-vous de bien orienter le tournebroche. La troisième encoche doit être orientée vers le support de broche dans la chambre de cuisson (voir ci-dessus).
15. En veillant à ne pas toucher l'intérieur de la chambre de cuisson avec les mains, insérez le tournebroche dans l'entraînement du moteur, côté droit. Pour ce faire, utilisez si nécessaire la fourchette pour guider le tournebroche jusqu'à ce que son extrémité se glisse dans l'ouverture de l'entraînement du rotor.
16. Placez l'encoche de l'autre extrémité du tournebroche dans le support de broche. Vérifier bien que le tournebroche est bien fixé et qu'il ne se détache pas.
17. Fermez la porte du four et pressez la touche START/PAUSE pour reprendre le programme de cuisson.
18. Pendant la cuisson, vous devriez probablement vérifier la cuisson de vos aliments (voir : « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »).

Sortir du four les plats brûlants

Une fois que le temps de cuisson est écoulé ou que vos aliments ont atteint la cuisson ou la coloration désirée, éteignez le four et sortez votre préparation. Si le four achève le programme automatiquement, un signal sonore retentit pendant environ 30 secondes. Ensuite, le four retourne automatiquement en mode veille. Lorsque vos aliments ont atteint la cuisson désirée avant que la minuterie ne soit arrivée à son terme, annulez le programme de cuisson manuellement (voir : « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »).

Important : tenez à portée de main un plat ou une assiette suffisamment grand et résistant à la chaleur pour y placer la préparation chaude et garder propre votre espace de travail.

⚠ ATTENTION, RISQUES DE BRÛLURES : tous les éléments de la chambre de cuisson et votre préparation sont extrêmement chauds ! Même l'extérieur du four peut être chaud. Ne touchez le four que par la poignée et le panneau de contrôle. Lors de l'insertion ou du retrait du tournebroche, évitez toujours un contact entre les éléments de la chambre de cuisson et votre peau. Protégez vos mains avec des maniques et utilisez les poignées fournies. Ne placez pas vos préparations ni le tournebroche sur des surfaces sensibles à la chaleur.

Lors de l'ouverture de la porte du four, de grandes quantités de vapeur et d'air chaud s'échappent. Ne tenez ni le visage, ni les mains, ni les bras au-dessus de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four. Gardez toujours une distance suffisante.

18. Protégez vos mains avec des maniques et gardez toujours une distance suffisante par rapport au four. Ouvrez ensuite la porte du four par la poignée. N'oubliez pas que de grandes quantités de vapeur peuvent s'échapper de la chambre de cuisson.
19. Placez les extrémités crochues de la poignée du tournebroche dans les encoches situées des deux côtés de la broche. Soulevez le tournebroche du support de broche du côté gauche du four.
20. Tirez ensuite la broche à rôtir vers le côté gauche du four pour l'extraire de l'entraînement du moteur. Sortir délicatement le tournebroche du four et le poser sur une surface résistant à la chaleur (p. ex. un grand plat ou une assiette).
21. Assurez-vous que le four retourne en mode veille. Si nécessaire, pressez l'interrupteur jusqu'à ce que le panneau de contrôle s'éteigne.

Conseil : pour préserver la longévité du four, après son fonctionnement, il est recommandé de laisser le four porte ouverte, toujours branché à sa prise électrique. Cela permet au ventilateur du four de refroidir ses composants électroniques. Cependant, **ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau secteur.**

22. Si vous ne prévoyez aucune autre cuisson, débranchez l'appareil.
23. Laissez le four refroidir avec la porte ouverte (env. 20 minutes). Nettoyez le four après chaque utilisation (voir : « Entretien et nettoyage ») pour éviter que des résidus alimentaires ne carbonisent lors de l'utilisation suivante, ce qui provoquerait des dégagements de fumée dans la chambre de cuisson. En outre, de tels résidus peuvent prendre feu.

REEMPLACER LA LAMPE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Lorsque la lampe du four ne réagit plus à la touche éclairage, il est possible qu'elle ne soit plus opérationnelle. Vous pouvez changer la lampe du four vous-même, en suivant les instructions suivantes. Cependant, si vous pensez que vous ne pouvez pas résoudre ce problème, apportez l'appareil à réparateur agréé, ce dernier sera également en mesure de choisir l'ampoule qui convient.

