


# 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 lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- 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. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, il est nécessaire de brancher l'appareil au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez 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. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou d'un réglage erroné des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veuillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient 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 est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- 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.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile 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 le processus de séchage des aliments.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

## **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.

## 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.

### La porte est bloquée :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- **REMARQUE IMPORTANTE :** 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. 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.**

Veuillez 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.

Nous vous invitons à enregistrer votre four sur le site : [www.whirlpool.fr](http://www.whirlpool.fr), rubrique « enregistrez votre produit » afin d'être rapidement reconnu et renseigné par le service consommateur en cas de conseil ou de panne.

**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). Pour obtenir les coordonnées du Service Après-Vente le plus proche de chez vous, connectez-vous au site [www.whirlpool.fr](http://www.whirlpool.fr) ou contactez le Service Consommateurs Whirlpool au : 0.892.700.150.

## 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.

### Extérieur du four

**REMARQUE IMPORTANTE :** n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si celles-ci sont particulièrement sales, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

## 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'incruster (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.
- Ne lavez pas les accessoires émaillés au lave-vaisselle. Les détergents agressifs généralement utilisés en machine sont susceptibles d'endommager l'émail de façon irréversible.

### Cycle de nettoyage STARCLEAN :

La surface de la cavité du four est recouverte d'un émail spécial, qui permet de nettoyer celle-ci facilement uniquement en utilisant de l'eau et le chiffon-éponge fourni avec l'appareil. Ce chiffon peut être lavé et réutilisé jusqu'à usure complète ; vous pouvez vous le procurer auprès d'un Service Après-vente agréé.

La durée du cycle de nettoyage est de 35 minutes et inclut une phase de refroidissement avec les résistances ouvertes.

