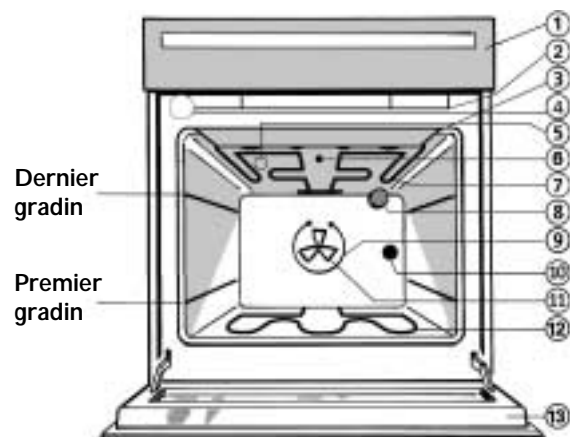


FICHE PRODUIT



FR AKZ 320



1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur ¹⁾ (invisible)
3. Protection du grill ²⁾
4. Blocage de porte ³⁾
5. Catalyseur
6. Protection résistance supérieure
7. Résistance supérieure
8. Éclairage arrière du four
9. Résistance circulaire
10. Logement du tournebroche
11. Ventilateur de four
12. Résistance inférieure (non visible)
13. Porte froide du four

¹⁾L'activation du ventilateur est liée au niveau de température atteint à l'intérieur du four. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four.

Au cours de la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que pendant les cuissons pour faciliter le refroidissement.

²⁾Cette protection empêche le contact direct avec le grill. Quoiqu'il en soit, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en service.

³⁾Pendant la pyrolyse, un dispositif automatique de "clef de verrouillage de porte" s'active et le voyant s'allume sur l'afficheur.

⁴⁾Lorsque le four est éteint, l'éclairage s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

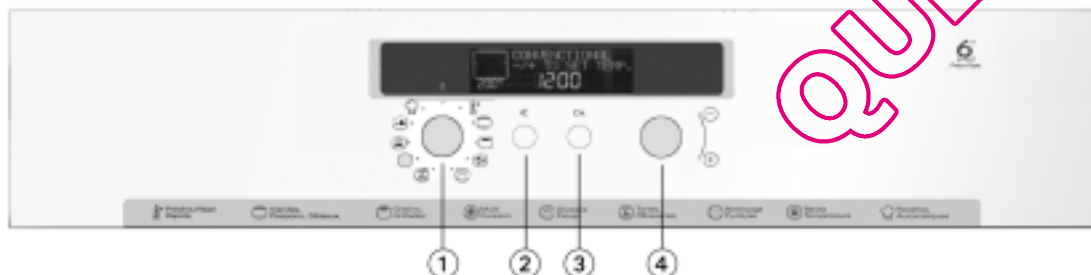
*Permet de maintenir la température de la surface extérieure de la porte autour de 40°C au cours de la cuisson, ce qui est vivement conseillé s'il y a des enfants dans la maison.

Il recommandé d'éloigner les enfants du four.

ACCESSOIRES



BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions
2. Touche annulation de sélection ou retour à la sélection précédente.
3. Touche de confirmation.
4. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau). Pour naviguer entre les fonctions

Boutons escamotables

- Appuyez au centre du bouton.
- Le bouton sort.
- Tournez-le sur la position désirée.

En fin de cuisson, placez le bouton sur **0** et appuyez au centre pour le remettre dans sa position initiale.

