

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

VOTRE SECURITE AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST ESSENTIELLE

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Evitez de réparer ou de remplacer les pièces de l'appareil, sauf indication contraire expressément mentionnée dans le manuel.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois monté dans son logement.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas des adaptateurs de prises multiples si le four est équipé d'une prise.
- N'utilisez pas de rallonge.

- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et mettez l'appareil hors tension pour éviter le risque d'électrocution (uniquement pour les modèles avec fonction d'induction).
- Ne touchez pas l'appareil si une des parties de votre corps est mouillée et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer des locaux, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de réglage incorrect des commandes.
- Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas le nettoyer ni procéder à son entretien sans supervision.
- Les parties accessibles de l'appareil peuvent atteindre une température très élevée pendant l'utilisation. Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil, et assurez-vous qu'ils n'y touchent pas.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent se tenir à l'écart, à moins d'être sous surveillance constante.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que tous les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidi.

- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'y accéder. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Evitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Utilisez des maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes.
- Ne placez jamais des produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Evitez de faire chauffer ou cuire au four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui s'accumule à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager ainsi l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas des récipients en matière synthétique.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson d'aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tenir les enfants éloignés du four pendant le cycle de pyrolyse. Nettoyez les écoulements importants dans l'enceinte du four avant de lancer le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours équipés de la fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et ainsi briser le verre.

- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique éventuelle.
- N'utilisez pas de feuilles d'aluminium pour recouvrir les aliments dans le récipient de cuisson (uniquement pour les fours équipés de récipients de cuisson).
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement, la récupération et le recyclage d'appareils électriques ménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service après-vente le plus proche. Pour éviter d'endommager l'appareil, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Utilisez la poignée fournie en accessoire pour déplacer le four en toute sécurité.

1. Introduisez fermement la poignée dans les orifices latéraux (Fig. 1)
2. Soulevez la poignée comme indiqué sur la Fig. 2

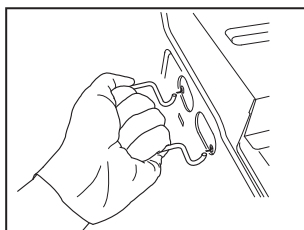


Fig. 1

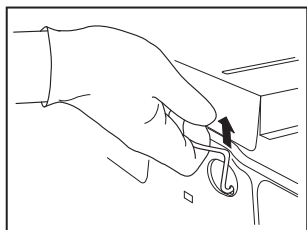


Fig. 2

PREPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'y insérer le four et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE (disponible uniquement sur certains modèles)

Assurez-vous que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de réseau électrique. La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.
- Le four est programmé pour fonctionner avec une puissance absorbée supérieure à 2,5 kW (signalée par « ELEVEE » dans les réglages) qui est compatible avec une alimentation domestique supérieure à 3 kW. Si l'habitation utilise une alimentation inférieure, le réglage doit être baissé (« BASSE » dans les réglages). Le tableau ci-dessous expose en détail les réglages de l'alimentation électrique recommandée pour les divers pays.

Pays	Réglage
Allemagne	Elevée
Espagne	Basse
Finlande	Elevée
France	Elevée
Italie	Basse
Pays-Bas	Elevée
Norvège	Elevée
Suède	Elevée
Royaume-Uni	Basse
Belgique	Elevée

RECOMMANDATIONS GENERALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives présents sur les accessoires, les plaques à induction et les récipients de cuisson.
- Retirez les accessoires du four. Positionnez la plaque à induction sur le troisième gradin et branchez-la. Placez le récipient de cuisson sur la plaque à induction et remplissez-le de 200 g d'eau. Sélectionnez la fonction Finition sur le dessus et faites fonctionner le four pendant une heure environ afin d'éliminer les odeurs et les fumées émanant du matériau étanchéissant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation :

- Evitez de poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four avec du papier aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne raclez jamais les plats de cuisson ou casseroles sur la paroi inférieure du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Vérifiez que les cordons électriques d'autres appareils ne touchent pas les parties chaudes du four ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte.
- Evitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.
- Ne versez jamais d'eau sur la plaque à induction lorsque celle-ci est introduite dans le four ou lorsqu'elle est chaude. Cela risquerait d'endommager le verre ou le revêtement en émail.
- Introduisez et retirez soigneusement la plaque à induction afin d'éviter tout dommage accidentel sur le verre et/ou la prise électrique.
- Avant d'utiliser le four en mode standard (sans induction), retirez complètement la plaque à induction du four. La plaque à induction risque d'être endommagée si elle est laissée dans le four.

Après l'utilisation :

- Laissez la plaque à induction se refroidir avant de la retirer si elle a besoin d'être nettoyée. Lorsque la plaque à induction est retirée du four, assurez-vous que le cache-prise fourni est utilisé pour empêcher les impuretés de pénétrer dans la prise électrique (Fig. 1).

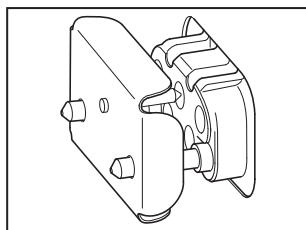



Fig. 1

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Elimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et la santé.
- Le symbole  figurant sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour la réalisation d'économies d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise. Les fonctions d'induction ne nécessitent pas de préchauffage.
- Lors de la cuisson en mode induction, utilisez le récipient de cuisson fourni, conçu pour favoriser l'économie d'énergie.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.
- En mode standard (non-induction), éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

DECLARATION DE CONFORMITE C E

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au Règlement européen (CE) n°1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

GUIDE DE DIAGNOSTIC DE PANNES

Le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche, contactez votre Service après-vente le plus proche. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

La plaque à induction ne fonctionne pas :

- La plaque à induction doit être utilisée sur le troisième gradin uniquement. Assurez-vous qu'elle est positionnée et branchée correctement.
- Eteignez le four puis rallumez-le. Vérifiez si le problème persiste.

SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter le Service après-vente :

1. Essayez d'abord de résoudre le problème en vous reportant aux suggestions figurant dans la section « Guide de diagnostic de pannes ».
2. Eteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Après ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous à votre Service après-vente le plus proche.

Veillez toujours spécifier :

- une brève description du problème ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte). La référence est également indiquée dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



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

NETTOYAGE

- ⚠ AVERTISSEMENT**
- **N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage à vapeur.**
 - **Attendez que le four ait refroidi avant de procéder à son nettoyage.**
 - **Débranchez l'appareil.**

Extérieur du four

IMPORTANT : n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essuyez-le immédiatement avec un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau et ajoutez-y quelques gouttes de produit vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou de pailles de fer. A la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- La résistance chauffante supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voute du four.

REMARQUE : durant les cuissons prolongées d'aliments contenant beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires:

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du produit à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Plaque à induction :

- Lorsqu'elle a refroidi, utilisez une éponge et un détergent liquide adapté aux fours ou tables de cuisson. Ne lavez pas la plaque à induction au lave-vaisselle.

Prise électrique interne :

- Retirez le cache-prise métallique. Utilisez une éponge humidifiée pour nettoyer la prise. N'utilisez pas d'outils métalliques et/ou pointus.

Récipient de cuisson :

- Lavable au lave-vaisselle. Vous pouvez également utiliser une éponge et un détergent liquide approprié.

ENTRETIEN

- ! AVERTISSEMENT**
- **Munissez-vous de gants de protection.**
 - **Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.**
 - **Débranchez l'appareil.**

DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte.

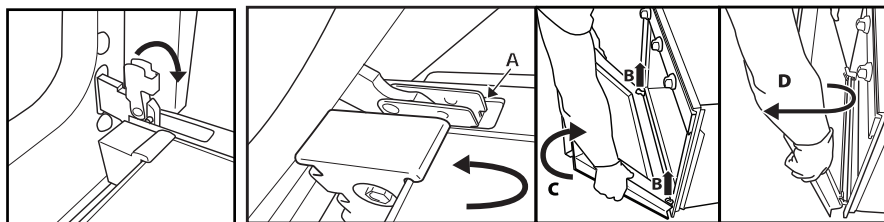


Fig. 1

Fig. 2

DEPOSE DES GRILLES LATERALES

Les grilles porte-accessoires latérales sont dotées de deux vis de fixation (Fig. 1) qui en augmentent la stabilité.

