

# CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

## VOTRE SECURITE AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIEREMENT IMPORTANTE

D'importants messages relatifs à la sécurité figurent dans le présent manuel et sur l'appareil lui-même. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les observer 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, 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. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf si spécifiquement indiqué dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit uniquement être effectué 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 de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de brancher sur le secteur l'appareil encastré.
- 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 doté d'un intervalle de contact d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni prises multiples ni rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Evitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, peuvent utiliser cet appareil sous la supervision d'une personne responsable ou après avoir reçu les instructions nécessaires en matières de sécurité. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Ne pas laisser les enfants procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température très élevée quand l'appareil est en service. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- Le four et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil lorsqu'ils ne sont pas sous la surveillance d'une personne responsable.
- Pendant et après utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Evitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. 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 gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Evitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager 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 si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération (uniquement pour les fours avec fonction de pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques durs pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et briser le verre.

- Pour éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de remplacer une ampoule.

### **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 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 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. Pour éviter un endommagement du four, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

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

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'installer 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 bord supérieur du four.

### **RACCORDEMENT ELECTRIQUE**

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 bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

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

### **RECOMMANDATIONS GENERALES**

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

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives éventuellement présents 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 :**


- Evitez de déposer des objets lourds sur la porte du four 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 des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four, sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le cordon électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité ne puisse pas entrer en contact avec les parties chaudes du four ni se coincer dans la porte.
- Evitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

## **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 protéger l'environnement et la santé des personnes.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être 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.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.
- Eteignez 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 en utilisant la chaleur résiduelle du four.

## DECLARATION DE CONFORMITE (C) (E)

- Ce four est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et 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 (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

### Le four ne marche 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 a été éliminé.

### La porte ne s'ouvre pas :

- Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- **Important :** durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (référez-vous au paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

### Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

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

## SERVICE APRES-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. Eteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

**Après ces contrôles, si 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 ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur droit de la cavité 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 originales et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

## NETTOYAGE

- AVERTISSEMENT** - Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.

### 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 immédiatement ce dernier avec un chiffon humide.**

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

## Enceinte du four

**IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives et/ou de paille 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 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 avec 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 détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

## **Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four (si présents) :**

**IMPORTANT : n'utilisez pas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.**

- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant une heure environ en sélectionnant la fonction Chaleur tournante.
- Une fois ce laps de temps écoulé, laissez refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

## **Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction de pyrolyse (si disponible) :**

**AVERTISSEMENT** - **Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.**  
- **Eloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération.**

Cette fonction brûle les éclaboussures produites à l'intérieur du four pendant une cuisson à environ 500 °C. Les restes de saleté sont transformés en dépôts faciles à nettoyer au moyen d'une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables, tant en phase de préchauffage qu'en phase de cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).
- Les accessoires doivent être retirés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse.  
Votre appareil est doté de 2 fonctions de pyrolyse :
- 1. Cycle économique (PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25% par rapport à un cycle de pyrolyse standard. Il est recommandé d'activer ce cycle de façon régulière (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
- 2. Cycle standard (PYRO) : il garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est particulièrement sale.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuissons, en fonction du niveau de salissure, l'afficheur affichera un message vous invitant à procéder à un cycle d'autonettoyage.

**REMARQUE : pendant le déroulement de la pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four n'aura pas atteint un niveau de sécurité approprié.**

## **ENTRETIEN**

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

## **DEMONTAGE 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. 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 du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte.

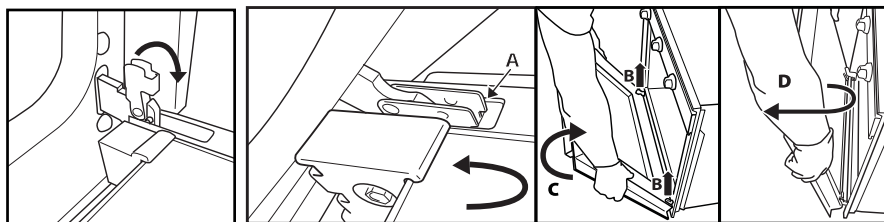


Fig. 1

Fig. 2

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

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.