Tableau des fonctions du four

Fonction	Température pré-réglée	Température réglable	Description de la fonction
0 ARRÊT DU FOUR	-	-	-
PRÉCHAUF. RAPIDE	200°C	50°C - 250°C	Pour préchauffer le four rapidement. Au fur et à mesure que la température du four augmente, les indicateurs du thermomètre s'allument un à un. Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore indique que le four passe en fonction VIANDES POISSONS . Idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille.
VIANDES POISSONS	200°C	50°C - 250°C	Cuisson de la viande, du poisson et de la volaille sur le gradin central. Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et placez les aliments à l'intérieur du four quand le signal sonore indique que la température programmée est atteinte.
GRIL TURBOGRIL	3	1-5	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. La puissance de la fonction grill est réglable. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pendant la cuisson des viandes, versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour réduire les fumées et les projections de graisse. Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
			Pour griller les grandes pièces de viande (rosbifs, rôtis) La fonction propose plusieurs réglages. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Pendant la cuisson des viandes, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin) pour réduire les fumées et les projections de graisse. Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
GRIL + TOURNEBROCHE			L'activation du tournebroche est associée à cette fonction. Pour rôtir des viandes et des volailles. Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson.
MULTI CUISSON	160°C	50°C - 250°C	Pour cuire sur un ou plusieurs gradins, sans les préchauffer, des aliments nécessitant la même température de cuisson (ex. poisson, légumes, viennoiseries) sans qu'ils prennent les odeurs des autres aliments.
GROSSES PIÈCES	180°C	50°C - 250°C	Pour cuire les grosses pièces de viande (gros rôtis, dindes) Il est conseillé d'utiliser un seul niveau de cuisson, le deuxième ou le troisième gradin en partant du bas
TARTE PÂTISS.	175°C	50°C - 250°C	Pour cuire des viennoiseries sur un ou deux gradins Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, inversez la position des aliments.
PYROLYSE			Référez-vous à la fiche du programmeur
FONCTIONS SPÉCIALES	-	-	Référez-vous à la fiche du programmeur
RÉGLAGES			Référez-vous à la fiche du programmeur
RECETTES/AUTO			Référez-vous à la fiche du programmeur

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS	Fonction	Chauffage (5 minutes)	Gratin (en partant du bas)	Niveau de puissance	Temps de cuisson (minutes)
Entrecôtes		X	4	5	30 - 40
Côtelettes		X	4	5	30 - 40
Saucisses		X	3 - 4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	4	5	35 - 45
Poissons (filets)		X	3 - 4	5	30 - 40
Cuisses de poulet		X	3 - 4	5	40 - 50
Brochettes		X	3 - 4	5	35 - 45
Échine de porc		X	3 - 4	5	35 - 45
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage	Gratin en partant du bas	Niveau Extra dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE Agneau, chevreau, mouton		X	2	2	200	95 - 110
		X	2	2	200	100 - 110
		-	2	-	200	100 - 110
Rôti (veau, porc, bœuf) (kg. 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	2	3	200	100 - 110
		-	2	-	200	90 - 100
Poulet, lapin, canard		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	200	80 - 90
		-	2	-	200	85 - 95
Dinde (4 à 6 kg) + niveau 3 brunissage		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		-	1	-	210	180 - 190
Oie (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	2	3	200	100 - 130
		-	2	-	200	100 - 130
POISSON (ENTIER) (1 à 2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	1	200	45 - 55
		X	2	1	200	45 - 55
		-	2	-	200	50 - 60
POISSON (FILETS) (1 kg) Espadon, thon		X	2	2	190	40 - 50
		X	2	2	190	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
LÉGUMES Poivrons et tomates farcis		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		-	2	-	200	50 - 60

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage	Gratin en partant du bas	Niveau Extra dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre au four		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés		X	2	-	180	40 - 50
		-	1	-	170	40 - 50
		-	2	-	170	40 - 50
Tourtes fourrées au fromage		X	2	-	180	80 - 90
		-	2	-	170	70 - 80
		-	2	-	170	80 - 90
Tartes		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
Strudel aux pommes		X	2	-	200	50 - 55
		-	1 - 3	-	200	50 - 55
		-	2	-	200	50 - 55
Biscuits		X	2	-	180	20 - 30
		-	1 - 3	-	170	20 - 30
Choux à la crème		-	2	-	170	20 - 30
		X	2	-	180	35 - 45
		-	1 - 3	-	180	35 - 45
Tourtes		-	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	200	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Lasagnes		-	2	-	190	40 - 50
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
Tartes fourrées aux fruits, par ex. ananas, pêches		-	2	-	200	45 - 60
		X	2	-	190	50 - 60
		-	2	-	190	40 - 50
Meringues		-	2	-	90	120 - 150
		-	1 - 3	-	90	120 - 150
		-	2	-	90	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	220	35 - 45
		-	1 - 3	-	200	35 - 45
Soufflés		-	2	-	200	35 - 45
		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	45 - 55
		-	2	-	180	45 - 55

N.B : lorsque vous cuisez de la viande avec les fonctions Multicuisson et Viandes Poissons, il est recommandé d'utiliser également la fonction Extra Dorage (niveau 1 à 3).
Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs.

Description du bandeau de commandes

Pour sélectionner les fonctions du four, utilisez le bouton "Fonctions".
Chaque dé clic du bouton correspond à une fonction.