⚠ AVERTISSEMENT : ne touchez pas le capot en verre de la lampe l'appareil encore branché au réseau secteur ! Toujours éteindre l'appareil (le panneau de contrôle s'éteint) et le débrancher. Laissez l'appareil refroidir complètement avec la porte ouverte. **N'utilisez pas d'ampoule ordinaire pour le four ! L'ampoule du four doit convenir aux utilisations à haute température.** Prenez contact avec un revendeur spécialisé en électroménager.

⚠ AVERTISSEMENT : l'ampoule en verre de l'éclairage peut éclater, en particulier quand elle brûle ! Avant de démonter la lampe, assurez-vous que l'ampoule en verre est toujours en bon état pour éviter les blessures. Si nécessaire, protégez votre main avec un gant. En cas de doute, s'adresser à un centre de maintenance agréé.

1. Éteignez le four et débranchez-le. Laissez l'appareil refroidir complètement avec la porte ouverte.
2. La lampe se trouve sur la paroi supérieure droite du four. Tournez le capot en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer. Veillez à ce que le capot en verre ne tombe pas sur les résistances.

Remarque

C'est le moment idéal pour nettoyer en profondeur le capot en verre et éliminer les résidus de graisse brûlée. Pour cela, trempez le capot en verre dans de l'eau chaude savonneuse et lavez-le avec une éponge douce. Essuyez le capot en verre et laissez-le sécher à l'air libre pendant environ 30 minutes.

3. Assurez-vous que l'ampoule en verre de la lampe n'est pas endommagée pour éviter les blessures. Tournez ensuite la lampe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la dévisser.

Important : le capot en verre doit être complètement sec avant de le remonter dans la chambre de cuisson.

4. Assurez-vous que la lampe de rechange est bien celle qui convient : 25W, adaptée aux utilisations à haute température (voir : « Caractéristiques techniques »).

5. Vissez fermement avec votre main la nouvelle ampoule dans la douille de la lampe du four dans le sens des aiguilles d'une montre.

Important : ne touchez pas l'ampoule de la nouvelle lampe avec vos doigts. Les empreintes laissées sur l'ampoule brûleraient, noircissant le verre et réduisant ainsi l'efficacité lumineuse. Pour monter la lampe, vous pouvez la tenir à l'aide d'un petit chiffon propre ou d'un torchon de cuisine.

6. Veillez à ce que le capot en verre de la lampe du four soit complètement intact. Il ne doit pas y avoir de bords ébréchés ni de fissures. **Sinon, en raison des variations de température du four, des éclats pourraient se détacher et se retrouver dans vos préparations.**
7. Tournez le capot en verre dans le sens des aiguilles d'une montre pour le remonter. Le capot en verre doit être vissé fermement à la main pour éviter qu'il ne se détache en raison des variations de température.

Par la suite, la lampe du four devrait être de nouveau en état de fonctionner. Dans le cas contraire, s'adresser à un centre de maintenance agréé.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problèmes	Raison possible	Solution
L'appareil ne répond pas. L'afficheur reste complètement éteint.	L'appareil n'est pas sous tension.	<p>Veillez vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est-il branché au réseau secteur ? • La prise électrique fonctionne-t-elle? <p>Vérifiez en branchant une lampe.</p>
L'appareil ne répond pas bien que les touches soient allumées.	Un programme de cuisson est en cours, l'espace de commande est verrouillé pour empêcher les commandes intempestives.	Maintenez pressé l'interrupteur jusqu'à ce qu'un bip retentisse. Suite à cela, l'interrupteur, la touche éclairage, la touche ventilateur et la touche START/PAUSE sont accessibles. Pour activer les autres touches, suspendez le programme en cours à l'aide de la touche START/PAUSE (voir : « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »).
Vous souhaitez sélectionner un programme, mais les noms des programmes n'apparaissent pas dans la zone programme.	La température ou la minuterie est en cours de réglage. La valeur sélectionnée clignote dans la zone d'affichage.	Il faut toujours d'abord sélectionner le programme. En sélectionnant le programme, tous les réglages saisis manuellement sont perdus et remplacés par les paramètres du programme sélectionné. Éteignez et rallumez le four en pressant l'interrupteur. Ensuite, recommencez une nouvelle fois.

