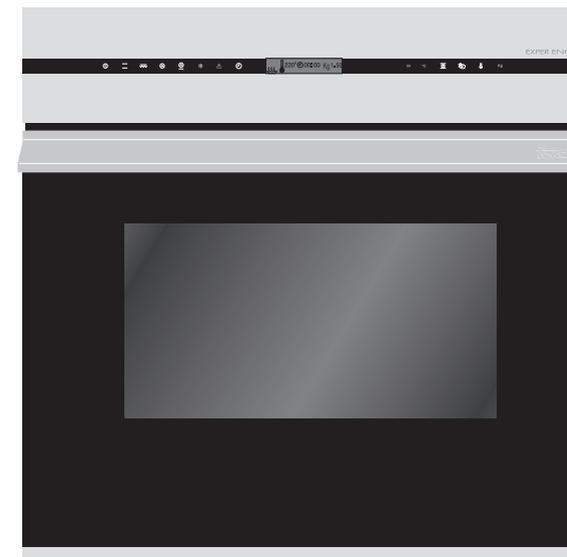


Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HX-790
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale from A (most efficient) to G (least efficient).	Classe d'efficacité énergétique, sur une échelle de A (plus efficient) à G (le moins efficient).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (geringer Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	A
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating setting	Fonction de chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Heißluft	←
Consumo de energía.	Consumo de energia.	Energy consumption.	Consommation d'énergie.	Energieverbrauch.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	0,81 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Heißluft.	0,78 Kwh
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Net volume (litres).	Volume net (litres).	Nettovolumen (Liter).	52
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Type: Small Medium Large	Type: Petit Moyen Grand	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de confeção com carga normal.	Cooking time with normal load.	Temps de cuisson à charge normale.	Garzeit bei Standardbeladung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	42 min.
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Heißluft.	42 min.
Superficie de cocción.	Superfície de confeção.	Cooking surface	Surface de cuisson.	Backfläche.	1300 cm²
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Ruído (dB (A) re 1 pW).	Noise (dB (A) re 1 pW).	Niveau sonore (dB (A) re1 pW).	Geräusch (dB(A) re1 pW).	40

Guía Rápida de Uso
 Guia Rápido de Utilização
 Quick Start Guide
 Mode d'emploi rapide
 Kurzbedienanleitung

HX-790



TEKA

Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 O nosso contributo para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.
 Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé..
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir verwenden wiederverwertetes Papier.
 Cod.: 83172222/3172222-000

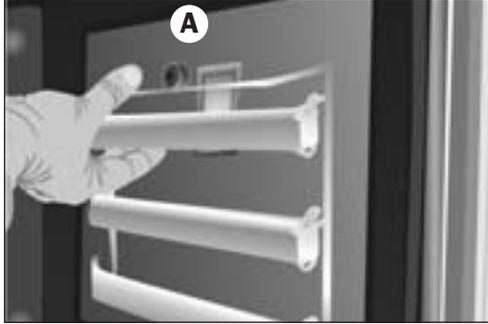


Changing the oven light bulb

ATTENTION

Make sure the oven is unplugged before changing the bulb.

- Detach the chrome supports by loosening the screw (A).



- Release the bulb-holder glass cover with a tool.

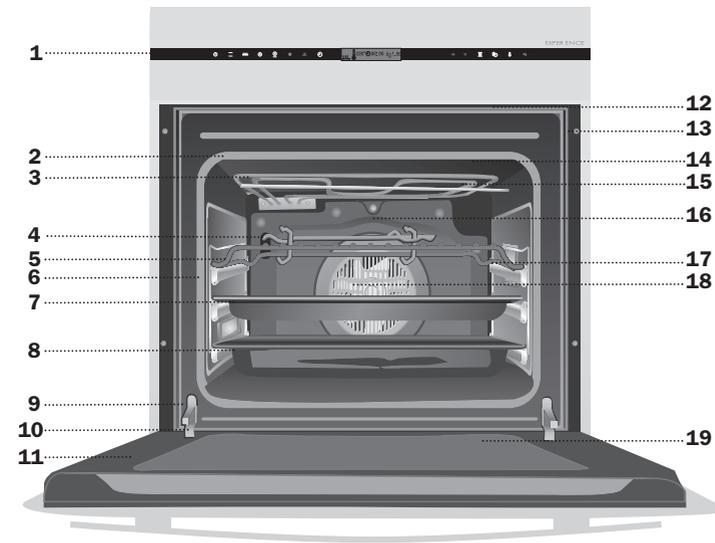


- Change the bulb.
- Reassemble the glass cover and ensure that everything fits in the correct position.