1. Retirez les vis et les plaques de fixation à droite et à gauche à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil.
2. Retirez les grilles en les soulevant (1) et en les faisant pivoter (2), comme illustré dans la fig. 3.

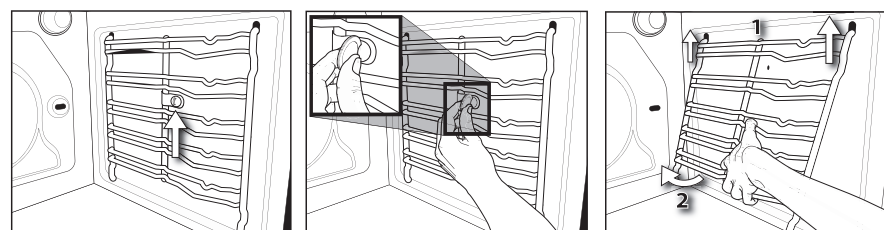


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

DEPLACEMENT DE LA RESISTANCE CHAUFFANTE SUPERIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODELES)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 4).
2. Dégagez légèrement la résistance chauffante (Fig. 5) et abaissez-la (Fig. 6).
3. Pour remettre la résistance chauffante en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

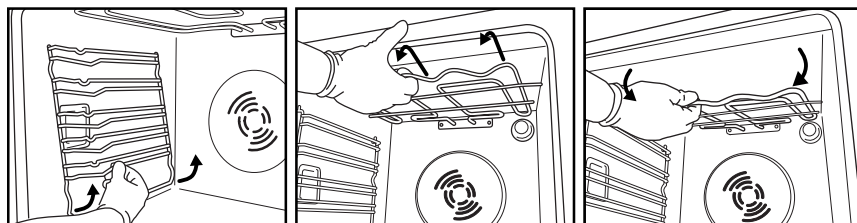


Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le cache de l'ampoule (Fig. 7), remplacez l'ampoule (voir Remarque pour en connaître le type), puis revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 4).
3. Dégagez le cache de l'ampoule en faisant levier à l'aide d'un tournevis (Fig. 8).
4. Remplacez l'ampoule (voir Remarque pour en connaître le type) (Fig. 9).
5. Reposez le cache de l'ampoule en l'enfonçant jusqu'à ce qu'il s'enclipse (Fig. 10).
6. Reposez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

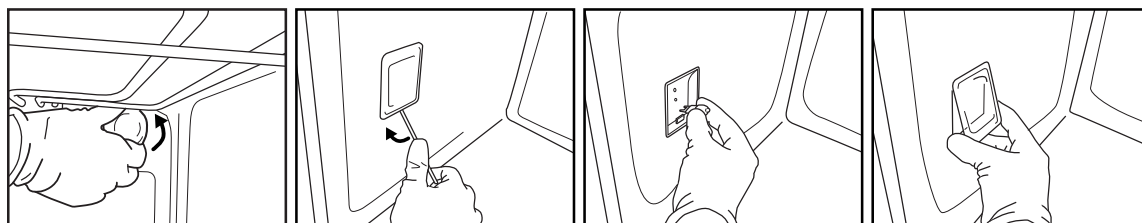


Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

REMARQUE :

- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans le four est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission (CE) N° 244/2009).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

IMPORTANT :

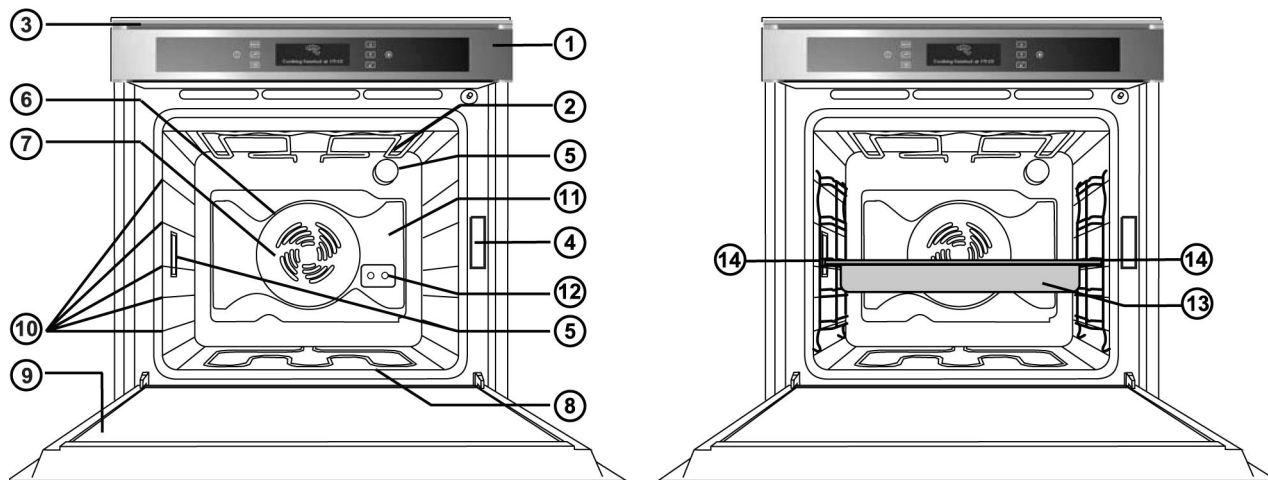
- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les endommager.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE, CONSULTEZ LE PARAGRAPHE RELATIF A L'INSTALLATION

Le four à induction est équipé d'une prise électrique sur la paroi arrière du four alimentant en courant la résistance chauffante située à l'intérieur de la plaque à induction lorsque celle-ci est branchée.

La plaque à induction est conçue pour fonctionner avec le récipient de cuisson à induction fourni avec le four. Il est possible d'obtenir de meilleurs performances de cuisson et une consommation d'énergie plus économique en utilisant le récipient de cuisson et la plaque à induction.



1. Bandeau de commandes
2. Résistance chauffante supérieure/grill
3. Ventilateur de refroidissement (caché)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoules
6. Résistance chauffante circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Résistance chauffante inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
11. Paroi arrière
12. Prise électrique (à l'intérieur du four)
13. Plaque à induction
14. Position de la plaque à induction

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut s'activer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- A la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.
- A l'ouverture de la porte durant la cuisson, les résistances chauffantes se désactivent.

ACCESSOIRES FOURNIS

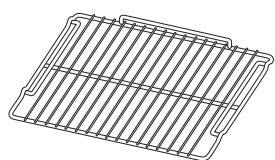


Fig. A

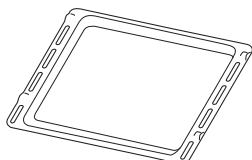


Fig. B

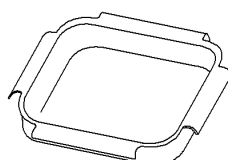


Fig. C

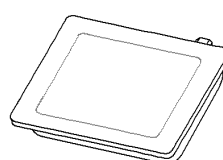


Fig. D

- A. GRILLE :** à utiliser pour faire griller les aliments ou comme support pour les casseroles, les moules à gâteau et tout autre plat de cuisson allant au four.
- B. LECHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.
- C. RECIPIENT DE CUISSON :** le récipient de cuisson est conçu pour être utilisé avec la plaque à induction et doit être placé selon les repères de position situés sur le verre de la plaque à induction.

D. PLAQUE A INDUCTION : à utiliser en mode induction en la plaçant sur le troisième gradin uniquement et en s'assurant que la prise électrique est complètement insérée (se reporter à « Insertion de grilles et autres accessoires à l'intérieur du four »).

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

INSERTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES A L'INTERIEUR DU FOUR

GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES :

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un mécanisme de blocage qui évite toute extraction involontaire.

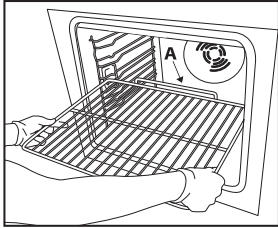


Fig. 1

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Inclinez la grille à hauteur de la position de blocage « B » (Fig. 2).

