

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

### **VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE**

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, 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.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



#### **DANGER**

**Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.**



#### **AVERTISSEMENT**

**Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.**

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 :

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- 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. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- 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 suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé 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 d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche.

- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les modèles avec fonction 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. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. : chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de réglage incorrect des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, 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. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- 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 l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement 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.
- Munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes.
- Ne placez pas de 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 chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui s'accumule à l'intérieur du récipient pourrait les faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas 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 jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tout liquide renversé doit être éliminé de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés 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, à la longue, briser le verre.

- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).

### **Mise au rebut des appareils ménagers usagés**

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, votre déchetterie locale ou le magasin où vous l'avez acheté.

## **INSTALLATION**

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil 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. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

### **PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT**

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez au découpage complet du meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- On ne doit plus pouvoir accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

### **BRANCHEMENT DE L'APPAREIL**

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

### **RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES**

#### **Avant d'utiliser le four pour la première fois :**

- Enlevez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant une heure environ, afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

## **Pendant l'utilisation :**


- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Évitez de couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux éléments atmosphériques.

## **CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

### **Élimination 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 mais conformez-vous aux 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, concernant les 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 pour l'environnement et la santé.
- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il 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 économiser l'énergie**

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

## **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (C) (E)**

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (C) (E) 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 suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

## **DIAGNOSTIC DES PANNES**

### **Le four ne fonctionne pas :**

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

### **Le programmeur électronique ne fonctionne pas :**

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

## SERVICE APRÈS-VENTE

### **Avant de faire appel au Service Après-vente :**

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

**Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.**

Veillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- les codes service (numéros suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visibles lorsque la porte est ouverte). Les codes service sont également indiqués 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 la vapeur.**
  - **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
  - **Débranchez l'appareil.**

### **Extérieur du four**

**REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. Si des produits sont renversés accidentellement sur l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon microfibre humide.**

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

### **Enceinte du four**

**REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À 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 (aliments à haute teneur en sucre, par exemple).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

**REMARQUE : durant la cuisson prolongée d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte et sur le joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.**

### **Accessoires :**

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle après leur utilisation et après refroidissement. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

## ENTRETIEN

### AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.
- Veillez à toujours débrancher l'appareil.

### **DÉMONTAGE DE LA PORTE**

#### **Pour démonter la porte :**

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Refermez pratiquement 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 du four.

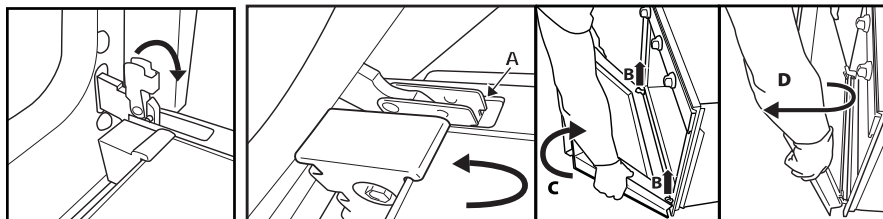


Fig. 1

Fig. 2

### **DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)**

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

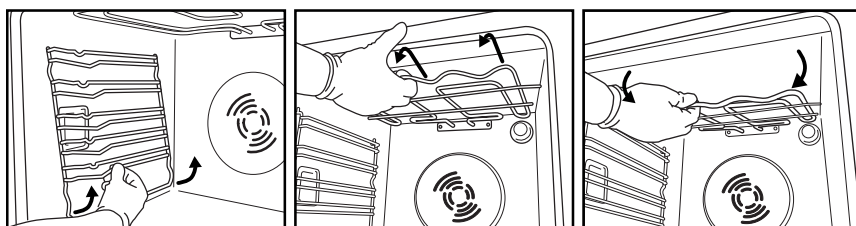


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **REPLACEMENT DE L'AMPOULE**

**Pour remplacer l'ampoule arrière** (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
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. 3).
3. À l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagez le capot de l'ampoule (Fig. 7).
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type) (Fig. 8).
5. Réinstallez le capot de l'ampoule en le poussant contre la paroi, de façon à l'accrocher correctement (Fig. 9).
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