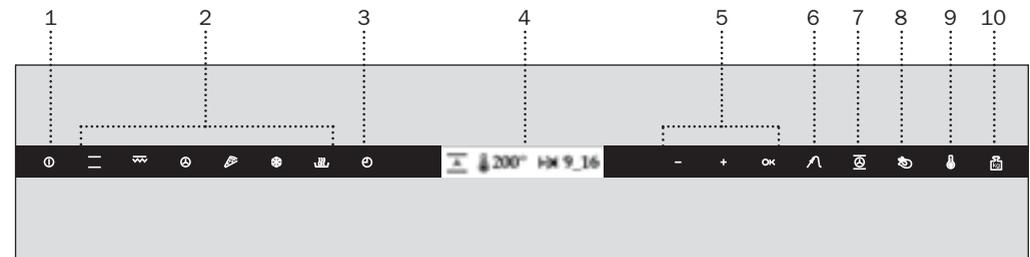
The replacement bulb must be resistant to temperatures up to 300 °C. You can order one from Technical Service.

HX-790



- 1 Panneau de Commandes avec vernis antitraçes
- 2 Joint de four
- 3 Résistance du Double Grill inclinable
- 4 Poignée pour retirer les plaques
- 5 Grille
- 6 Rails Téléscopiques
- 7 Plaque à pâtisserie
- 8 Plaque profonde
- 9 Interrupteur porte
- 10 Charnière
- 11 Porte à 3 vitres
- 12 Sortie d'air de refroidissement
- 13 Fixation au meuble
- 14 Écran du grill
- 15 Sortie des fumées
- 16 Panneau du fond
- 17 Ampoules latérales
- 18 Turbine
- 19 Vitre intérieure de grande taille

Panneau frontal des commandes



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

Fonctions de cuisson du four

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

Traditionnel

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

Chaleur supérieure (Voûte)

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

Chaleur inférieure (Sole)

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

Grill et sole

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

Grill

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

MaxiGrill

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

Grill / MaxiGrill à turbine

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

Attention

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

Traditionnel à turbine

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

Turbo

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

Turbo + chaleur inférieure

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

À feu doux

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

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

Décongélation

Voir section « Recommandations pour la décongélation des aliments ».

Maintien de la chaleur

Cette fonction permet de disposer d'une chaleur à l'intérieur du four idéale pour garder les

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

Utilisation du four

Attention

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

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

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

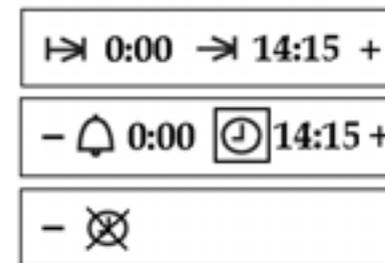
Très important

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

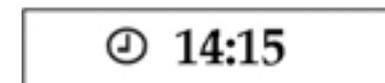
Réglage de l'heure sur l'horloge électronique

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

- En touchant les symboles + ou - sur la vitre, vous pourrez sélectionner les minutes. Appuyez ensuite sur le symbole OK.
 - Ensuite, vous entendrez 2 bips qui confirmeront l'heure choisie.
 - Le four affichera l'heure sélectionnée et le symbole ON / OFF s'affichera en blanc.
- Si vous voulez modifier l'heure :
- Si le four est éteint, allumez-le en appuyant sur le symbole ON / OFF.
 - Appuyez sur le symbole  sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou -, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



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



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

Fonctionnement du four

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

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



- Symbole : fonctions de l'horloge électronique. Pour programmer l'utilisation de votre four avec des fonctions de temps.
- Symboles -, + et OK.
- Symbole : sélection de Fonctions de cuisson du four. Permet de sélectionner la fonction de cuisson que vous souhaitez, en combinant différentes sources de chaleur.
- Symbole : sélection de Recettes de cuisson. Il suffit d'introduire l'aliment et d'indiquer son poids à l'écran ; le four lancera la cuisson à votre place automatiquement.