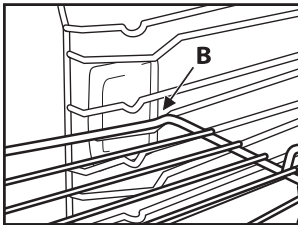


Fig. 2

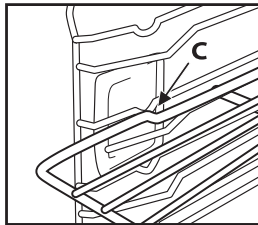


Fig. 3

3. Remettez la grille à l'horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée dans « C » (Fig. 3).
4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'insertion s'effectue exactement de la même manière. La partie saillante située sur la partie plate sert à les bloquer.

PLAQUE A INDUCTION :

La plaque à induction doit être insérée dans le troisième gradin pour qu'elle puisse se brancher dans la prise électrique.

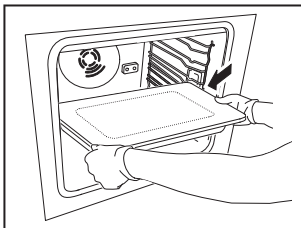


Fig. 1

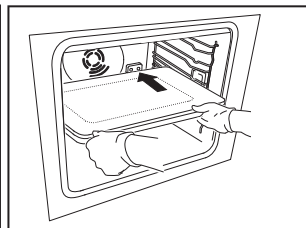


Fig. 2

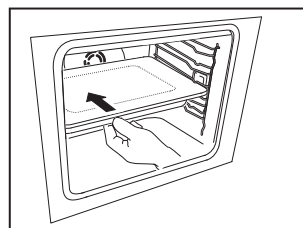


Fig. 3

1. Utilisez vos deux mains pour placer la plaque à induction correctement sur le troisième gradin (Fig. 1).
2. Utilisez vos deux mains pour pousser la plaque à induction jusqu'à la prise électrique (Fig. 2).
3. Assurez-vous que la prise est complètement engagée en poussant fermement la plaque à induction (Fig. 3).

RECIPIENT DE CUISSON :

Placez le récipient de cuisson sur la plaque à induction, en s'assurant que le récipient est posé dans les repères rectangulaires situés sur le verre de la plaque à induction.

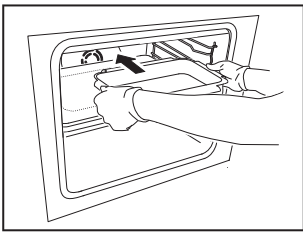


Fig. 4

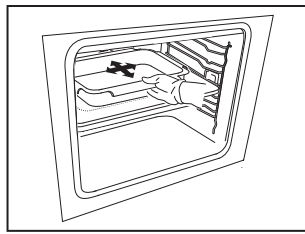


Fig. 5

1. Utilisez vos deux mains pour placer le récipient de cuisson sur la plaque à induction (Fig. 4).
2. Placez le récipient de cuisson au centre des repères sur le verre (Fig. 5).

RETRAIT DU RECIPIENT DE CUISSON ET DE LA PLAQUE A INDUCTION

RETRAIT DU RECIPIENT DE CUISSON :

IMPORTANT : Le récipient de cuisson à induction peut devenir extrêmement chaud. Utilisez toujours des maniques pour le toucher et le déplacer.

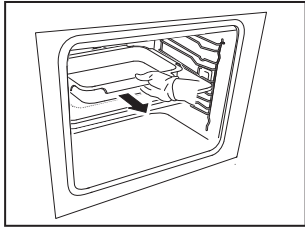


Fig. 1

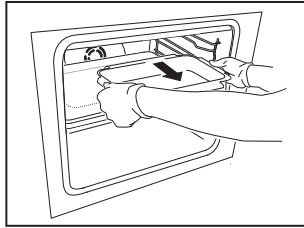


Fig. 2

1. A l'aide de vos deux mains, saisissez la poignée avant et retirez partiellement le récipient de cuisson (Fig. 1).
2. Puis utilisez les poignées latérales pour saisir et retirer complètement le récipient de cuisson avec plus de facilité (Fig. 2).

RETRAIT DE LA PLAQUE A INDUCTION :

IMPORTANT : Afin de garantir une bonne connexion électrique, la plaque à induction est insérée fermement et aura besoin d'une légère force supplémentaire pour être dégagée. Ne retirez pas la plaque à induction lorsque le récipient de cuisson ou tout autre accessoire est présent.

Utilisez toujours des maniques lorsque la plaque à induction et/ou le four sont chauds.

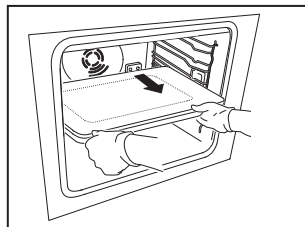


Fig. 3

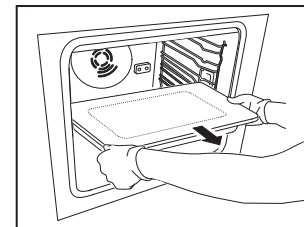


Fig. 4

1. A l'aide de vos deux mains, saisissez la plaque à induction et retirez-la. Une légère force sera nécessaire pour dégager la plaque de la prise (Fig. 3).
2. A l'aide de vos deux mains, retirez la plaque à induction et stockez-la, en évitant soigneusement tout impact qui pourraient endommager le verre ou la prise électrique (Fig. 4).

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES




TOUCHES A EFFLEUREMENT : pour les utiliser, il suffit de toucher le symbole correspondant (il n'est pas nécessaire d'exercer une forte pression).


① Marche/Arrêt (lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée pour éteindre le four, un signal sonore est émis, ce signal sonore ne peut pas être désactivé)

 pour accéder au MENU principal ou retourner à la page initiale

 pour accéder directement au MENU Induction

 pour retourner à la page précédente

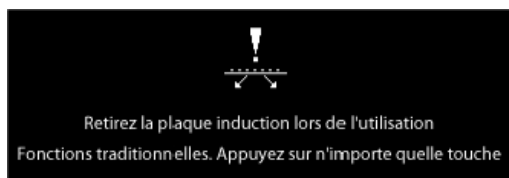
  pour explorer les fonctions/options et modifier les valeurs préconisées

 pour sélectionner et confirmer les réglages

 pour commencer la cuisson

LISTE DES FONCTIONS

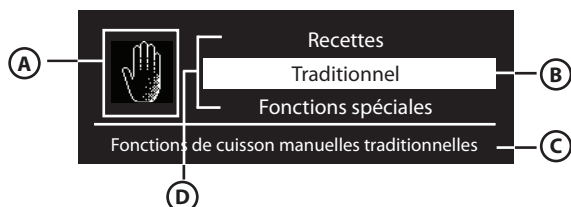
Après avoir allumé le four, en appuyant sur la touche ①, l'affichage présente l'indication suivante.



Appuyez sur n'importe quelle touche pour sauter le message.

REMARQUE : La première alerte d'induction peut être désactivée/activée à travers le menu Paramètres. Si la plaque à induction est déjà correctement engagée lorsque le four est allumé, la première alerte d'induction ne sera pas affichée.

Après avoir sauté la première alerte d'induction, les indications suivantes s'affichent :




A. Symbole relatif à la fonction surlignée

B. Fonction mise en évidence sélectionnable en appuyant sur 







C. Description de la fonction mise en évidence

D. Informations disponibles, sélectionnables supplémentaires

DETAILS DE LA FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, en appuyant sur la touche , l'affichage présente d'autres options avec des détails associés.








Pour se déplacer d'une zone à une autre, utilisez les touches flèche  et  : le curseur se déplace près des valeurs modifiables en suivant l'ordre décrit ci-dessus. Appuyez sur  pour sélectionner la valeur, modifiez-la au moyen de   et confirmez-la avec la touche .

REMARQUE : En mode induction, seules les Zone 3 et Zone 4 peuvent être modifiées.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR - SELECTION DE LA LANGUE ET REGLAGE DE L'HEURE

Pour pouvoir utiliser correctement le four, il faut sélectionner la langue et régler l'heure avant la première utilisation.