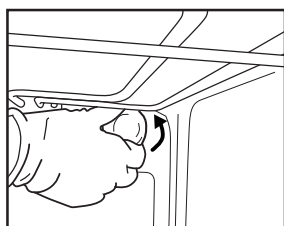


Fig. 6

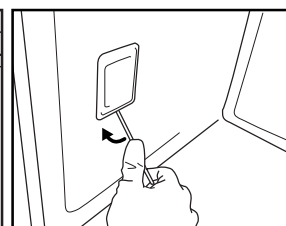


Fig. 7

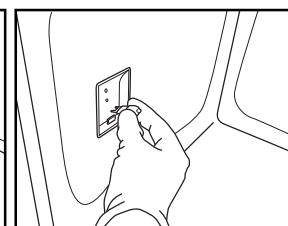


Fig. 8

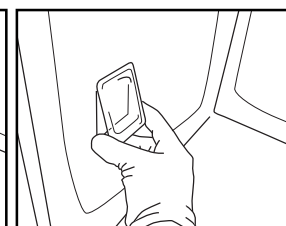


Fig. 9

### **REMARQUE :**

- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce (Règlement (CE) No 244/2009 de la commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires [www.feel-at-home.fr](http://www.feel-at-home.fr).

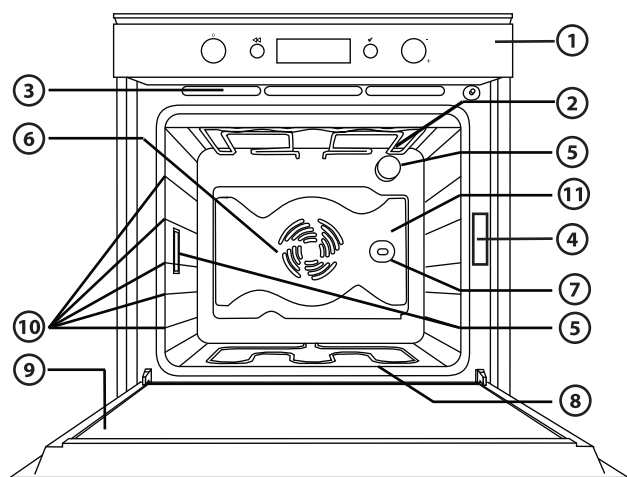
### **REMARQUE IMPORTANTE :**

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



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE A L'INSTALLATION



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilation (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Eclairage
6. Ventilateur de chaleur pulsée
7. Tournebroche
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur le devant du four)
11. Parois arrière

## REMARQUE :

- Durant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- A la fin de la cuisson, après l'extinction du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.
- Lorsque la porte du four est ouverte pendant la cuisson, les résistances chauffantes s'éteignent.

## ACCESSOIRES

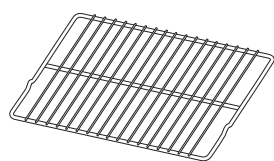


Fig. A

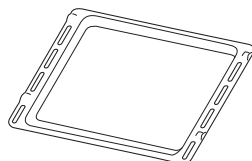


Fig. B

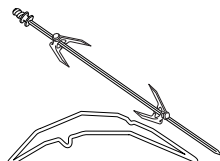


Fig. C

- A. GRILLE :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou en tant que support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient approprié à la cuisson au four.
- B. LECHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plat pour cuire la viande, les légumes, les fougasses etc.
- C. TOURNEBROCHE :** permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

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

## ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées.

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

1. Insérez la grille horizontalement en orientant vers le haut la partie rehaussée « A » (Fig. 1).
2. Les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, sont insérés avec la partie rehaussée sur la partie plate « B » orientée vers le haut (Fig. 2).

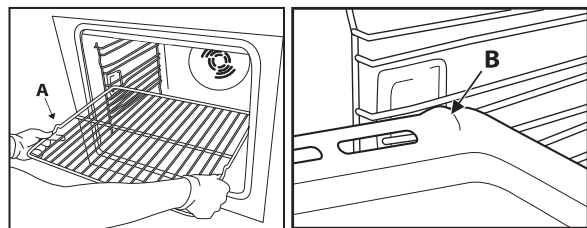


Fig. 1

Fig. 2

## **DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES** **PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE**



1. **BOUTON DES FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage valeurs pré-introduites
3. **TOUCHE** ⏪ : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE** ✓ : pour sélectionner et confirmer les paramétrages

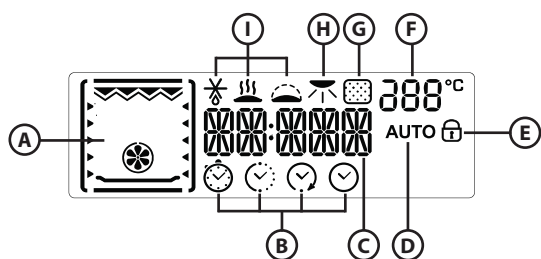
## **LISTE DES FONCTIONS**

En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active : l'afficheur visualise les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRILL, FONCTIONS SPECIALES, REGLAGES, PAIN/PIZZA.