Mode démonstration

Si le message "**Mode Démo en cours**" s'affiche, les résistances de la cavité sont désactivées.

Pour quitter le mode "Démonstration" et rétablir le fonctionnement normal du four, procédez comme suit.

1. Débranchez le four du secteur puis rebranchez-le et, dans les 60 secondes qui suivent :
2. placez le bouton Fonctions en position "Éclairage"
3. Appuyez sur la touche "<<".
4. Placez le bouton Fonctions en position "0" - Veille.
5. Appuyez sur la touche "OK".

Pour entrer dans la séquence "Démonstration", procédez comme suit.

Caractéristiques de sécurité

Sécurité enfants avec blocage du bandeau de commandes
Appuyez simultanément sur les touches "<<" et "OK" pendant 5 secondes pour activer ou désactiver le dispositif "sécurité enfants". Une fois que le dispositif est activé, les boutons et les touches sont bloqués et sur l'afficheur le pictogramme

Dispositif automatique d'arrêt
Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement après 4h30 de fonctionnement continu (sauf la fonction Éclairage).

Dispositif de verrouillage de la porte avec la fonction Pyrolyse.
Pour des raisons de sécurité, lorsqu'un cycle Pyrolyse est activé, la porte est verrouillée automatiquement par un dispositif mécanique qui reste enclenché tant que l'afficheur indique "Porte verrouillée". Par mesure de sécurité, en cas d'anomalie de fonctionnement du dispositif de verrouillage, il est impossible d'effectuer de cycle Pyrolyse. apparaît sur l'afficheur. Dans ce cas, il est indispensable de faire intervenir le SAV avant de pouvoir utiliser à nouveau la fonction Pyrolyse. Vous pouvez néanmoins utiliser votre four normalement pour la cuisson.

Pour économiser l'énergie en position Veille, vous pouvez désactiver l'afficheur en appuyant sur la touche << (afficheur OFF). Pour réactiver l'afficheur, appuyez à nouveau sur la touche <<.

Première

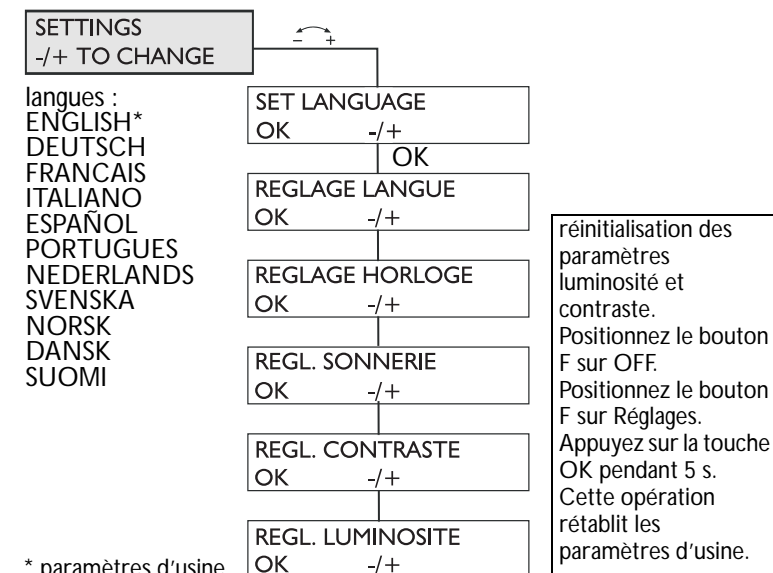
Réglage de l'horloge



L'horloge apparaît sur l'écran
Réglez l'heure désirée à l'aide du bouton "-/+ " et confirmez votre choix en appuyant sur la touche "OK".

SETTINGS (Réglages)

Tournez le bouton de deux crans vers la gauche. Le message suivant apparaît :



Rétablissement de la langue


Pour modifier une langue paramétrée par erreur, procédez comme suit.

1. Placez le bouton Fonctions en position "RÉGLAGES" et confirmez en appuyant sur la touche "OK".
2. Sélectionnez à nouveau la langue désirée à l'aide du bouton "-/+ " et confirmez votre choix en appuyant sur la touche "OK".

Minuteur

Le minuteur ne peut pas être utilisé quand le four est en marche. Il permet de programmer un temps de cuisson maximal de 3 heures et 59 minutes.