## 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.

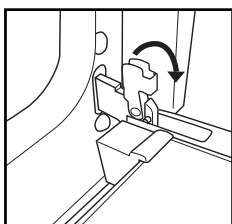


Fig. 1

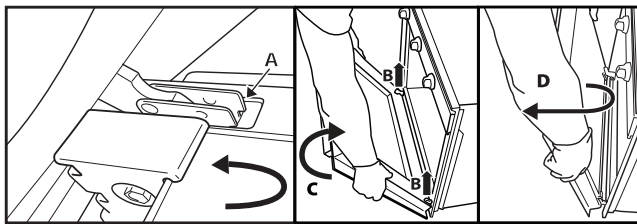


Fig. 2

## **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.

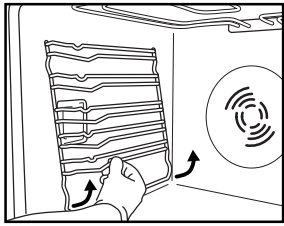


Fig. 3

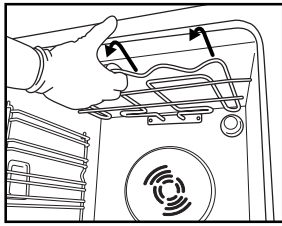


Fig. 4

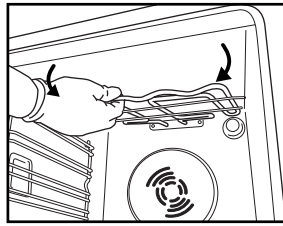


Fig. 5

## **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.

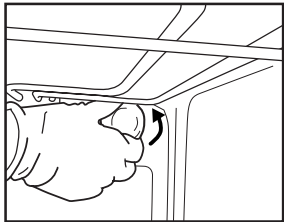


Fig. 6

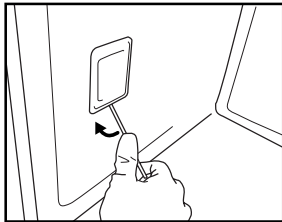


Fig. 7

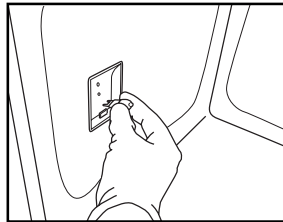


Fig. 8

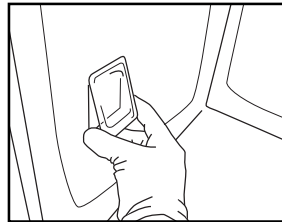


Fig. 9

### **REMARQUE :**

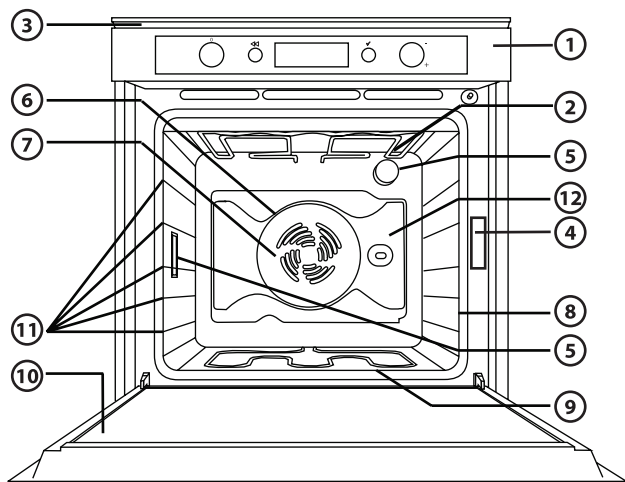
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires [www.feel-at-home.fr](http://www.feel-at-home.fr).

### **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 ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau de commande
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche (si présent)
9. Résistance inférieure (non visible)
10. Porte
11. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
12. Paroi

## REMARQUE :

- pendant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.
- À l'ouverture de la porte durant la cuisson, les éléments chauffants se désactivent.

## ACCESSOIRES FOURNIS

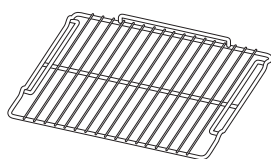


Fig. A

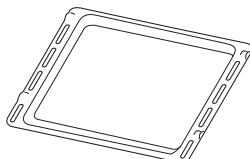


Fig. B

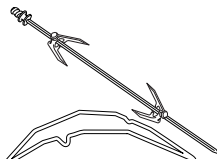


Fig. C

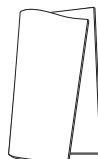


Fig. D

- GRILLE (2)** : à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient adapté pour la cuisson au four.
- LÈCHEFRITE (1)** : 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.
- TOURNEBROCHE (1)** : permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.
- CHIFFON ABSORBANT (1)** : chiffon en pure cellulose nécessaire au cycle de nettoyage Starclean.

**REMARQUE IMPORTANTE** : utilisez exclusivement le chiffon absorbant livré avec l'appareil.

## ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès d'un centre de service après-vente.

# INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR

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

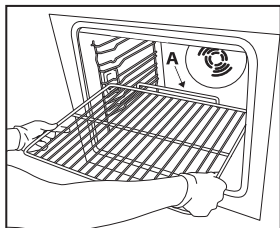


Fig. 1

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

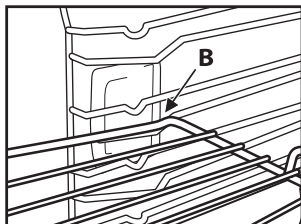


Fig. 2

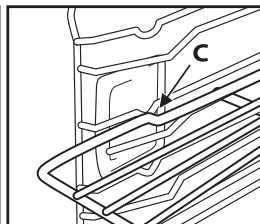


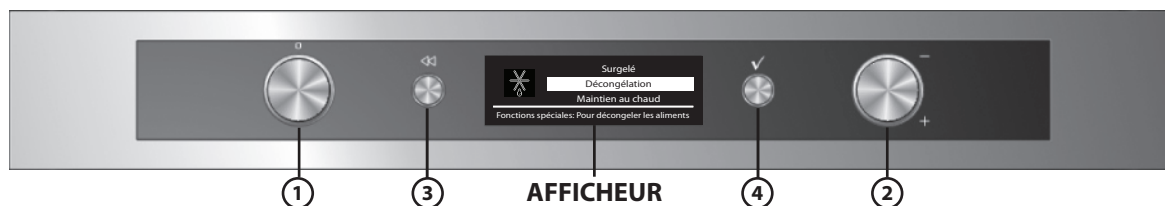
Fig. 3

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

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et une plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue exactement de la même manière. La partie saillante sur la partie plate permet son blocage.

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

### PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

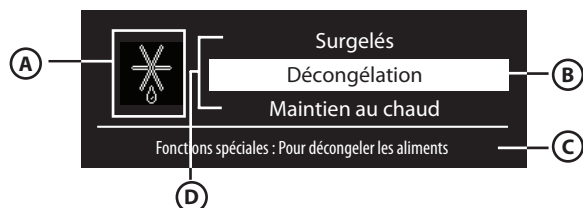


1. **BOUTON DES FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage des valeurs pré-réglées
3. **TOUCHE** (↩) : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE** (✓) : pour sélectionner et confirmer les réglages

## LISTE DES FONCTIONS

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

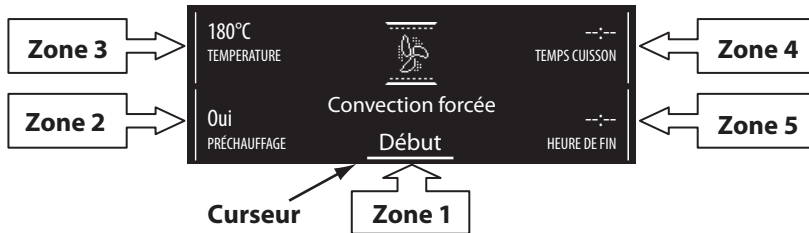
Pour accéder aux sous-menus et les sélectionner, positionnez le bouton sur les fonctions GRIL, SPÉCIALES, RÉGLAGES, RECETTES et RACCOURCIS.