**REMARQUE** : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 35.

## **DESCRIPTION AFFICHEUR**



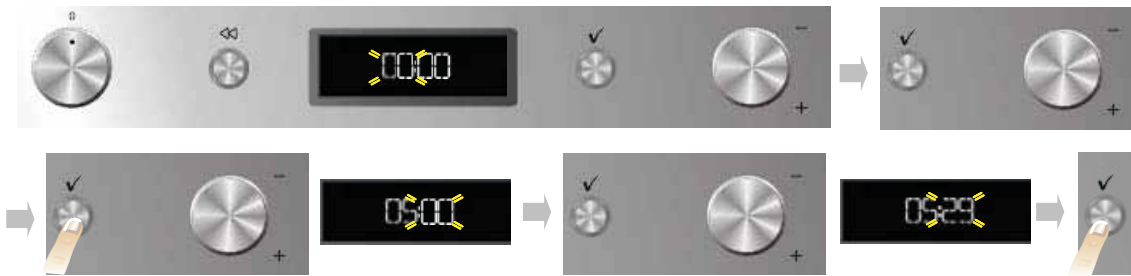
- A. Visualisation des éléments chauffants actifs pour les différentes fonctions
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, durée de cuisson, heure de fin cuisson, heure courante
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
- E. Indication porte four fermée durant le cycle de nettoyage automatique (non disponible sur ce modèle)
- F. Température intérieure four
- G. Fonction Pyrolyse (non disponible sur ce modèle)
- H. Dorage
- I. Fonctions spéciales : Décongélation, Maintien au chaud, Levage de la pâte

## **ACTIVATION DU FOUR - REGLAGE DE LA LANGUE**

Lors de la première activation du four, l'affichage indique ENGLISH.

Tournez le bouton Navigation jusqu'à ce que la langue souhaitée soit affichée puis appuyez sur la touche ✓ pour confirmer.

## **REGLAGE DE L'HEURE**



Après le réglage de la langue, il est nécessaire de régler l'heure. Les deux chiffres relatifs à l'heure clignoteront sur l'afficheur.

1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher l'heure correcte.
2. Appuyez sur la touche pour confirmer ; les deux chiffres relatifs aux minutes clignoteront sur l'afficheur.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher les minutes correctes.
4. Appuyez sur la touche pour confirmer.

Pour modifier l'heure courante, par exemple à la suite d'une interruption de l'alimentation électrique, voir le paragraphe suivant (REGLAGES).

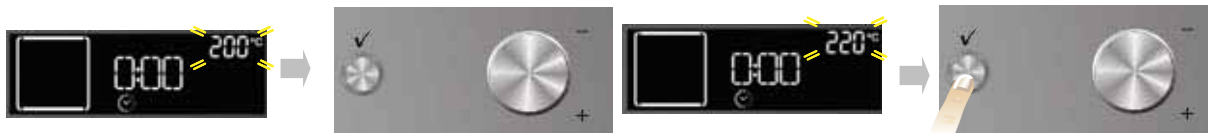
## **SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON**



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson apparaissent sur l'afficheur.
2. Si les paramètres proposés correspondent à ceux désirés, appuyez sur la touche . Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

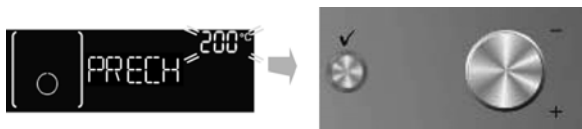
## **PARAMETRAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRIL**

Pour modifier la température ou la puissance du gril, il est nécessaire de procéder comme suit :



1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche pour confirmer.