Problèmes	Raison possible	Solution
Vous ne pouvez pas régler à la température requise par votre recette ou la température réglée n'est pas gardée par le four.	L'unité de température n'est pas la bonne.	Vérifiez que l'unité de température mentionnée dans votre recette est la même que celle affichée à droite de la valeur réglée. Si ce n'est pas le cas, pressez la touche température pour basculer vers l'unité souhaitée (°C ou °F).
Vous avez désactivé la chaleur tournante, mais vous entendez encore le ventilateur.	L'électronique du four est équipée d'un ventilateur distinct pour le refroidissement, il fonctionne indépendamment de la chaleur tournante.	Il s'agit d'un phénomène normal. Le ventilateur de la chaleur tournante de la chambre de cuisson, indépendant du ventilateur du four, n'est actif que si le pictogramme ventilateur est affiché sur la zone d'affichage. Aucune action n'est nécessaire.
Pendant la phase de chauffe, de la fumée s'échappe de la chambre de cuisson.	Les résistances reçoivent un traitement protecteur qui s'évapore lors du premier chauffage.	C'est probablement normal, il ne faut pas s'inquiéter. La fumée se dissipe après quelques minutes de chauffe et ne réapparaîtra pas. Le traitement protecteur est non toxique et sans danger. Veillez cependant à maintenir une bonne aération et nettoyez la chambre de cuisson après la première mise en chauffe (voir : « Première Utilisation »).
	Votre préparation se trouve trop proche des résistances.	Éteignez le four, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse. Nettoyez soigneusement la chambre de cuisson (voir : « Entretien et Nettoyage »). Avant d'allumer le four, assurez-vous toujours que vos aliments restent à une distance d'au moins 3 cm (largeur d'une cuillère à café) des résistances pendant la totalité du processus de cuisson.
	Des morceaux ou des liquides provenant de vos préparations sont tombés sur les résistances pendant la cuisson.	Éteignez le four, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse. Nettoyez soigneusement la chambre de cuisson (voir : « Entretien et Nettoyage »). Si des liquides peuvent s'écouler ou si des miettes peuvent tomber, insérez si possible la lèchefrite (voir : « Accessoires utiles »).
	La minuterie ou la température ont des valeurs vraiment trop élevées.	Le four design bistro cuisson et gril accomplit la plupart des tâches en un temps beaucoup plus court que les fours classiques. De plus, la température choisie est rapidement atteinte et maintenue avec précision. Ceci est dû à la combinaison de la chambre de cuisson compacte avec des résistances à haute performance. En conséquence, tant que vous n'êtes pas familiarisé avec votre nouveau four design bistro cuisson et gril, surveillez étroitement les cuissons. Vérifiez régulièrement vos préparations pendant la cuisson pour éviter de les brûler.

Problèmes	Raison possible	Solution
	Après nettoyage, il reste des résidus sur les résistances.	Éteignez immédiatement. Nettoyez les résistances (voir : « Entretien et Nettoyage »). Enlevez méticuleusement les projections et les débris des résistances. Après le nettoyage, essuyez avec un chiffon doux humidifié à l'eau claire et séchez. Assurez-vous qu'il ne reste pas de peluches sur les résistances.
	Défaillance ou surchauffe d'une résistance.	Éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir. Envoyez l'appareil dans un centre de maintenance agréé pour contrôle et réparation. Ne pas réutiliser l'appareil en cas de dysfonctionnement, quel qu'il soit.
La lampe du four dans la chambre de cuisson reste éteinte, même pendant le fonctionnement.	La lampe a été éteinte.	À chaque étape de l'utilisation, vous pouvez allumer et éteindre la lampe du four à volonté. L'espace de commande étant verrouillée pendant le fonctionnement, pressez l'interrupteur jusqu'à ce qu'un bip retentisse pour déverrouiller la touche éclairage. Pressez ensuite la touche éclairage pour éclairer la chambre de cuisson.
	Le mode veille a été activé, éteignant automatiquement la lampe du four.	Si nécessaire, pressez l'interrupteur, puis la touche éclairage pour allumer à nouveau la lampe du four.
	La lampe est hors d'usage.	Remplacez l'ampoule avec une ampoule adaptée aux utilisations à haute température (voir : « Remplacer la lampe de la chambre de cuisson »). En cas de doute, faites appel à un réparateur agréé pour le remplacement de l'ampoule.
Vous avez remplacé l'ampoule, mais elle a grillé de nouveau en très peu de temps.	L'ampoule ne convenait pas aux utilisations à haute température.	N'utilisez pas d'ampoule ordinaire pour l'éclairage du four ! Pour une utilisation à l'intérieur d'un four, des ampoules conçues pour les hautes températures sont nécessaires (voir : « Caractéristiques techniques » et « Remplacer la lampe de la chambre de cuisson »).
De la condensation s'accumule à l'intérieur de la porte du four et de l'air chaud en sort.	Selon le type de plats que vous cuisinez (un rôti juteux par exemple), de la vapeur peut s'échapper et se condenser sur les parties plus froides de l'appareil pendant le fonctionnement.	Il s'agit d'un phénomène normal. Aucune action n'est nécessaire.
Le tournebroche ne tourne pas.	Le programme démarré n'est pas le bon.	Annulez le programme en cours (voir : « Suspendre ou annuler la phase de cuisson »). Sélectionnez ensuite le programme Chicken et démarrez à nouveau le four.