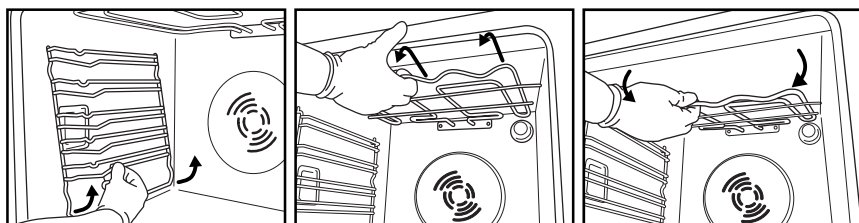


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **REEMPLACEMENT 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 grillée par une 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 de l'alimentation secteur.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si présentes (Fig. 3).
3. A 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 grillée par une 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.

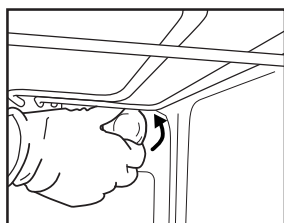


Fig. 6

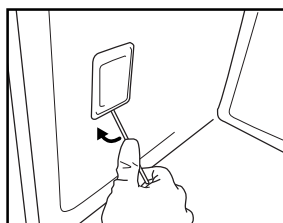


Fig. 7

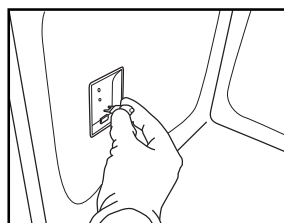


Fig. 8

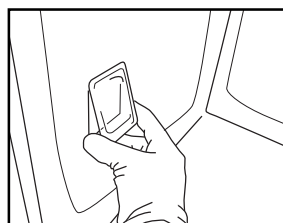


Fig. 9

### **REMARQUE :**

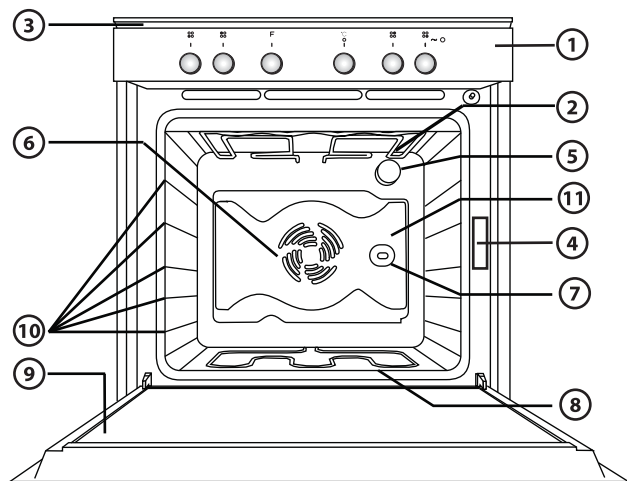
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce (Règlement (CE) No 244/2009 de la commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de 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 capot d'ampoule a bien été remis en place.**

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



1. Bandeau de commandes
2. Résistance chauffante supérieure/gril
3. Ventilateur de refroidissement (caché)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Ventilateur
7. Tournebroche (si présent)
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

## **N.B. :**

- 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 éléments chauffants se désactivent.

## **ACCESSOIRES FOURNIS**

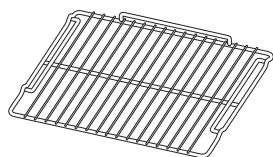


Fig. A

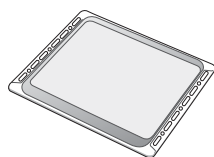


Fig. B

- A. GRILLE (1) :** 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. PLAQUE A PATISSERIE (1) :** pour cuire les produits de boulangerie-pâtisserie, mais aussi la viande rôtie, le poisson en papillotes, etc.

## **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

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

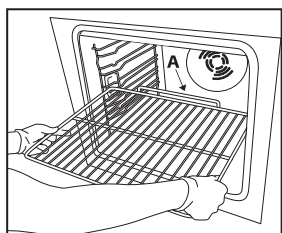


Fig. 1

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).

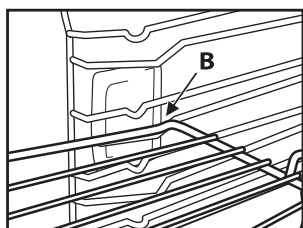


Fig. 2

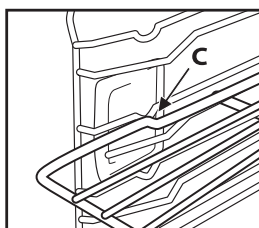
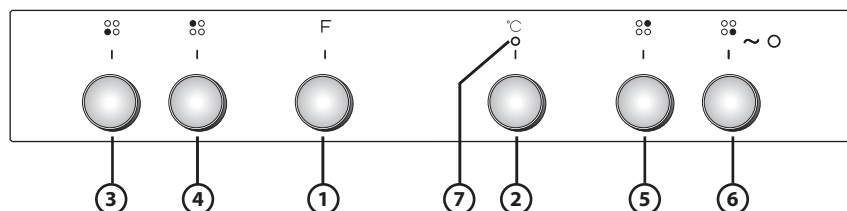


Fig. 3

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.