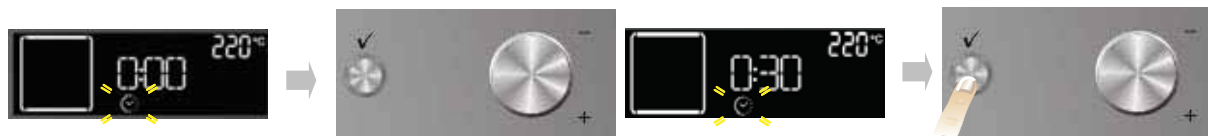
## **PRECHAUFFAGE RAPIDE**



1. Sélectionnez la fonction préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions » en face du symbole .
2. Confirmez avec la touche : les paramètres apparaissent sur l'afficheur.
3. Si la température proposée correspond à celle désirée, appuyez sur la touche . Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRECH** apparaît sur l'écran. Lorsque la température programmée est atteinte, elle est remplacée par la valeur (ex. 200 °C) accompagnée par un signal acoustique. A la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction convection naturelle .  
A ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez celle désirée.

## **PARAMETRAGE DE LA DUREE DE CUISSON**

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée, à la fin duquel le four s'éteint automatiquement.



1. Après avoir confirmé la température, le symbole (✓) clignote.
2. Tournez le bouton Réglage afin de visualiser le temps de cuisson désiré.
3. Confirmez la durée de cuisson avec la touche (✓).

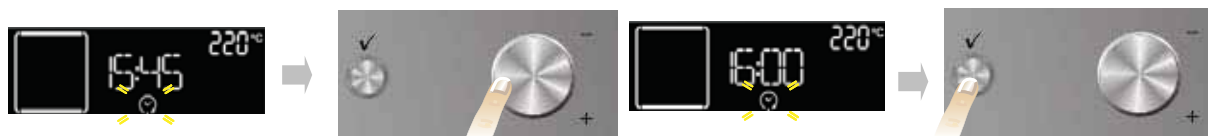
## **PARAMETRAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DEPART RETARDE**

**REMARQUE IMPORTANTE : le réglage du Départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : PRECHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA.**

**REMARQUE : lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée sera atteinte progressivement, c'est pourquoi la durée de cuisson sera légèrement plus longue que celle figurant dans le tableau de cuisson.**

Il est possible de programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant la mise en marche du four jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes à l'avance. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson.

Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'afficheur visualise l'heure de fin cuisson (par exemple 15:45) et le symbole (✓) clignote.



Pour retarder la fin de la cuisson, en retardant l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
2. Confirmez la valeur choisie avec la touche (✓) : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le paramétrage a été effectué correctement.
3. Le four retardera le départ automatiquement de manière à terminer la cuisson à l'heure choisie.

**Il est possible à tout moment de modifier les valeurs introduites (température, niveau du gril, durée de cuisson) en utilisant la touche (⏪) pour retourner en arrière, le bouton « Navigation » pour modifier les valeurs et la touche (✓) pour confirmer.**

## **MINUTEUR**



Cette fonction ne peut être utilisée que four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. La durée maximum pouvant être introduite est de 23 heures et 59 minutes.

1. Avec le bouton « Fonctions » sur le zéro, tourner le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche (✓) pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'afficheur visualise « END » accompagné d'un signal sonore. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche (✓) (l'heure courante apparaît sur l'afficheur).

## **BLOPAGE TOUCHES (KEY-LOCK)**



Cette fonction permet de bloquer l'utilisation des touches et des boutons sur le bandeau de commande. Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches ☒ et ✓ pendant au moins 3 secondes. Si activée, la fonction des touches résulte bloquée et une clé apparaît sur l'afficheur. Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Avec le blocage des touches inséré, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur le 0 (zéro). Cependant dans ce cas, il faut réintroduire la fonction précédemment sélectionnée.

## **SELECTION FONCTIONS SPECIALES**

En positionnant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole ☒, on accède à un sous-menu contenant trois fonctions spéciales.

Pour sélectionner et lancer l'une de ces fonctions, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole ☒ : l'afficheur visualise « DECONGELATION » et le symbole correspondant associé à cette fonction.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour parcourir la liste des fonctions : leurs noms sont en anglais : DECONGELATION, MAINTIEN AU CHAUD, LEVAGE DE LA PATE.
3. Appuyez sur la touche ✓ pour confirmer.

## **DORAGE**

A la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez introduit une durée de cuisson.