- 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. Autres fonctions disponibles et pouvant être sélectionnées.

## DÉTAILS DE LA FONCTION

Après la sélection de la fonction désirée, l'afficheur montre d'autres options et détails associés.



Pour se déplacer dans les différentes zones, tournez le bouton « Navigation » : le curseur se déplace près des valeurs modifiables en suivant l'ordre décrit ci-dessus. Appuyez sur pour sélectionner la valeur, pour la modifier utilisez le bouton « Navigation » et pour confirmer la touche .

## PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR - SÉLECTION DE LA LANGUE ET RÉGLAGE DE L'HEURE

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

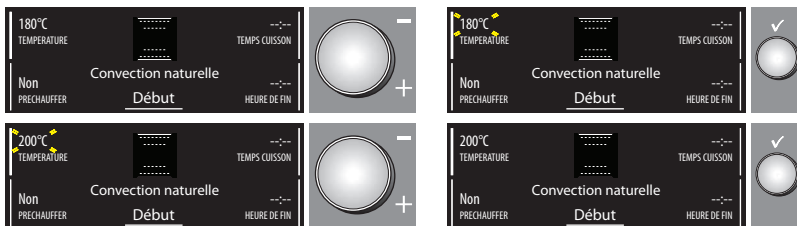
1. Tournez le bouton « Fonctions » sur n'importe quelle position : l'afficheur visualise la liste des trois premières langues disponibles.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour parcourir la liste.
3. Lorsque la langue désirée apparaît, appuyez sur pour la sélectionner. Après avoir sélectionné la langue, l'afficheur indique 12:00 clignotant.
4. Programmez l'heure en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmez en appuyant sur .

## SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Si le four est éteint, tournez le bouton « Fonctions » ; les fonctions de cuisson ou les sous-menus sont affichés. **REMARQUE : vous trouverez la liste et la description des fonctions dans les tableaux page 32 et page 33.**
2. À l'intérieur du sous-menu, explorez les différentes possibilités disponibles en tournant le bouton « Navigation » : la fonction sélectionnée est indiquée en blanc au centre de l'afficheur. Appuyez sur la touche pour confirmer la sélection.
3. Les paramètres de cuisson apparaissent sur l'afficheur. Si les valeurs prédéfinies correspondent à celles que vous souhaitez sélectionner, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur sur « Démarrage » et appuyez sur la touche ; à défaut, procédez comme indiqué ci-dessus pour les modifier.

## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

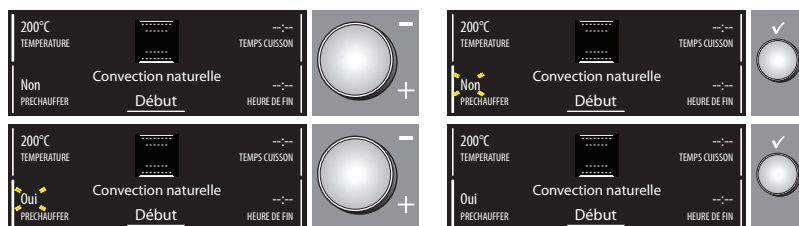


Pour modifier la température ou la puissance du gril, procédez de la façon suivante.

1. Vérifiez que le curseur est positionné près de la valeur de la température (zone 3) ; appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs correspondant à la température clignotent.
2. Programmez la valeur en tournant le bouton « Navigation » et appuyez sur la touche pour confirmer.
3. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur sur « Démarrage » et appuyez sur la touche .
4. L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson. Effectuez l'opération et 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 cuisson apparaît. À ce stade, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton « Fonctions » sur 0 (zéro) ou de prolonger la cuisson en tournant le bouton « Navigation » dans le sens des aiguilles d'une montre. À l'extinction, la barre de refroidissement qui indique la température présente à l'intérieur du four apparaît sur l'afficheur.



## PRÉCHAUFFAGE DU FOUR



Si vous désirez préchauffer le four avant d'introduire le plat à cuire, modifiez la présélection du four de la façon suivante.