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

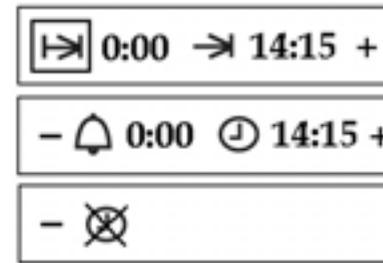
Fonctions de l'horloge électronique

- 1 Durée de cuisson** : permet de cuisiner pendant un temps sélectionné, le four s'éteindra ensuite automatiquement.
- 2 Heure de fin de cuisson** : permet d'ajuster le temps de cuisson jusqu'à une certaine heure. Lorsque l'heure sélectionnée est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
- 3 Durée et fin de cuisson** : permet de programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. Cette fonction permet une mise en marche automatique du four pour l'heure choisie, et la durée de cuisson sélectionnée (Durée). Le four s'éteint automatiquement à l'heure indiquée (fin de cuisson).
- 4 Avertisseur** : il génère un signal sonore lorsque la durée sélectionnée est écoulée. Pour l'utiliser, il n'est pas nécessaire que le four soit en cours de cuisson.

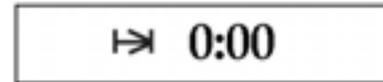
- 5 Mode Stand-by** : ce mode permet de choisir entre avoir l'écran éclairé (indiquant l'heure actuelle) ou éteint (stand-by, sans aucune indication). Lorsque l'écran est éteint, il suffit d'appuyer à n'importe quel endroit de la vitre de la façade pour que l'heure s'affiche à nouveau et que le symbole On / Off de mise en marche s'allume. L'écran s'éteindra petit à petit, une fois que vous aurez éteint le four et après un court instant.

Programmation de la durée de cuisson

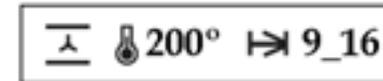
- 1 Appuyez sur le symbole sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou -, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



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



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

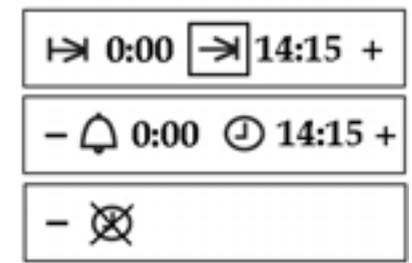


- 6 Une fois le temps programmé écoulé, le four se déconnectera, un signal sonore retentira pendant un certain temps et les symboles et commenceront à clignoter.
- 7 Pour arrêter le signal sonore ou les symboles clignotants, appuyez sur le symbole . Le four affichera alors l'heure actuelle et le symbole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

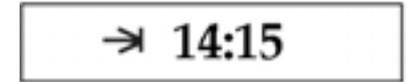
Si vous souhaitez modifier le temps sélectionné, suivez les instructions précédentes.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

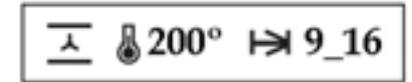
- 1 Appuyez sur le symbole sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou -, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



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



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



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

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

Programmation de la durée et de la fin de cuisson

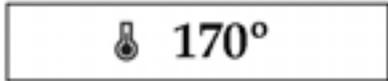
- 1 Appuyez sur le symbole sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou -, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.

a) Si vous souhaitez changer la fonction de cuisson.

- Appuyer sur le symbole .
- Suivez les instructions précédentes.

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

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



- En appuyant sur les symboles + et -, indiquez la nouvelle valeur de température de la cuisson.
- Appuyez sur OK.
- Vous entendrez 2 bips qui confirmeront la modification.

c) Si vous souhaitez utiliser les fonctions de l'horloge électronique pour votre préparation.

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

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

IMPORTANT

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

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

Recommandations pour la décongélation des aliments

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

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



2 En appuyant sur les symboles + ou - de la vitre, vous pourrez sélectionner le niveau de décongélation HI ou LO. Appuyez ensuite sur le symbole OK.

3 Vous entendrez ensuite 2 bips qui confirmeront la sélection effectuée.

Concernant la décongélation des aliments, sachez que :

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

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

ALIMENT	NIVEAU LO		NIVEAU HI	
	Poids	Temps	Poids	Temps
Pain	1/2 kg	35 min		
Tarte	1/2 kg	25 min		
Poisson	1/2 kg	30 min		
Poisson	1 kg	40 min		
Poulet			1 Kg	75 min
Poulet			1,5 Kg	90 min
Côte			1/2 Kg	40 min
Viande hachée			1/2 Kg	60 min
Viande hachée			1 Kg	120 min

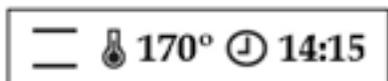
Les temps sont fournis dans le tableau à titre indicatif, le temps de décongélation dépendra de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.