Procédez comme suit :

1. Appuyez sur ① : l'affichage indique la liste des trois premières langues disponibles.
2. Appuyez sur les touches  et  pour faire défiler la liste.
3. Lorsque la langue désirée est mise en évidence, appuyez sur  pour la sélectionner. Après avoir sélectionné la langue, l'affichage indique 12:00 clignotant.
4. Réglez l'heure à l'aide des touches  et . Pour faire défiler les chiffres plus rapidement, maintenez la touche enfoncée.

5. Confirmez en appuyant sur  : la liste des fonctions s'affiche.

SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Si le four est éteint, appuyez sur la touche  ; les fonctions de cuisson s'affichent.
2. Explorez les différentes possibilités en appuyant sur les touches   : la fonction sélectionnable est indiquée en blanc au centre de l'affichage.



REMARQUE : vous trouverez la liste et la description des fonctions dans le tableau spécifique aux pages 47 et 54.

Si la plaque à induction est déjà engagée correctement ou dès qu'elle est insérée, seules les fonctions et réglages d'induction sont accessibles à partir du menu principal.

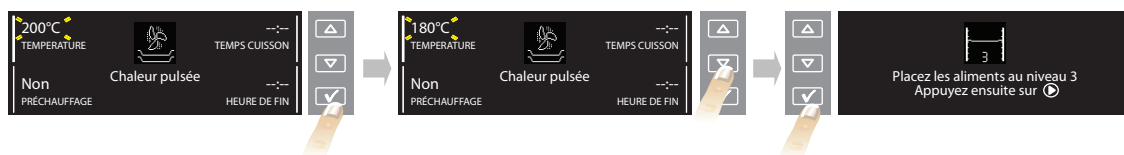
Si la plaque à induction n'est pas engagée dans le four, le MENU de fonctions standard et le MENU de fonctions d'induction sont accessibles.

Lorsque la plaque à induction est insérée ou retirée, un message indiquant que la plaque à été correctement engagée/dégagée s'affiche.











3. Sélectionnez la fonction en appuyant sur la touche  : les paramètres de cuisson s'affichent à l'écran. Si les valeurs préalablement sélectionnées sont correctes, appuyez sur la touche de démarrage , sinon procédez comme indiqué ci-dessous pour les modifier.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRIL (Fonctions standard uniquement)

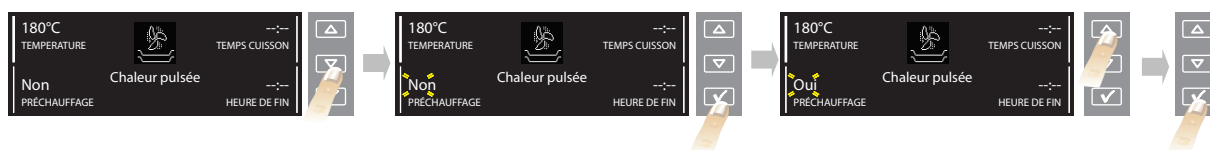


Pour modifier la température ou la puissance du grill, procédez comme suit :

1. Vérifiez que le curseur est positionné près de la valeur de la température (zone 1); appuyez sur la touche  pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs correspondant à la température clignotent.
2. Utilisez les touches   jusqu'à atteindre la valeur désirée.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer puis appuyez sur . L'affichage indique le gradin sur lequel poser le plat pour la cuisson.
4. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
La température sélectionnée peut également être modifiée pendant la cuisson, en suivant la même procédure.
5. Une fois la cuisson terminée, le message de fin de cuisson apparaît. Il est alors possible d'éteindre le four en appuyant sur la touche  ou bien de prolonger la cuisson en appuyant sur . A l'extinction, la barre de refroidissement qui indique la température présente à l'intérieur du four s'affiche.

Remarque : en mode induction, la température est automatiquement réglée par le four et n'a pas besoin d'être réglée manuellement.

PRECHAUFFAGE DU FOUR (Fonctions standard uniquement)



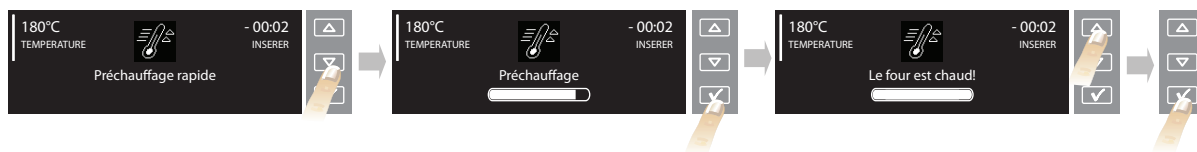
Si vous désirez préchauffer le four avant d'introduire le plat à cuire, modifiez la présélection du four comme suit :

1. Positionnez le curseur avec les touches  et  à la hauteur du préchauffage.

- Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : le message « Non » clignote.
- Modifiez le paramètre en appuyant sur la touche ou : l'affichage indique « Oui ».
- Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

Remarque : en mode induction, le préchauffage n'est pas nécessaire. En mode induction, toutes les opérations de cuisson doivent démarrer à froid.

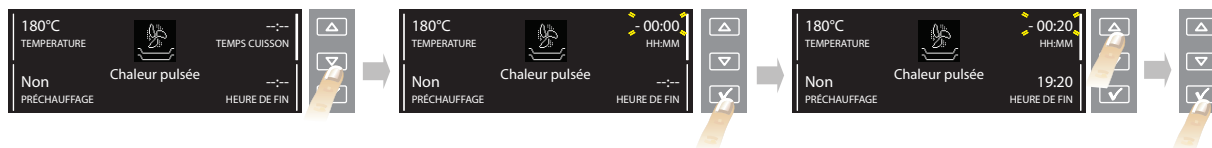
PRECHAUFFAGE RAPIDE (Fonctions standard uniquement)



Si vous désirez préchauffer le four rapidement avant d'introduire le plat à cuire, procédez comme suit :

- Sélectionnez la fonction préchauffage rapide avec les touches .
- Confirmez en appuyant sur la touche : les paramètres s'affichent à l'écran.
- Si la température proposée correspond à celle désirée, appuyez sur la touche , pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore indique que le four a atteint la température programmée. A la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la convection naturelle . A ce stade, introduisez le plat à cuire.
- Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, appuyez sur et sélectionnez la fonction désirée.

REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

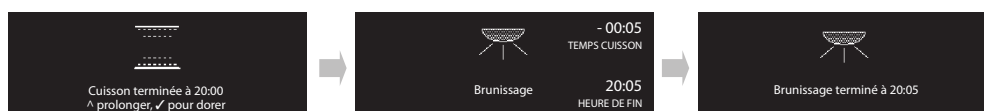


Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximal permis par la fonction sélectionnée. Quand le temps de cuisson s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement.

- Sélectionnez la fonction en positionnant le curseur en face du message « temps de cuisson » en utilisant les touches .
- Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre; « 00:00 » clignote sur l'affichage.
- Modifiez la valeur avec les touches et jusqu'à visualiser le temps de cuisson désiré.
- Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

DORAGE (Fonctions standard uniquement)

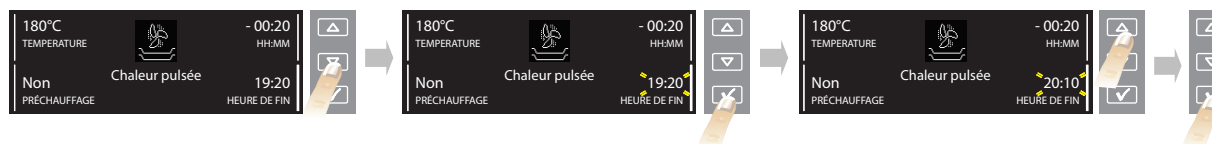
A la fin de la cuisson (si la fonction le permet), l'affichage propose de faire dorer votre plat. Cette fonction ne peut être utilisée que si vous avez réglé un temps de cuisson.



A la fin du temps de cuisson, l'affichage indique « ^ pour prolonger, ✓ pour dorer ». En appuyant sur la touche , le four commence la phase de dorure pour une durée de 5 minutes. Cette fonction ne peut être utilisée qu'une seule fois après la cuisson.

REGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DEPART DIFFERE

Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir de l'heure actuelle. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé un temps de cuisson. **Ce paramétrage n'est pas disponible si le préchauffage du four a été sélectionné pour la fonction choisie.**



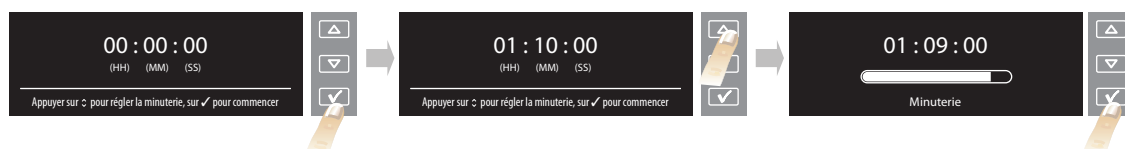
Après avoir entré le temps de cuisson, l'heure de fin cuisson est affichée (par exemple 19:20). Pour différer la fin de la cuisson, et ainsi l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Positionnez le curseur en face de l'heure de fin cuisson avec les touches .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : l'heure de fin cuisson clignote.
3. Retardez l'heure de fin cuisson en utilisant les touches et jusqu'à atteindre la valeur désirée.
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .
5. Appuyez sur la touche . L'affichage indique le gradin sur lequel poser le plat pour la cuisson.
6. Appuyez sur la touche pour activer la fonction. Le four commencera la cuisson après un temps d'attente calculé de manière à terminer la cuisson à l'heure indiquée (par exemple, en entrant 20:10 comme heure de fin cuisson pour un plat à cuire en 20 minutes, le four commencera la cuisson à 19:50).

REMARQUE : il est toutefois possible de démarrer la cuisson pendant le temps d'attente, en appuyant sur la touche .

A tout moment de la cuisson, il est possible de modifier les valeurs introduites (température, niveau du gril, temps de cuisson), en utilisant les touches et la touche comme décrit dans les paragraphes précédents.

MINUTERIE



Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour surveiller le temps de cuisson des pâtes. Le temps maximal qu'il est possible de programmer est de 1 heure et 30 minutes.

1. Si le four est éteint, appuyer sur la touche : « 00:00:00 » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches et pour sélectionner le temps désiré.
3. Appuyez sur la touche pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'affichage indique « 00:00:00 » et un signal sonore retentit. Il est alors possible de prolonger le temps, en procédant comme décrit ci-dessus, ou de désactiver la minuterie en appuyant sur la touche (l'heure actuelle s'affiche).

RECETTES

Grâce à la technologie « 6ème Sens », il est possible d'utiliser 30 recettes déjà mémorisées avec les températures de cuisson idéales.

Il est nécessaire de se conformer au livre de recettes fourni uniquement pour les ingrédients et la préparation du plat. Puis, suivez les instructions suivantes :



1. Sélectionnez « RECETTES » avec les touches et confirmez avec .
2. Choisissez l'un des plats proposés.
3. Confirmez le plat choisi avec la touche .
4. Sélectionnez la recette désirée avec les touches .
5. Confirmez en appuyant sur la touche : l'affichage montre le temps indicatif de cuisson.
6. Introduisez le plat dans le four et appuyez sur la touche . L'affichage indique le gradin sur lequel poser le plat pour la cuisson.
7. Appuyez sur la touche pour commencer la cuisson. Pour retarder le début de la cuisson, reportez-vous au paragraphe correspondant.



REMARQUE : certains plats doivent être tournés ou mélangés à mi-cuisson : le four émet un signal sonore et l'affichage indique le type d'opération demandée.

La durée de cuisson affichée au départ est fournie à titre purement indicatif : elle peut être prolongée automatiquement durant la cuisson.

Peu de temps avant la fin du temps de cuisson, le four vous demande de contrôler si le degré de cuisson vous convient. Si ce n'est pas le cas, il est possible de prolonger manuellement la durée de cuisson à l'aide des touches .

FONCTIONS D'INDUCTION

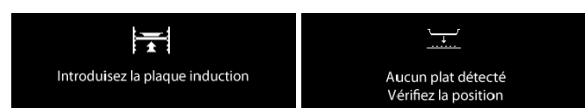
Grâce à la technologie de chauffage par induction, le four offre plusieurs fonctions de cuisson (voir le tableau de description des fonctions) garantissant de hautes performances de cuisson ainsi qu'un processus de cuisson très rapide et une basse consommation d'énergie.

Afin de garantir une performance optimale, utilisez la plaque à induction avec le récipient de cuisson en acier inoxydable fourni (voir **Insertion de grilles et autres accessoires dans le four** pour des informations sur la manière d'insérer la plaque à induction et le récipient de cuisson).

Pour commencer les fonctions d'induction etc. naviguez dans le menu principal (se reporter à **Sélection des fonctions de cuisson** ou appuyez sur l'icône d'accès direct à l'induction).

Pour accéder aux fonction d'induction sur l'interface d'utilisateur, la plaque à induction doit être insérée correctement dans le four.

Si un cycle de cuisson à induction est requis mais que la plaque à induction ou le récipient de cuisson ne sont pas insérés, l'appareil détecte l'absence de l'un ou des deux éléments et conseille de les insérer avant de poursuivre :










1. Sélectionnez Fonctions d'induction avec les touches et confirmez avec , ou appuyez sur .
2. Sélectionnez la catégorie d'aliments à cuire à partir de la liste proposée et confirmez avec .
3. Selon la catégorie d'aliments, d'autres sous-catégories et/ou poids d'aliments peuvent être sélectionnés en faisant défiler le sous-menu avec et confirmés avec .
4. Appuyez sur la touche pour confirmer.
5. Introduisez le plat dans le four et appuyez sur la touche .

Fonctions d'induction 6ème Sens

Certaines fonctions de cuisson (viande rôtie, rôti de volaille et de poisson) sont assistées par 6ème Sens. Selon le poids des aliments à préparer, la technologie de cuisson 6ème Sens propose le temps de cuisson. Le temps de cuisson peut être réglé en fonction des préférences personnelles et pour certaines catégories de viande, il correspond à une préparation de viande saignante (voir Tableaux de cuisson de four à induction pour plus de détails).

REGLAGES

1. Pour modifier certains paramètres de l'affichage, sélectionnez « REGLAGES » dans le menu principal avec les touches  .
2. Confirmez en appuyant sur la touche  : l'affichage montre les paramètres qu'il est possible de modifier (langue, heure, volume du signal sonore, luminosité de l'affichage, fonction d'économie d'énergie, alimentation, première alerte d'induction).
3. Choisissez le réglage à modifier avec les touches  .
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
5. Suivez les indications de l'affichage pour modifier les paramètres.
6. Appuyez sur  ; un message de confirmation de votre sélection s'affiche.

REMARQUE : Lorsque le four est éteint, si la fonction ECOMODE (Economie d'énergie) est activée (ON), l'affichage s'éteint après quelques secondes, affichant l'horloge. Pour visualiser les informations sur l'affichage et rallumer l'ampoule, il suffit d'appuyer sur les touches ou de tourner l'un des boutons. Pendant une fonction de cuisson, si la fonction ECOMODE est activée, l'éclairage intérieur est désactivé après une minute de cuisson et réactivé pour chaque interaction de l'utilisateur. Au contraire, si la fonction n'est pas sélectionnée (OFF), la luminosité de l'affichage diminue après quelques minutes.

SECURITE ENFANTS

Cette fonction permet de verrouiller les touches du bandeau de commande.
















Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes. Si activée, les touches sont verrouillées et un message d'avertissement apparaît sur l'affichage ainsi que le symbole . Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Quand les touches sont verrouillées, il est possible d'éteindre le four avec la touche .


TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS


MENU PRINCIPAL		
	REGLAGES	Pour régler l'affichage (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, fonction d'économie d'énergie).
	RECETTES	Pour sélectionner l'une des 30 recettes pré-enregistrées (voir livre de recettes joint). Le four programme automatiquement la température, la fonction et le temps de cuisson optimaux. Il est important de suivre exactement les conseils sur la préparation, les accessoires et les gradins à utiliser rapportés dans le livre de recettes.
	TRADITIONNEL	Voir FONCTIONS TRADITIONNELLES.
	FONCTIONS SPECIALES	Voir FONCTION SPECIALES.
	FONCTIONS D'INDUCTION	Voir FONCTION D'INDUCTION.
FONCTIONS TRADITIONNELLES		
	PRECHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez le 1er ou le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	GRILL	Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Utilisez le 4ème ou 5ème gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la dans le 3ème/4ème gradin en la remplissant d'environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRILL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.
	CHALEUR PULSEE	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex : poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins, le 1er, 3ème et 5ème pour les cuissons sur trois gradins. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVECTION FORCEE	Pour cuire des viandes et des gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin, utilisez le 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

FONCTIONS SPECIALES


	DECONGELATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment à mi-hauteur. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.								
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou flans). Placez l'aliment à mi-hauteur. La fonction ne s'active pas si la température dans le four est supérieure à 65 °C.								
	LEVAGE DE LA PATE	Pour obtenir un levage optimal des pâtes salées ou sucrées. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du four est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.								
	PRATIQUE	Pour cuire les plats cuisinés, conservés à température ambiante ou en vitrine réfrigérée (biscuits, préparations liquides pour gâteaux, muffins, pâtes et produits de boulangerie). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Suivre les indications présentes sur l'emballage. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.								
	CUISSON GROSSE PIECE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2ème gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Il est préférable de mouiller la viande avec son jus de temps à autre pour éviter qu'elle ne devienne trop sèche.								
	SURGELES	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Lasagnes</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: top;">La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utilisez le 2ème ou le 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</td> </tr> <tr> <td>Pizza</td> </tr> <tr> <td>Strudel</td> </tr> <tr> <td>Frites</td> </tr> <tr> <td>Pain</td> </tr> <tr> <td>Autre</td> <td>Il est possible de programmer une valeur de température entre 50 et 250 °C pour cuire d'autres plats.</td> </tr> </table>	Lasagnes	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utilisez le 2ème ou le 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.	Pizza	Strudel	Frites	Pain	Autre	Il est possible de programmer une valeur de température entre 50 et 250 °C pour cuire d'autres plats.
Lasagnes	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utilisez le 2ème ou le 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.									
Pizza										
Strudel										
Frites										
Pain										
Autre	Il est possible de programmer une valeur de température entre 50 et 250 °C pour cuire d'autres plats.									
	ECO CHALEUR PULSEE	Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Dans cette fonction ECO, l'ampoule reste éteinte pendant la cuisson et peut être rallumée temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. Afin de maximiser le rendement énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3ème niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.								


FONCTIONS D'INDUCTION

	TYPES D'ALIMENTS	Viande rôtie	Rosbif 4 étapes : de 0,6 à 2 kg	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour différentes catégories de poids (voir l'affichage du four). Il est possible de rôtir tout type de viande (ex. bœuf, veau, porc, côtes, agneau, etc.). La fonction « Finition sur le dessus » est optimale pour obtenir un dorage supérieur de la surface du plat.
			Viande rôtie 3 étapes : de 1 à 4 kg	
			filet / morceau	
		Volaille rôtie	Entier 5 étapes : de 0,6 à 3 kg	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour différentes catégories de poids (voir l'affichage du four). Il est possible de rôtir tout type de volaille (ex. poulet, dinde, canard, etc.). La fonction « Finition sur le dessus » est optimale pour obtenir un dorage supérieur de la surface du plat.
			filet / morceau	
		Poisson	Entier 3 étapes : de 0,2 à 1 kg	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour différentes catégories de poids (voir l'affichage du four). Il est possible de cuire tout type de poisson (ex. espadon, loup de mer, daurade etc.)
			filet / morceau	
		Légumes	Légumes rôtis	Cette fonction est idéale pour la cuisson de différents types de légumes avec l'option de brunissage ou la cuisson de légumes farcis à d'autres ingrédients tels que viande, fromage, sauce béchamel etc.
			Légumes farcis	
		Cookies/ Muffins	Muffins	Cette fonction est idéale pour les cookies ou muffins, des biscuits classiques aux petits gâteaux fourrés à la confiture, au chocolats ou autres ingrédients. Choisissez la fonction « Muffins » lorsqu'une phase de levage de la pâte est requise.
			Cookies	
		Gâteaux	Gâteaux sucrés	Cette fonction est idéale pour la cuisson de gâteaux sucrés ou salés, tartes et flans. De la tarte aux fruits classique à différents types de tartes salées y compris la quiche Lorraine.
			Tarte salée/Flan	
		Pizza	Pizza fine	Cette fonction est idéale pour la cuisson de tous les types de pizza.
Pizza épaisse				
Pain traditionnel			Cette fonction est idéale pour la cuisson de tout type de formes et de saveurs de pizza	
Ragoût / Plat principal			Cette fonction est idéale pour la cuisson de différentes préparations de pâtes, avec sauce, crème, viande, légumes (ex. lasagnes).	
AUTRE	Faible puissance			
	Puissance moyenne			
	Puissance élevée			
Cette fonction est idéale pour la cuisson d'aliments n'entrant dans aucune catégorie spécifique d'aliments. Cette fonction est divisée en trois niveaux de puissance pour vous permettre de choisir entre une combinaison basse, moyenne et élevée du gril et du plateau. Il est possible d'alterner entre des niveaux de puissance bas, moyen et élevé n'importe quand pendant la cuisson.				

	RECHAUF-FAGE	-	Cette fonction est idéale pour conserver les plats tout juste cuits chauds et croustillants et permettre le réchauffage des aliments cuits précédemment avec un transfert de chaleur délicat	
	FINITION	Finition sur le dessus	Gril bas	Ces fonctions sont idéales pour dorer tout type de plat nécessitant un mode de cuisson gril ou gratin. Il est possible de contrôler la puissance ou la vitesse de ce mode de cuisson en utilisant trois niveaux de gril différents. Durant le dorage, le plateau n'est pas opérationnel.
			Gril moyen	
			Gril haut	
		Finition de la base	Faible puissance	Ces fonctions sont idéales pour terminer la cuisson tout type de plat nécessitant uniquement une source de chaleur par le bas. Il est possible de contrôler la puissance et la vitesse de la finition de base en utilisant trois niveaux de puissance différents de la plaque à induction. Durant la finition de la base le gril n'est pas opérationnel.
			Puissance moyenne	
			Puissance élevée	

FONCTIONS D'INDUCTION

	TYPES D'ALIMENTS	Viande rôtie	Rosbif 4 étapes : de 0,6 à 2 kg	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour différentes catégories de poids (voir l'affichage du four). Il est possible de rôtir tout type de viande (ex. bœuf, veau, porc, côtes, agneau, etc.). La fonction « Finition sur le dessus » est optimale pour obtenir un dorage supérieur de la surface du plat
			Viande rôtie 3 étapes : de 1 à 4 kg	
			filet / morceau	
		Volaille rôtie	Entière 5 étapes : de 0,6 à 3 kg	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour différentes catégories de poids (voir l'affichage du four). Il est possible de rôtir tout type de volaille (ex. poulet, dinde, canard, etc.). La fonction « Finition sur le dessus » est optimale pour obtenir un dorage supérieur de la surface du plat
			filet / morceau	
		Poisson	Entier 3 étapes : de 0,2 à 1 kg	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour différentes catégories de poids (voir l'affichage du four). Il est possible de cuire tout type de poisson (ex. espadon, loup de mer, daurade etc.)
			filet / morceau	
		Légumes	Légumes rôtis	Cette fonction est idéale pour la cuisson de différents types de légumes avec l'option de brunissage ou la cuisson de légumes farcis à d'autres ingrédients tels que viande, fromage, sauce béchamel etc.
			Légumes farcis	
		Cookies/ Muffins	Muffins	Cette fonction est idéale pour les cookies ou muffins, des biscuits classiques aux petits gâteaux fourrés à la confiture, au chocolats ou autres ingrédients. Choisissez la fonction « Muffins » lorsqu'une phase de levage de la pâte est requise.
			Cookies	
		Gâteaux	Gâteaux sucrés	Cette fonction est idéale pour la cuisson de gâteaux sucrés ou salés, tartes et flans. De la tarte aux fruits classique à différents types de tartes salées y compris la quiche Lorraine.
			Tarte salée/Flan	
		Pizza	Pizza fine	Cette fonction est idéale pour la cuisson de tous les types de pizza.
Pizza épaisse				
Pain traditionnel			Cette fonction est idéale pour la cuisson de tout type de formes et de saveurs de pizza	
Ragoût / Plat principal			Cette fonction est idéale pour la cuisson de différentes préparations de pâtes, avec sauce, crème, viande, légumes (ex. lasagnes).	
AUTRE	Faible puissance		Cette fonction est idéale pour la cuisson d'aliments n'entrant dans aucune catégorie spécifique d'aliments. Cette fonction est divisée en trois niveaux de puissance pour vous permettre de choisir entre une combinaison basse, moyenne et élevée du gril et du plateau. Il est possible d'alterner entre des niveaux de puissance bas, moyen et élevé n'importe quand pendant la cuisson.	
	Puissance moyenne			
	Puissance élevée			
PRE-CHAUFFAGE	-		Cette fonction est idéale pour conserver les plats tout juste cuits chauds et croustillants et permettre le réchauffage des aliments cuits précédemment avec un transfert de chaleur délicat	