Pour programmer le minuteur

1. Maintenez le bouton Fonctions en position "0".
2. Appuyez sur la touche "OK" : sur l'afficheur, le message "MINUTEUR"  clignote.
3. Tournez le bouton "-/+ " pour régler le temps désiré.
4. Appuyez sur la touche "OK" pour confirmer le réglage.


Le minuteur commence son compte à rebours. À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit et sur l'afficheur apparaît le message "FIN". Si vous appuyez sur la touche de confirmation "OK", le signal sonore est interrompu et l'afficheur indique l'heure courante.

Le minuteur peut être désactivé à tout moment en appuyant deux fois sur la touche "<<".

Sélection du temps de cuisson/départ différé.


Le temps de cuisson permet de faire fonctionner le four pendant une durée déterminée. Le temps maximal de cuisson qu'il est possible de programmer est de 3 heures et 59 minutes.

Quand la cuisson a commencé, appuyez sur OK pour programmer le temps de cuisson.

Sur l'afficheur, le symbole  apparaît.

Tournez le bouton "-/+ " pour régler le temps de cuisson désiré. Confirmez avec la touche OK.

Vous pouvez maintenant régler l'heure de fin de cuisson pour que votre plat soit prêt au moment voulu.

Appuyez sur la touche "OK" sur l'afficheur, le symbole  apparaît. Tournez le bouton "-/+ " pour régler le temps de cuisson désiré.

En fin de cuisson, le message suivant apparaît "-/+ AJOUT. TEMPS". Tournez le bouton "-/+ " pour prolonger le temps de cuisson désiré.

Recettes (Auto)

Pour accéder aux 15 recettes mémorisées et sélectionner celle que vous désirez, placez le bouton Fonctions en mode mémoire. Parcourez ensuite la mémoire avec la touche "-/+".

Remarque : lorsque le temps programmé est écoulé, vous pouvez prolonger la cuisson en ajoutant un temps de cuisson supplémentaire.

En fin de cuisson, le message suivant apparaît "+/- AJOUT. TEMPS". Tournez le bouton "-/+ " pour régler le temps de cuisson désiré.

La mémoire du four contient 15 recettes pré enregistrées.

Une fois votre recette sélectionnée, appuyez sur la touche OK pour lancer la cuisson.

SPÉCIAL

MAINT. EN TEMPÉRATURE	Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four - 60°C et pour réchauffer les aliments avant de les servir. Il est conseillé d'utiliser le premier gradin. La durée et la fin de la fonction sont réglables.
LEVAGE PÂTE	Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four - 35°C : Pour faire lever de la pâte à pain et à pizza
DÉCONGÉLATION	Pour décongeler les aliments à température ambiante. - Laissez l'aliment dans son emballage pour éviter qu'il ne se dessèche.

Options supplémentaires des Fonctions Manuelles

Ces fonctions ne sont disponibles qu'après la sélection du temps de cuisson et/ou de l'heure de fin de cuisson.

Maint. en température

Cette fonction permet de maintenir une température de 60°C en fin de cuisson.

Après avoir programmé le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche OK pendant la cuisson pour sélectionner la fonction Maintien en température.



Quand le temps voulu est écoulé, replacez le bouton F sur 0 pour éteindre le four.

Extra dorage

Cette fonction permet de dorer les aliments en fin de cuisson.

Lorsque le temps programmé est écoulé, il est possible de prolonger la cuisson ou de sélectionner la fonction Extra dorage. Cette fonction a une durée préprogrammée de 5 minutes, mais vous pouvez la désactiver à tout moment en appuyant sur la touche <<.

Pyrolyse

Si vous placez le bouton Fonctions en position Pyrolyse (pyro), vous pouvez sélectionner une des fonctions de nettoyage du four, "Express"  ou "Normale",  à l'aide des boutons "-/+".

Les deux fonctions ont des durées programmées différentes (1 heure et 15 minutes pour la fonction Express et 3 heures pour la fonction Normale).

Vous pouvez régler la durée de la pyrolyse normale entre 2 et 3 heures.

Grâce à la navigation guidée, le four permet de régler l'heure de fin de pyrolyse (départ différé). Le four se met alors en veille et démarre automatiquement la pyrolyse en fonction de l'heure de fin de pyrolyse programmée.

Remarque : Pendant la pyrolyse, sortez les accessoires du four.