Accès rapide aux fonctions de cuisson

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



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



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

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

IMPORTANT

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

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

Recettes de cuisson au four

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

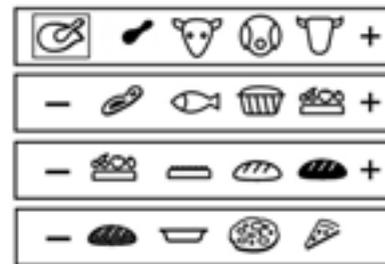
Vous n'avez plus à vous occuper de rien, le four s'occupera de la cuisson à votre place avec des résultats optimaux.

Nous vous indiquons ci-dessous les recettes possibles :

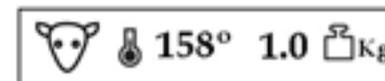
SYMBOLE	RECETTES	PRECHAUFFAGE	TEMPERATURE	DURÉE	RANG POIDS	PLATS
	Poulet - volailles	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 10 Kg	Poulet, canard, dinde, oie
	Cuisses de poulet/Volailles	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 2 Kg	Cuisses de poulet, canard
	Veau de lait	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 6 Kg	Veau, rôti viande hachée, rôti farci
	Porc	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 10 Kg	Porc, cochon de lait
	Veau - Agneau	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 5 Kg	Bœuf, agneau, épaule de veau
	Côtelettes	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 4 Kg	Côtelettes veau, porc, roast-beef
	Poisson	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 5 Kg	Poissons en général
	Pâtisserie en moule	—	140 - 170 °C	70 min	—	Gâteaux en moule, tarte au fromage frais
	Tarte aux fruits ⁽¹⁾	—	150 - 180 °C	50 min	—	Garnie de fruits
	Tarte aux fruits ⁽²⁾	—	150 - 180 °C	35 min	—	Garnie de fruits et pâte fine
	Tarte sur plaque	—	150 - 180 °C	—	—	Tarte sans garniture / Gâteau
	Pain blanc	OUI	160 - 190 °C	Selon le poids	0,5 - 2 Kg	
	Pain noir	OUI	160 - 190 °C	Selon le poids	1 - 4 Kg	
	Pain complet		120 - 160 °C	Selon le poids	1 - 3 Kg	
	Gratins		160 - 190 °C	40 min	—	Gratins de légumes, pâtes, pommes de terre
	Pizza pâte épaisse	OUI	190 - 250 °C	12 min	—	
	Pizza pâte fine	OUI	190 - 250 °C	9 min	—	

Sélection de recettes de cuisson

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

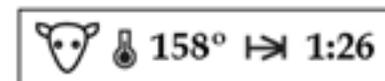


- En appuyant sur le symbole + et - vous sélectionnez la recette souhaitée. Appuyez sur OK.
- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la sélection effectuée et vous pourrez voir l'indication suivante s'afficher à l'écran :



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

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



le symbole de la recette choisie, la température de cuisson pour celle-ci et la durée calculée pour cette recette.

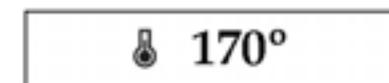
Au début ou pendant la cuisson :

a) Si vous souhaitez passer à une autre fonction de cuisson.

- Appuyez sur le symbole .
- Suivez les instructions précédentes.

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

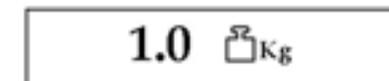
- Appuyez sur le symbole , sélectionné en rouge.
- Vous verrez apparaître à l'écran le symbole et la valeur de température sélectionnée pour cette cuisson.



- En appuyant sur les symboles + et -, indiquez la nouvelle valeur de température de la cuisson.
- Appuyez sur OK.
- Vous entendrez 2 bips qui confirmeront la modification.

c) Si vous souhaitez modifier le poids de l'aliments à cuisiner (seulement pendant les 10 premières minutes de cuisson, après il ne sera plus possible de modifier le poids).