Problèmes	Raison possible	Solution
<p>Votre préparation est brûlée par endroits, bien que vous ayez sélectionné le bon temps de cuisson et la bonne température.</p>	<p>Votre préparation se trouve trop proche des résistances.</p>	<p>Veillez toujours à respecter une distance d'au moins 3 cm (1-2 pouces) par rapport aux résistances. Si de très hautes températures sont sélectionnées, vous devez prévoir une distance plus grande par rapport aux résistances.</p>
<p>Gâteaux ou pâtés s'affaissent après la cuisson.</p>	<p>Vous avez ouvert la porte du four pendant la cuisson ou vous n'avez pas attendu suffisamment longtemps entre la mise en marche et l'ouverture de la porte du four.</p>	<p>N'oubliez pas que la chambre de cuisson du four design bistro cuisson et gril est très compacte. En conséquence, lors de l'ouverture de la porte du four, la température à l'intérieur de la chambre de cuisson baisse très rapidement. Quand refroidies trop rapidement, certaines préparations délicates s'affaissent. Après la cuisson, laissez la porte du four fermée durant 15 à 30 minutes.</p>
<p>Vos préparations ne sont pas cuites de façon uniforme. Certaines parties sont trop cuites ou d'autres sont encore crues.</p>	<p>Votre préparation se trouve trop proche des résistances.</p>	<p>Veillez toujours à respecter une distance d'au moins 3 cm (1-2 pouces) par rapport aux résistances. Selon la température réglée et le type de préparation, vous devriez laisser encore plus d'espace. Si cela convient, activez la chaleur tournante.</p>
	<p>Votre préparation n'est pas placée au centre de la chambre de cuisson.</p>	<p>En raison de la compacité de la chambre de cuisson de l'appareil et de la puissance élevée des résistances, il peut s'avérer crucial de placer les préparations aussi loin que possible au centre. Si certaines du dessous de vos préparations sont brûlées ou trop cuites, essayez d'insérer la lèche-frite en dessous afin d'obtenir une distribution plus uniforme de la chaleur.</p>
	<p>La chaleur tournante devrait être utilisée, mais elle était inactive.</p>	<p>Assurez-vous d'activer la chaleur tournante pendant le fonctionnement. Pour cela, regardez le pictogramme ventilateur dans la zone d'affichage. Ne prêtez pas attention au bruit de l'aération du four, le ventilateur de la chaleur tournante n'est activé que s'il est visible sur la zone d'affichage.</p>
	<p>Vos morceaux d'aliments (par ex. viande) sont trop volumineux pour le four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez les grosses parties en des parties plus petites et cuisez en plusieurs fois. • Assurez-vous de centrer la préparation dans le four. • Assurez-vous de sélectionner la bonne combinaison de résistances (voir : « Chaleur tournante et résistances à contrôle individuel »). • Vous devriez peut-être activer la chaleur tournante. • Si certaines du dessous de vos préparations sont brûlées ou trop cuites, essayez d'insérer la lèche-frite en dessous afin d'obtenir une distribution plus uniforme de la chaleur. • Cuisez vos aliments à des températures plus basses et avec un temps de cuisson plus long.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT : assurez-vous toujours que l'appareil se trouve hors de portée des enfants en bas âge.

Mettez toujours l'appareil en mode veille (le panneau de contrôle est éteint et seul l'interrupteur clignote), puis débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le déplacer ou de le nettoyer. Ne pas gratter ou couper sur les surfaces de l'appareil et ne pas donner de coups. Traitez toujours les résistances avec soin afin d'éviter tout risque de surchauffe, de choc électrique, d'incendie et afin de ne pas les endommager. Les parois de la chambre de cuisson sont dotées d'un revêtement antiadhésif. Afin d'éviter d'endommager les surfaces de l'appareil, (porte en verre, résistance, revêtement antiadhésif, etc.), n'utilisez pas d'objets durs ou tranchants, de nettoyeurs abrasifs, de produits chimiques corrosifs (p. ex. eau de Javel ou aérosol nettoyant) ni de brosses de nettoyage rigides (p. ex. brosse à récurer en métal) pour nettoyer l'appareil ou ses éléments.