Une fois la durée de cuisson écoulée, l'afficheur montre : « ✓ POUR EXTRA-DORAGE ». En appuyant sur la touche ✓, le four lance la phase de « Dorage » pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être effectuée que deux fois.

## **SELECTION FONCTION PAIN/PIZZA**

En plaçant le repère du bouton « Fonctions » au niveau du symbole ☒ on accède à un sous-menu contenant deux fonctions automatiques de cuisson pour « pain » et « pizza ».





### **Pain**




1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole ☒ : l'afficheur visualise « PAIN » avec à côté AUTO.
2. Appuyez sur ✓ pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la température désirée (entre 180 °C et 220 °C) et confirmez avec la touche ✓.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la durée de cuisson désirée et appuyez sur ✓ pour lancer la cuisson.

## **Pizzas**





1. Tournez le bouton Fonctions sur le symbole  : l'afficheur visualise « PAIN ». Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » apparaît sur l'écran.
3. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la température désirée (entre 220 °C et 250 °C) et confirmez avec la touche .
5. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la durée de cuisson désirée et appuyez sur  pour lancer la cuisson.

## **REGLAGES**

Positionnez l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole  pour accéder à un sous-menu contenant cinq réglages de l'affichage, qu'il est possible de modifier.


### **Langue**


1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que LANGUAGE (LANGUE) s'affiche.
2. Appuyez sur  pour accéder au réglage.
3. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue désirée soit affichée puis appuyez sur la touche de confirmation .

### **Horloge**

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que HEURE s'affiche. Pour modifier l'heure, se référer au paragraphe précédent (REGLAGE DE L'HEURE).



### **Eco**

Lorsque le mode ECO est sélectionné (ON), l'affichage réduit la luminosité, affichant l'heure lorsque le four est en position veille depuis 3 minutes. Pour visualiser les informations sur l'affichage, il suffit d'appuyer sur une touche  ou de tourner un bouton.

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « ECO » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour accéder au réglage (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche.
4. Pendant une fonction de cuisson, si le mode Eco est activé, l'éclairage intérieur est désactivé après 1 minute de cuisson et réactivé pour chaque interaction de l'utilisateur.



### **Signal sonore**

Pour activer ou désactiver le signal sonore, procédez comme suit :










1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation « SON ».
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche .

### **Luminosité**




Pour modifier la luminosité de l'écran, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « LUMINOSITE ».
2. Appuyez sur la touche  : le numéro 1 apparaît sur l'écran.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez avec la touche .

# TABLEAU DESCRIPTION DES FONCTIONS


BOUTON FONCTIONS		
	<b>OFF</b>	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	<b>LAMPE</b>	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.
 <b>FONCTIONS SPECIALES</b>	 <b>DECONGELATION</b>	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.
	 <b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex : viandes, fritures, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 65 °C.
	 <b>LEVAGE DE LA PATE</b>	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>CONVECTION NATURELLE</b>	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec farce liquide, utilisez au contraire le 1er ou le 2ème gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	<b>CONVECTION FORCEE</b>	Pour cuire les gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Cette fonction est idéale pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	<b>CONVECTION FORCEE DELICATE - CHALEUR TOURNANTE</b>	Cuisson des viandes, des tourtes fourrées (cheese cake, strüdel, tartes aux fruits) et des légumes farcis sur une seule plaque. Cette fonction permet une ventilation discontinue et délicate qui évite le dessèchement des aliments. Il est conseillé d'utiliser le 2e gradin. Préchauffez le four avant la cuisson.
	<b>GRILL</b>	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4ème ou le 5ème gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3ème/4ème 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.
	<b>TURBO GRILL</b>	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer 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 (lorsque cet accessoire est présent).
















**BOUTON FONCTIONS (Suite)**








	<b>REGLAGES</b>	Pour régler l'afficheur (langue, horloge, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	<b>PAIN/PIZZA</b>	Pour cuire différents types et formats de pizzas et de pain. Deux programmes sont présents dans cette fonction ; leurs paramétrages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Positionner la pâte sur le 2° niveau après préchauffage.
	<b>PRECHAUFFAGE RAPIDE</b>	Pour préchauffer le four rapidement.