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



1. **SELECTEUR DE FONCTION** : allumage/extinction et sélecteur de fonction
2. **BOUTON DE THERMOSTAT** : sélection de la température
3. **BOUTON DE COMMANDE DE LA ZONE DE CUISSON AVANT GAUCHE**
4. **BOUTON DE COMMANDE DE LA ZONE DE CUISSON ARRIERE GAUCHE**
5. **BOUTON DE COMMANDE DE LA ZONE DE CUISSON ARRIERE DROITE**
6. **BOUTON DE COMMANDE DE LA ZONE DE CUISSON AVANT DROITE**
7. **VOYANT DU THERMOSTAT**

0	-	👉	🍲	1 ... 10	👉	🍲	🎯	*
0	-	👉	🍲	1 ... 10	👉	🍲	🎯	*
0	-	👉	🍲	1 ... 10	👉	🍲	🎯	*
0	-	👉	🍲	1 ... 10	👉	🍲	🎯	*

\* La fonction Multizone n'est active qu'en correspondance des foyers double ou triple zone.  
(Reportez-vous au tableau des fonctions de la table de cuisson).

## FONCTIONNEMENT DU FOUR

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée.  
L'éclairage du four s'allume.
- Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise.  
Le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

En fin de cuisson, tournez les boutons sur « 0 ».








## FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Le bandeau de commande du four est doté de 4 boutons de réglage pour le fonctionnement des plaques de cuisson. Les boutons de commande de la table de cuisson portent une échelle numérique correspondant à différentes puissances, ainsi qu'une série de symboles de fonction.








- Tournez le bouton de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de puissance désiré (suivez les instructions qui accompagnent la table de cuisson).

















## TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DE LA TABLE DE CUISSON (selon le modèle)










BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON		
	<b>CHAUFFAGE LENT</b>	Utilisez cette fonction pour faire lever une pâte, ramollir une plaquette de beurre dur sortie du réfrigérateur, réchauffer un biberon ou le repas d'un bébé, fabriquer du yaourt, faire fondre du chocolat, etc. Cette fonction est disponible uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé. Vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson que vous désirez utiliser est allumé. Positionnez le bouton sur  . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.
	<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Cette fonction permet de maintenir la température du four à 60 °C jusqu'à la fin du cycle de cuisson. Pour sélectionner cette fonction, réglez le bouton sur  .
	<b>EBULLITION RAPIDE</b>	Cette fonction permet d'amener rapidement l'eau à ébullition et reste active pendant la durée prédéfinie. Dès que la durée de cuisson est écoulée, la table de cuisson retourne automatiquement à la puissance maximale. La fonction Ebullition rapide peut également être activée une fois que vous avez déjà commencé à cuisiner. Mise en garde : veillez à placer l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer la fonction Ebullition rapide. A défaut, vous risqueriez d'endommager la surface vitrocéramique. Les performances spécifiées pour la fonction Ebullition rapide sont garanties pour tous les types de tables de cuisson vitrocéramiques. Pour activer la fonction, placez la cocotte sur la zone de cuisson désirée et réglez le bouton sur  . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.
	<b>MULTIZONE</b>	Le symbole Multizone sur les boutons n'est actif qu'en face des foyers de cuisson double ou triple zone. Ces fonctions permettent d'élargir la zone chaude de la table de cuisson, de manière à pouvoir utiliser de grands ustensiles de cuisson ovales ou rectangulaires. Pour allumer la double zone (si présente), tournez le bouton sur le symbole « double zone », puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la puissance désirée. Pour allumer la triple zone (si présente), tournez le bouton sur le symbole « triple zone », puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la puissance désirée. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, indiquant que la table de cuisson est sous tension. Pour la mettre hors tension, positionnez le bouton sur « 0 ».








## TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR

BOUTON DES FONCTIONS		
	<b>OFF</b>	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	<b>AMPOULE</b>	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.
	<b>CONVECTION NATURELLE</b>	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 2ème gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée. Placez le plat dans le four dès que la diode électroluminescente du thermostat s'éteint.
	<b>CONVECTION FORCEE</b>	Pour cuire des gâteaux avec une farce liquide (salés ou sucrés) sur un seul gradin. Cette fonction est idéale également pour les cuissons sur deux gradins. Inversez la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 2ème et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
	<b>GRIL</b>	Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Placez l'aliment sur le 4ème gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-le sur le 3ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	<b>TURBO GRIL</b>	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 est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. 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).
	<b>DECONGELATION</b>	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.

## TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
<b>Gâteaux levés</b>		Oui	2	150-175	35-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	2-4	150-170	30-90	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 2 : moule à gâteau sur grille
<b>Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)</b>		Oui	2	150-190	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	2-4	150-190	35-90	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 2 : moule à gâteau sur grille
<b>Biscuits / Tartelettes</b>		Oui	2	160-175	20-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	2-4	160-170	20-45	Gratin 4 : grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 2 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Choux ronds</b>		Oui	2	175-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	2-4	170-190	35-45	Gratin 4 : plaque sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 2 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Meringues</b>		Oui	2	100	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	2-4	100	130-150	Gratin 4 : plaque sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 2 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Pain / Pizza / Fougasse</b>		Oui	2	225-250	12-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	2-4	225-250	20-45	Gratin 4 : plaque sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 2 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Pizzas surgelées</b>		Oui	2	250	10-15	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	2-4	250	10-20	Gratin 4 : plaque sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 2 : lèchefrite/plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
<b>Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)</b>		Oui	2	175-200	45-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	2-4	175-190	45-60	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 2 : moule à gâteau sur grille
<b>Vol-au-vent / Feuilletés</b>		Oui	2	175-200	20-30	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	2-4	175-200	20-40	Gratin 4 : plaque sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson) Gratin 2 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
<b>Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Gâteaux de pâtes</b>		Oui	2	200	45-55	Plaque sur grille
<b>Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg</b>		Oui	2	200	80-110	Lèche-frite ou plaque sur grille
<b>Poulet / Lapin / Canard 1 kg</b>		Oui	2	200	50-100	Lèche-frite ou plaque sur grille
<b>Dinde / Oie 3 kg</b>		Oui	1/2	200	80-130	Lèche-frite ou plaque sur grille
<b>Poisson au four / en papillote (filet, entier)</b>		Oui	2	175-200	40-60	Lèche-frite ou plaque sur grille
<b>Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)</b>		Oui	2	175-200	50-60	Plaque sur grille
<b>Toast</b>		Oui	4	200	2-5	Grille
<b>Filets / Darnes de poisson</b>		Oui	4	200	20-30	Gratin 4 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèche-frite contenant de l'eau
<b>Saucisses / Brochettes / Côtes de porc / Hamburgers</b>		Oui	4	200	30-40	Gratin 4 : grille (retourner l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèche-frite contenant de l'eau
<b>Poulet rôti 1 - 1,3 kg</b>		-	2	200	55-70	Gratin 2 : grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
						Gratin 1 : lèche-frite contenant de l'eau
					60-80	Gratin 2 : tournebroche (si présent)
Gratin 1 : lèche-frite contenant de l'eau						

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
<b>Rosbif saignant 1 kg</b>		-	2	200	35-45	Plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
<b>Cuisse d'agneau / Jarrets</b>		-	2	200	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
<b>Pommes de terre au four</b>		-	2	200	45-55	Lèche-frite / plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
<b>Gratin de légumes</b>		-	2	200	20-30	Plaque sur grille
<b>Lasagnes &amp; Viandes</b>		Oui	2-4	200	50-100	Gratin 4 : plaque sur grille (inverser les gradins aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
						Gratin 2 : lèche-frite ou plaque de cuisson sur grille
<b>Viandes &amp; Pommes de terre</b>		Oui	2-4	200	45-100	Gratin 4 : plaque sur grille (inverser les gradins aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
						Gratin 2 : lèche-frite ou plaque de cuisson sur grille
<b>Poissons &amp; Légumes</b>		Oui	2-4	175	30-50	Gratin 4 : plaque sur grille (intervertir les niveaux à mi-cuisson)
						Gratin 2 : lèche-frite ou plaque de cuisson sur grille

## 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 en 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 garniture juteuse (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits), utilisez la fonction « CONVEC 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 gril 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.

### Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à faire rôtir 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'insérer 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, il est conseillé de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau sur le premier niveau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

### 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 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. Le temps de levage est réduit d'environ un tiers grâce à cette fonction par rapport au temps de levage à température ambiante (20 à 25 °C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.