- Appuyez sur le symbole , sélectionné en rouge.
- Le symbole s'affiche à l'écran ainsi que le poids de l'aliment à cuisiner suivant la recette sélectionnée.



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

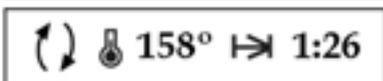
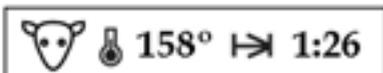
Tenez compte du fait qu'en modifiant le poids de l'aliment à cuisiner, la durée ou la température peuvent automatiquement changer suivant les paramètres de la recette de cuisson que vous aurez choisie.

d) Si vous souhaitez utiliser les fonctions de l'horloge électronique pour votre préparation.

- Appuyez sur le symbole , sélectionné en rouge. Les 4 fonctions d'utilisation de l'horloge s'afficheront à l'écran.
- Continuez à l'aide des instructions du paragraphe « Fonctions de l'Horloge Électronique » pour programmer la fonction souhaitée.

Information importante pour la cuisson avec les recettes

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



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

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

IMPORTANT

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

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

ATTENTION

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

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

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

- Sélectionnez d'abord la recette, puis le four se mettra à chauffer.
- **IMPORTANT** : Ne pas introduire d'aliment avant que le four ne sonne.
- Pendant le préchauffage du four, le symbole  de la recette choisie clignotera à l'écran.

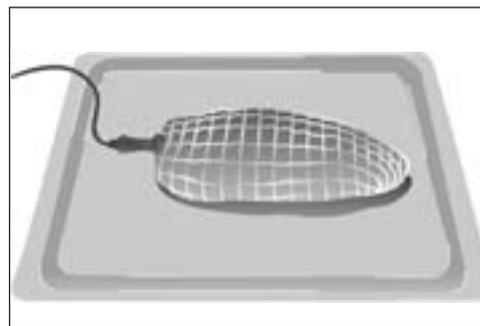
Cuisson avec Sonde à Viande

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

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

Comment placer la sonde à viande ?

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

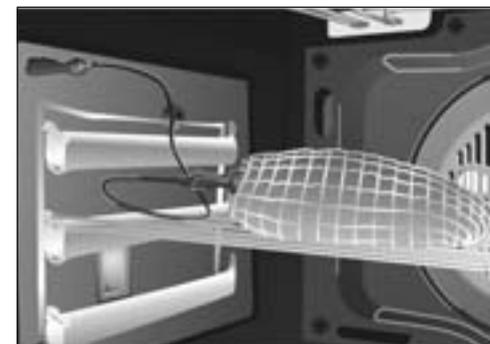


- Il est recommandé de retourner le rôti au milieu de la cuisson puis il faut prendre ceci en compte afin de ne pas avoir de problème avec la sonde.
- La pointe de la sonde ne doit pas toucher l'os ni une partie grasse. Elle ne doit pas non plus se trouver dans une zone creuse comme cela peut être le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

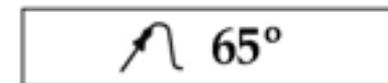
- Un signal sonore retentira lorsque la température fixée par la recette sera atteinte. Vous pouvez alors introduire l'aliment.
- **Le four continuera à sonner jusqu'à ce que vous ayez introduit l'aliment.**
- Enfin, la cuisson se déroulera automatiquement suivant la recette sélectionnée.

Utilisation de la sonde à viande

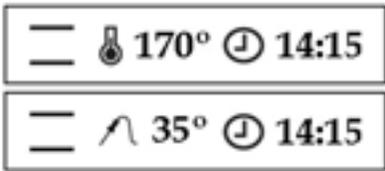
- Introduisez le rôti préparé avec la sonde à viande dans le four.
- Introduisez le connecteur de la sonde dans la prise située en haut à gauche du four.



- En connectant la sonde, vous verrez le symbole  clignoter à l'écran, ainsi que la valeur de la température recommandée par le four pour effectuer la cuisson.



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



- Lorsque la température que vous avez sélectionnée est atteinte à l'intérieur du rôti, alors le four s'éteint, un signal sonore retentit pendant quelques instants, et le symbole clignote.
- Appuyez sur le symbole pour arrêter le signal sonore. Le four affichera l'heure actuelle et le symbole ON / OFF restera affiché en blanc. Le four est éteint.