	FINITION	Finition sur le dessus	Gril bas	Ces fonctions sont idéales pour dorer tout type de plat nécessitant un mode de cuisson gril ou gratin. Il est possible de contrôler la puissance ou la vitesse de ce mode de cuisson en utilisant trois niveaux de gril différents. Durant la finition sur le dessus, le plateau n'est pas opérationnel.	
			Gril moyen		
			Gril haut		
		Finition de la base	Faible puissance		Ces fonctions sont idéales pour terminer la cuisson tout type de plat nécessitant uniquement une source de chaleur par le bas. Il est possible de contrôler la puissance et la vitesse de la finition de la base en utilisant trois niveaux de puissance différents de la plaque à induction. Durant la finition de la base le gril n'est pas opérationnel.
			Puissance moyenne		
			Puissance élevée		

Recette avec récipient de cuisson (fourni)	Fonction	Préchauffage	Gratin	Température	Durée (min.-max) FAIBLE*		Durée (min.-max) ELEVEE*	
Lasagnes	Ragoût / Plat principal	Non	3	Automatique	30	45	30	45
Pâtes pasticciata/cannelloni		Non	3	Automatique	30	45	30	45
Rosbif saignant 48° (0,6 - 0,8 kg)	Rosbif	Non	3	Automatique	30	35	25	35
Rosbif saignant 48° (0,9 - 1,2 kg)		Non	3	Automatique	40	55	30	40
Rosbif saignant 48° (1,3 - 1,5 kg)		Non	3	Automatique	40	65	45	55
Rosbif saignant 48° (1,6 - 2 kg)		Non	3	Automatique	65	80	55	70
Rôti de porc / veau (1 - 2 kg)	Viande rôtie - entière	Non	3	Automatique	60	80	55	70
Rôti de porc / veau (2 - 3 kg)		Non	3	Automatique	65	85	60	75
Rôti de porc / veau (3 - 4 kg)		Non	3	Automatique	70	90	65	80
Côtes de porc	Viande rôtie - filet / morceau	Non	3	Automatique	25	45	25	35
Poulet rôti (0,6 - 0,8 kg)	Volaille rôtie - entière	Non	3	Automatique	35	45	25	35
Poulet rôti (0,9 - 1,2 kg)		Non	3	Automatique	65	80	40	50
Poulet rôti (1,3 - 1,5 kg)		Non	3	Automatique	75	95	55	70
Poulet rôti (1,6 - 2 kg)		Non	3	Automatique	85	110	65	120
Poulet rôti (2 - 3 kg)		Non	3	Automatique	120	155	105	130
Cuisses de poulet	Volaille rôtie - filet/morceau	Non	3	Automatique	35	50	30	35
Cuisses de poulet avec pommes de terre		Non	3	Automatique	35	50	30	35

















Recette avec récipient de cuisson (fourni)	Fonction	Préchauffage	Gratin	Température	Durée (min.-max) FAIBLE*		Durée (min.-max) ELEVEE*	
Truite (0,2 - 0,4 kg)	Poisson entier	Non	3	Automatique	35	35	15	25
Truite (0,5 - 0,8 kg)		Non	3	Automatique	35	45	25	35
Truite (0,8 - 1,0 kg)		Non	3	Automatique	45	45	35	45
Morue	Filet / morceau de poisson	Non	3	Automatique	20	35	20	30
Pommes de terre au four	Légumes – rôtis	Non	3	Automatique	35	45	25	35
Mélange de légumes		Non	3	Automatique	35	45	25	35
Courgettes farcies	Légumes – farcis	Non	3	Automatique	20	30	20	30
Tomates farcies		Non	3	Automatique	20	30	20	30
Viennoiserie (petits gâteaux)	Cookies – Muffins	Non	3	Automatique	25	35	25	35
Biscuit / Sablé	Cookies	Non	3	Automatique	15	25	15	25
Tarte aux fruits	Gâteaux à pâte brisée	Non	3	Automatique	30	40	25	35
Quiche Lorraine	Gâteaux salés	Non	3	Automatique	35	45	25	35
Pain traditionnel	Pain	Non	3	Automatique	30	40	30	40
Pizza maison	Pizza épaisse	Non	3	Automatique	30	40	25	30
Pizza croustillante	Pizza fine	Non	3	Automatique	20	25	15	20

* Au début du cycle de cuisson, un temps de cuisson indicatif s'affiche. Le temps de cuisson peut être modifié pour répondre aux préférences personnelles et pour différents types de viande/poisson. Pour Viande rôtie – Rosbif, le temps de cuisson indiqué correspond au temps nécessaire à la cuisson du rosbif saignant.











Reportez-vous au tableau pour choisir la durée appropriée (selon le réglage de puissance FAIBLE/ELEVEE). Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe Branchement électrique. Si le réglage du branchement électrique n'est pas disponible, le réglage de puissance par défaut est ELEVEE.

Pays	Réglage
Allemagne	Elevée
Espagne	Faible
Finlande	Elevée
France	Elevée
Italie	Faible
Pays-Bas	Elevée
Norvège	Elevée
Suède	Elevée
Royaume-Uni	Faible
Belgique	Elevée

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Gâteaux levés		-	2/3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-180	30-90	4ème gradin : moule à gâteau sur grille 1er gradin : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		-	3	160-200	35-90	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-200	40-90	4ème gradin : moule à gâteau sur grille 1er gradin : moule à gâteau sur grille
Biscuits / Tartelettes		-	3	170-180	20-45	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	160-170	20-45	4ème gradin : grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	160-170	20-45*	5ème gradin : moule sur grille 3ème gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Choux ronds		-	3	180-200	30-40	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	35-45	4ème gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	35-45*	5ème gradin : moule sur grille 3ème gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Meringues		-	3	90	110-150	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	90	140-160	4ème gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	90	140-160*	5ème gradin : moule sur grille 3ème gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		-	1/2	190-250	15-50	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	190-250	20-50	4ème gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	190-250	25-50*	5ème gradin : moule sur grille 3ème gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Tartes salées (tarte de légumes, quiche lorraine)		-	3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	180-190	45-70	4ème gradin : moule à gâteau sur grille 1er gradin : moule à gâteau sur grille
		-	1-3-5	180-190	45-70*	5ème gradin : moule à gâteau sur grille
						3ème gradin : moule à gâteau sur grille
						1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie + moule à gâteaux
Vol-au-vent / Feuilletés		-	3	190-200	20-30	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	20-40	4ème gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	20-40*	5ème gradin : moule sur grille
						3ème gradin : moule sur grille
						1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes cuites au four / Cannelloni / Flans		-	3	190-200	45-55	Moule sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		-	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou moule sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou moule sur grille
Dinde / Oie 3 kg		-	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou moule sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		-	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou moule sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Moule sur grille
Toast		-	5	Elevée	3-6	Grille
Filets / darnes de poisson		-	4	Moyenne	20-30	4ème gradin : grille (retourner l'aliment à mi-cuisson)
						3ème gradin : lèchefrite contenant de l'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes de porc / Hamburgers		-	5	Moyenne-Elevée	15-30	5ème gradin : grille (retourner l'aliment à mi-cuisson)
						4ème gradin : lèchefrite contenant de l'eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	Moyenne	55-70	2ème gradin : grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson)
			-	2	Elevée	60-80
		-	2	Elevée	60-80	2ème gradin : tournebroche (si présent)
						1er gradin : lèchefrite contenant de l'eau