## TABLEAUX DE CUISSON


Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Gâteaux levés		Oui	2/3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, chaussons aux pommes)	 GENTLE	Oui	2	160-200	35-90	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	160-200	35-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartes		Oui	3	170-180	15-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Choux à la crème		Oui	3	180-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	90	130-150	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	1/2	190-250	15-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	190-250	25-50	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pain	 (Pain)	Oui	2	180-220	30-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
Pizza	 (Pizza)	Oui	2	220-250	15-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie




Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Pizzas surgelées		Oui	3	250	10-15	Grad. 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-4	250	10-20	Grad. 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Tourtes (légumes, quiches)		Oui	3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	180-190	40-55	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au vent / Feuilletés		Oui	2	190-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	180-190	15-40	Grad. 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / gâteau de pâtes		Oui	3	190-200	45-65	Lèchefrite ou plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 Kg	 GENTLE	Oui	2	180-190	80-120	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet, lapin, canard 1 Kg	 GENTLE	Oui	3	200-220	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde/oie 3 Kg		Oui	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	 GENTLE	Oui	2	170-190	30-60	Plaque sur grille
Pain grillé		-	5	3 (Haut)	3-6	Grille
Filets / Tranches de poisson		-	4	2 (Moyenne)	20-30	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger		-	5	2-3 (Moyen-Haut)	15-30	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
<b>Poulet rôti 1-1,3 Kg</b>		-	2	2 (Moyenne)	55-70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson) Grad. 1 : lèchefrite avec eau
		-	2	3 (Haut)	80-110	Grad. 2 : tournebroche (si présent) Grad. 1 : lèchefrite avec eau
<b>Rosbif saignant 1 Kg</b>		-	3	2 (Moyenne)	35-50	Plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
<b>Gigot d'agneau / Jarret</b>		-	3	2 (Moyenne)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
<b>Pommes de terre sautées</b>		-	3	2 (Moyenne)	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
<b>Légumes gratinés</b>		-	3	3 (Haut)	10-25	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Lasagnes &amp; Viande</b>		Oui	1-4	200	50-100*	Grad. 4 : plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire) Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
		Oui	1-4	200	45-100*	Grad. 4 : plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire) Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Poissons &amp; Légumes</b>		Oui	1-4	180	30-50*	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
		Oui	1-4	180	30-50*	Grad. 4 : plaque sur grille (inversez les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille

\* Le temps de cuisson est indicatif. Les aliments peuvent être retirés dans des délais différents selon les goûts personnels.

**Tableau de recettes testées (conformément aux normes IEC 60350-1:2011-12 et DIN 3360-12:07:07)**

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)		Oui	3	170	15-25	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	25-35	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Gradin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Viennoiserie (Small cakes)		Oui	3	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	25-35	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Gradin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Gênoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		Oui	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Deux tartes aux pommes (Two apple pies)		Oui	2/3	185	55-75	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	175	75-95	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Croque-monsieur (Toast)**		-	5	3 (Haut)	3-6	Grille
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgers (Burgers)**		-	5	3 (Haut)	18-30	Grad. 5 : grille (retourner les aliments à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		Oui	3	180	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	50-60	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Gradin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Rôti de porc (Roast pork)		-	3	190	150-170	Grad. 3 : grille
						Grad. 2 : lèchefrite avec eau (remplir si nécessaire)
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	3	170	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	40-50	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque type de recette. Pour réaliser une cuisson à air pulsé sur un seul gratin il est conseillé d'utiliser le troisième gratin et la même température suggérée pour le « CONVECTION FORCEE » sur plusieurs gradins.

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

Les indications données dans le tableau se réfèrent à une utilisation sans les grilles coulissantes.

**Classe d'efficacité énergétique (conformément à la norme EN 60350-1:2013-07)**

Pour les tests, utilisez le tableau spécial.

## CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

### Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson se réfèrent à l'introduction du plat à cuire dans le four, sans compter le préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas celui désiré, passez à celles plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires à positionner sur les différents gradins.

### Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCEE », il est possible de cuire simultanément plusieurs aliments (par exemple : poisson et légumes) nécessitant la même température, sur différents gradins. Extrayez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux avec des temps plus longs.

### Gâteaux

- Cuisez la pâtisserie avec la fonction statique sur un seul gradin. 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 avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules antiadhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCEE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la farce.

### Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat approprié aux dimensions de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril, en plaçant la grille à des gradins inférieurs. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez positionné la viande à griller pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

### Tournebroche

Cet accessoire sert à griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

## **Pizzas**

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.

### **Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)**

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage dans cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux 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.