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

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

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

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

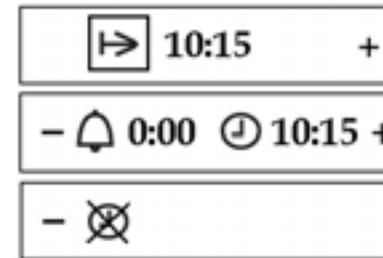
Programmation du temps de cuisson avec sonde à viande

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

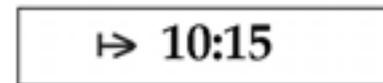
Vous ne pouvez pas programmer la durée de cuisson puisqu'elle est déterminée au moment où la température est atteinte par la sonde à viande à l'intérieur du rôti.

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

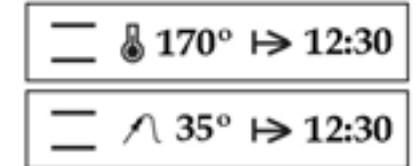
- Appuyez sur le symbole sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou - vous pourrez voir les fonctions d'horloge suivantes, l'heure de début de la cuisson, l'avertisseur, la mise à l'heure et le mode stand-by.



- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction heure de début de cuisson , appuyez sur le symbole OK.
- Vous verrez ensuite apparaître le symbole à l'écran et l'heure actuelle.



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



- À l'heure programmée, le four se mettra en route et commencera la cuisson.
- Lorsque la température que vous avez sélectionnée est atteinte à l'intérieur du rôti, alors le four s'éteint, un signal sonore retentit pendant quelques instants, et le symbole clignote.
- Appuyez sur le symbole pour arrêter le signal sonore. Le four affichera l'heure actuelle et le symbole ON / OFF restera affiché en blanc. Le four est éteint.
- Le rôti est cuisiné à votre goût et est prêt à être servi.

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

Autres fonctions du four

Fonction sécurité enfants

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

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

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

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

Éclairage du four

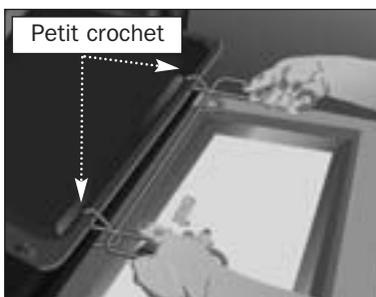
La lumière à l'intérieur du four s'allume :

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

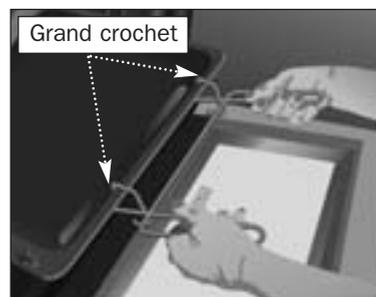
Si vous souhaitez allumer la lumière en cours de cuisson, il suffit d'appuyer sur le symbole **OK**. Si vous appuyez sur **OK** de manière prolongée, la lumière restera allumée pendant toute la cuisson. Pour éteindre la lumière, il suffit d'appuyer à nouveau sur **OK**.

Poignée pour retirer les plaques

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



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



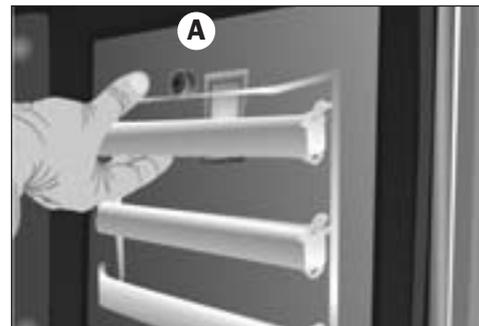
Position de la plaque creuse. Le grand crochet au-dessus de la plaque.

Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION

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

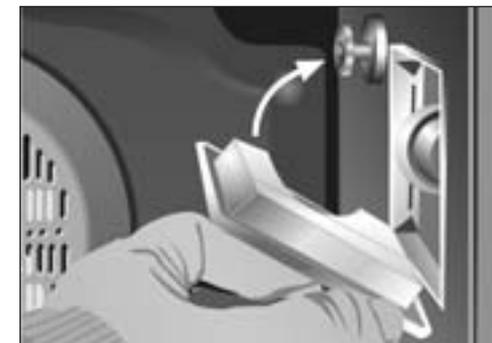
- Démontez les rails télescopiques, en retirant l'écrou (A).



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



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



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