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Rosbif saignant 1 kg		-	3	Moyenne	35-45	Moule sur grille (retourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	3	Moyenne	60-90	Lèchefrite ou moule sur grille (retourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre sautées		-	3	Moyenne	45-55	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie (tourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	3	Elevée	10-15	Moule sur grille
Lasagnes & Viandes		-	1-4	200	50-100*	4ème gradin : moule sur grille
						1er gradin : lèchefrite ou moule sur grille
Viandes & Pommes de terre		-	1-4	200	45-100*	4ème gradin : moule sur grille
						1er gradin : lèchefrite ou moule sur grille
Poissons & Légumes		-	1-4	180	30-50*	4ème gradin : moule sur grille
						1er gradin : lèchefrite ou moule sur grille
Plat complet : Tarte (5ème gradin) / Lasagnes (3ème gradin) / Viande (1er gradin)		-	1-3-5	190	40-120*	5ème gradin : moule sur grille
						3ème gradin : moule sur grille
Pizzas surgelées		-	3	Auto	10-15	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		-	1-4	Auto	15-20	4ème gradin : moule sur grille
		-	1-4	Auto	15-20	1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	Auto	20-30	5ème gradin : moule sur grille
		-	1-3-5	Auto	20-30	3ème gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	Auto	20-30	1er gradin : moule sur grille
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	5ème gradin : moule sur grille
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	4ème gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Rôtis de viande farcis		-	3	200	80-120*	Lèchefrite ou moule sur grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	3	200	50-100*	Lèchefrite ou moule sur grille

* Le temps de cuisson est approximatif. Retirez le plat du four lorsque vous l'estimez assez cuit selon vos préférences.

RECETTES TESTEES conformément aux normes CEI 50304/60350:2009-03 et DIN 3360-12:07:07

Recette	Fonction	Préchauf- fage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
CEI 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscuits de pâte Brisée (biscuits sablés)		-	3	170	15-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	20-35	4ème gradin : plaque à pâtisserie
						1er gradin : lèchefrite
CEI 60350:2009-03 § 8.4.2						
Viennoiserie (petits gâteaux)		-	3	170	25-35	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	30-40	4ème gradin : plaque à pâtisserie
						1er gradin : lèchefrite
CEI 60350:2009-03 § 8.5.1						
Génoise sans matières grasses		-	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
CEI 60350:2009-03 § 8.5.2						
Deux tartes aux pommes		-	2/3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	175	75-95	4ème gradin : moule à gâteau sur grille
						1er gradin : moule à gâteau sur grille
CEI 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	Elevée	3-6	Grille
CEI 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgers**		-	5	Elevée	18-30	5ème gradin : grille (retourner l'aliment à mi-cuisson)
						4ème gradin : lèchefrite contenant de l'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque		-	3	180	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	55-65	4ème gradin : plaque à pâtisserie
						1er gradin : lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc		-	2	170	110-150	2ème gradin : lèchefrite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat		-	3	170	40-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	45-55	4ème gradin : plaque à pâtisserie
						1er gradin : lèchefrite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour toutes les recettes. Pour effectuer une cuisson en convection forcée sur un seul gradin, il est conseillé d'utiliser le troisième gradin et la température conseillée pour la fonction « CHALEUR PULSEE » sur plusieurs gradins.

Les indications dans le tableau ne comprennent pas l'utilisation des glissières. Faites les tests sans les glissières.

** Pour griller les aliments, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres à partir du bord frontal de la grille pour faciliter l'extraction

Classe d'efficacité énergétique (conformément à EN 50304)

Pour effectuer le test, utilisez le tableau dédié.

Consommation d'énergie et durée de préchauffage

Sélectionnez la fonction et effectuez le test uniquement avec l'option « Préchauffage » activée (« Préchauffage oui »).

Commande du test de précision

Sélectionnez la fonction et effectuez le test uniquement avec l'option « Préchauffage » désactivée (lorsque le préchauffage est activé, la commande du four créer intentionnellement une oscillation du profil de température).

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la fonction la mieux appropriée pour la cuisson simultanée d'un aliment donné sur un ou plusieurs niveaux. Les temps de cuisson commencent à partir du moment où le plat est placé dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisés. Pour commencer, utilisez les températures conseillées les plus basses et si le résultat n'est pas satisfaisant, augmentez-les. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et de préférence des moules à gâteau ou plats de cuisson en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson devront alors être légèrement augmentés. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson quant au choix des accessoires (fournis) à positionner sur chaque gradin.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CONVECTION FORCEE » permet de cuire simultanément plusieurs aliments de types différents nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différents gradins. Sortez du four les aliments nécessitant un temps de cuisson inférieur et laissez-y ceux qui nécessitent plus de temps de cuisson.

Desserts

- Cuisez les pâtisseries sur un seul gradin avec la fonction classique. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules à gâteau décalés sur chaque gradin, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau contenant de la levure est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Pour les pâtisseries avec garnitures juteuses (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits), utilisez la fonction « CONVECTION FORCEE ». Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat de cuisson ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont besoin de plus de temps de cuisson. Pour éviter de les faire brûler, éloignez-les du grill en abaissant la grille. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite contenant un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza à base croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction de levage de la pâte

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Le temps de levage est réduit d'environ un tiers grâce à cette fonction par rapport au temps de levage à température ambiante (20-25 °C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

Cuisson en mode induction

- Positionnez toujours le récipient de cuisson au centre de la plaque à induction de manière à obtenir une chaleur uniforme.
- La plaque à induction peut être extraite pour vérifier ou mélanger les aliments et la porte peut être maintenue ouverte pendant cette opération.
- Il est conseillé d'utiliser du papier sulfurisé pour tous les plats de viande ou de poisson car, en plus de garantir de bons résultats de cuisson, cela favorisera également un nettoyage plus rapide et plus efficace de la plaque à induction, surtout lorsque des sauces sont utilisées.
- Lors de l'utilisation des fonctions Rôti de viande et Rôti de poulet entier, la viande n'a pas besoin d'être retournée.
- **Pour la fonction « Rôti de boeuf » : il est recommandé de retourner la viande après 15 minutes de cuisson pour obtenir un dorage homogène. Lorsque le bœuf est cuit à votre convenance, retirez-le du four et laissez-le reposer.**
- Pour les flans aux fruits et autres plats délicats, il est conseillé de piquer la base avant de la remplir afin d'éviter la formation de bulles d'air et, après la cuisson, de laisser refroidir les aliments à l'intérieur du récipient de cuisson.
- Les garnitures de pizza doivent être ajoutées en fonction de la hauteur de la pâte et la quantité de sauce utilisée.
- Les pizzas avec bases très fines et garnitures légères uniquement peuvent être cuites froides ; sinon, il est conseillé de considérer le temps le plus approprié pour ajouter la garniture à mi-cuisson ou à la fin du temps de cuisson.
- Pour les préparations délicates telles que les gâteaux, il est conseillé de laisser refroidir le récipient de cuisson avant d'y insérer les aliments s'il vient juste d'être utilisé pour préparer un autre plat.
- La cuisson consécutive peut s'effectuer pour des plats plus importants (par exemple : pizzas, rôtis, etc.).
- Pour les légumes rôtis ou petits morceaux de viande, il est conseillé de mélanger les aliments pendant la cuisson pour garantir un dorage uniforme. Le poids indiqué pour la catégorie correspond à un seul morceau et non pas au poids total (ex. plusieurs morceaux de 600 g peuvent être cuits à la fois dans la catégorie 0,6-0,8 kg).