Assurez-vous de protéger l'appareil des projections d'eau. Ne plongez pas l'appareil ni le câble d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tout risque de choc électrique ou de dommage. Ne renversez pas ni ne projetez de liquides sur ou dans l'appareil ni sur le câble d'alimentation pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Ceci est particulièrement valable pour les fentes d'aération du boîtier.

Ne placez pas l'appareil ni aucune de ses pièces dans un lave-vaisselle !

⚠ AVERTISSEMENT : gardez toujours propre la chambre de cuisson. Après chaque utilisation, essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide humidifié d'eau savonneuse tiède. **Les résidus alimentaires dans la chambre de cuisson et en particulier sur les résistances peuvent carboniser, fumer et même prendre feu lors de l'utilisation suivante de l'appareil.** Avant d'utiliser l'appareil, séchez soigneusement toutes les éléments utilisés après le nettoyage.

Important : même pour nettoyer les accessoires métalliques de l'appareil (grille, tournebroche, poignées), n'utilisez pas de brosse à récurer en métal pour éviter d'égratigner leur surface.

1. Assurez-vous que l'appareil est en mode veille (le panneau de contrôle est éteint), débranchez-le et laissez l'appareil refroidir avec la porte du four ouverte.
2. Retirez tous les éléments amovibles de l'intérieur de la chambre de cuisson (pièce à pizza, grille, lèchefrite, bac anticouleurs). Ces éléments ainsi que les poignées de la grille et de la broche peuvent être nettoyés à l'eau tiède savonneuse.

⚠ AVERTISSEMENT : manipulez l'appareil avec soin pour éviter d'endommager les charnières de la porte du four, la vitre de la porte du four, les résistances et la sonde de température.

3. Nettoyez la vitre de la porte du four avec une éponge douce humidifiée d'eau tiède savonneuse. N'utilisez aucun aérosol dédié au nettoyage des fours. Enlevez les résidus tenaces à l'aide d'une brosse en nylon. Le revêtement antiadhésif des parois de la chambre de cuisson peut être nettoyé facilement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce humidifiée avec de l'eau savonneuse tiède. N'utilisez pas l'appareil brusquement pour éviter d'endommager les charnières de la porte du four, les résistances et la sonde de température.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil et le câble d'alimentation avec un chiffon doux humide humidifié avec de l'eau tiède savonneuse. Ne laissez aucun liquide s'infiltrer dans le boîtier ni dans le panneau de contrôle.
5. En conséquence, essuyez toutes les surfaces avec un chiffon doux humidifié à l'eau claire et séchez.
6. Laissez l'appareil et tous ses éléments sécher naturellement pendant au moins 1/2 heure, **hors de portée des jeunes enfants**. Pour cela, laissez la porte du four ouverte. Insérez le bac anticouleurs au fond de la chambre de cuisson, sous les résistances du bas.

RANGEMENT

⚠ AVERTISSEMENT : il est important de surveiller les enfants en bas âge afin de s'assurer qu'ils ne jouent ni avec l'appareil ni avec l'une de ses pièces. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, toujours l'éteindre (mode veille, panneau de contrôle éteint) et ensuite le débrancher de la prise électrique. Attendez que l'appareil soit complètement froid avant de le nettoyer et de l'entreposer.

⚠ ATTENTION : veillez à ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et à l'abri du gel, des rayons du soleil et des contraintes non admissibles (chocs mécaniques ou électrocution, chaleur, humidité) et **hors de la portée des enfants en bas âge**. Ne placez pas d'objets solides ni lourds sur l'appareil, ni à l'intérieur ni sur toute partie de celui-ci. Placez d'abord le four sur son lieu d'entreposage, puis insérez y les accessoires. **Ne placez aucun objet sur les résistances du four.**

N'utilisez pas les pièces ou les accessoires de l'appareil à des fins autres que pour son fonctionnement.

1. Toujours manipuler les cordons d'alimentation avec une précaution particulière. Vous ne devez jamais nouer, torsader, tirer, tendre ou presser les cordons d'alimentation.
2. Nettoyez l'appareil et tous ses éléments avant de l'entreposer pour éviter un agrégat d'aliments séchés (voir : « Entretien et Nettoyage »).
3. Saisissez l'appareil des deux côtés en bas du boîtier et placez-le sur une surface plane, propre et stable, à l'abri des chutes.
4. Glissez la grille de cuisson dans le rail inférieur, puis placez la pierre à pizza, le tournebroche et les poignées de la grille et de la lèchefrite sur la grille. Glissez la lèchefrite dans le rail supérieur. Fermez la porte du four.
5. Entourez sans serrer le câble d'alimentation autour de l'appareil. Si vous souhaitez entreposer le four pendant une période prolongée, il est conseillé de laisser la porte du four légèrement ouverte pour éviter la formation d'odeurs désagréables. Pour cela, vous pouvez coincer un torchon propre et plié entre la porte du four et le haut du boîtier.

REMARQUES RELATIVES À LA MISE AU REBUT



La mise au rebut de l'appareil et de son emballage doit être effectuée conformément aux réglementations et exigences locales en vigueur concernant les appareils électriques et les emballages. Veuillez contacter l'entreprise d'élimination des déchets de votre localité.

Ne pas jeter les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés ; utilisez des installations de collecte distinctes. Communiquez avec votre administration locale pour obtenir des renseignements sur les systèmes de collecte disponibles. Si des appareils électriques sont jetés dans des décharges, des dépotoirs ou des services d'incinération des ordures ménagères, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines ou être rejetées dans l'air, entrer dans la chaîne alimentaire et nuire à la santé et au bien-être et provoquer l'empoisonnement de la faune et de la flore. Lorsque vous remplacez les anciens appareils par des neufs, le vendeur est légalement obligé de reprendre votre ancien appareil pour une mise au rebut au moins gratuite.

INFORMATIONS ET SERVICE APRÈS-VENTE

Veuillez visiter le site Web : www.gastroback.de pour de plus amples informations.

Pour obtenir un support technique, veuillez contacter le centre de service à la clientèle de Gastroback par téléphone : +49 (0) 4165/22 25-0 ou par e-mail : info@gastroback.de.

Veuillez consulter notre page d'accueil pour obtenir une copie des présentes instructions d'utilisation au format pdf.

GARANTIE

Nous garantissons que tous nos produits sont exempts de défauts au moment de l'achat. Au regard de tout défaut de fabrication ou de matériaux démontrable, l'appareil sera réparé ou remplacé gratuitement sans possibilité de recours en dommages et intérêts et dans un délai de 2 ans après l'achat de l'appareil. Il n'existe aucune réclamation dans le cadre de la garantie de l'acheteur si les dommages ou le défaut de l'appareil sont causés par un traitement inapproprié, une surcharge ou des erreurs d'installation. La réclamation dans le cadre de la garantie expire en cas d'interférence technique d'un tiers sans accord écrit. L'acheteur doit présenter le bordereau de vente lors dans le recours à une garantie et doit supporter tous les frais et coûts du transport. L'utilisation contrôlée de cet appareil se limite aux espaces réservés au personnel des entreprises, chambres d'hôtes, cafés, boulangeries et autres établissements similaires. Dans ce cas, la période de garantie est réduite à 1 an.

Remarque

Les clients d'Allemagne et d'Autriche : Pour toute réparation et tout service, veuillez envoyer les produits Gastroback à l'adresse suivante :

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Allemagne.

Les clients d'autres pays : Veuillez contacter votre revendeur.

Veuillez convenir que nous ne pouvons supporter les frais de réception. Retour des appareils : Veuillez vous assurer d'emballer l'appareil prêt à être expédié sans accessoires. Ajoutez le bordereau de vente et une brève description de la panne. Le délai de traitement après réception de l'appareil défectueux est d'env. 2 semaines ; nous vous informerons automatiquement. Après la période de garantie, veuillez envoyer les appareils défectueux à l'adresse indiquée. Vous recevrez un devis gratuit et, par la suite, pourrez décider si nous réparerons l'appareil aux frais éventuellement encourus, renvoyer gratuitement l'appareil défectueux ou mettre au rebut l'appareil gratuitement.

USAGE DOMESTIQUE

L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement et ne convient pas à un usage industriel ou commercial. Ne pas essayer d'utiliser cet appareil d'une autre manière ou dans un autre but que l'utilisation prévue, décrite dans les présentes instructions. Toute autre utilisation est considérée comme une utilisation non conforme ou mauvaise, et peut entraîner des blessures ou des dommages graves. L'acheteur ne peut faire valoir aucun droit à la garantie en cas de blessures ou de dommages causés par une utilisation non prévue.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Téléphone + 49 (0) 41 65 / 22 25 - 0 . Télécopieur + 49 (0) 41 65 / 22 25 -29
info@gastroback.de . www.gastroback.de

20190328