1. Positionnez le curseur en tournant le bouton « Navigation » sur préchauffage.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le paramètre : le message « Non » clignote.
3. Modifiez le paramètre en tournant le bouton « Navigation » : l'afficheur indique « Oui ».
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

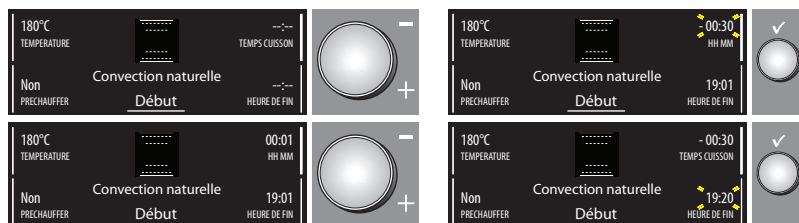
## PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Si vous désirez préchauffer le four avant d'introduire le plat à cuire, procédez de la façon suivante.

1. Sélectionnez la fonction préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions ».
2. Confirmez avec la touche  : les réglages s'affichent.
3. Si la température proposée correspond au réglage désiré, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur sur « Démarrage » et appuyez sur la touche . Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore indiquera que le four a atteint la température programmée. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la convection naturelle .  
À ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez la fonction désirée.

## RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON



Cette fonction permet de cuire pendant un temps prédéfini d'au moins 1 minute et jusqu'au temps maximum autorisé par la fonction sélectionnée. Quand la durée de cuisson s'est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

1. Programmez la fonction en positionnant le curseur sur "TEMPS DE CUISSON" avec le bouton "Navigation".
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le paramètre ; « 00:00 » clignote.
3. Modifiez la valeur avec le bouton « Navigation » jusqu'à visualiser le temps de cuisson désiré.
4. Confirmez la valeur choisie avec la touche .

## DORAGE

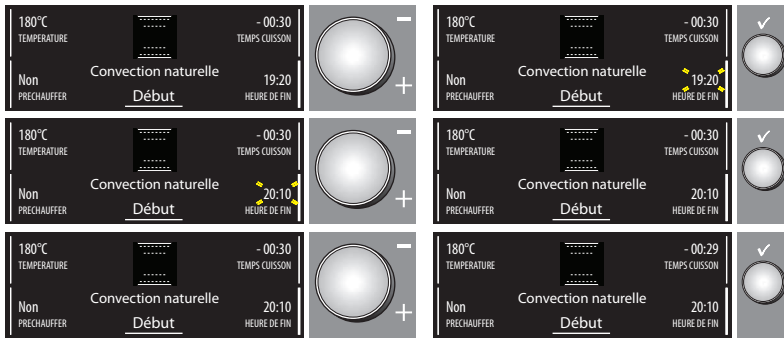
À la fin de la cuisson (si la fonction le permet), l'afficheur propose de faire dorer votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez réglé une durée de cuisson.



À la fin du temps de cuisson saisi, l'afficheur visualise "+/- prolonger ✓ pour dorer". En appuyant sur la touche , le four commence la phase de brunissage pour une durée de 5 minutes. Cette fonction ne peut être répétée qu'une seule fois.

## RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

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



Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'heure de fin cuisson est affichée (par exemple 19:20). Pour différer la fin de la cuisson en retardant l'allumage du four, procédez de la façon suivante.

1. Positionnez le curseur en face de l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton « Navigation ».
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : l'heure de fin cuisson clignote.
3. Retardez l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton « Navigation » jusqu'à la valeur souhaitée.
4. Confirmez la valeur choisie avec la touche .
5. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur sur DÉMARRAGE et appuyez sur la touche .
6. L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson. Effectuez l'opération et appuyez sur pour démarrer la cuisson. Le four commencera la cuisson après un temps d'attente calculé de manière à terminer la cuisson à l'heure pré-introduite (par exemple, si l'on désire cuire un plat qui nécessite un temps de cuisson de 20 minutes, en introduisant comme heure de fin de cuisson 20h10, le four commencera la cuisson à 19h50).

**REMARQUE : pendant la phase d'attente, il est possible de commencer le cycle de cuisson en tournant le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur sur « Démarrage » et en appuyant sur la touche .**

**À tout moment de la cuisson, il est possible de modifier les valeurs (température, niveau du gril, temps de cuisson), comme l'indiquent les paragraphes précédents.**

## CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR (SELON LE MODÈLE)



Sur certains modèles, à la fin de chaque cuisson ou à l'extinction du four, si la température à l'intérieur de l'enceinte est trop élevée, l'afficheur visualise la température instantanée et une barre qui indique que le refroidissement est en cours. Lorsque la chaleur résiduelle s'est dissipée, l'heure courante réapparaît sur l'affichage.

## MINUTEUR

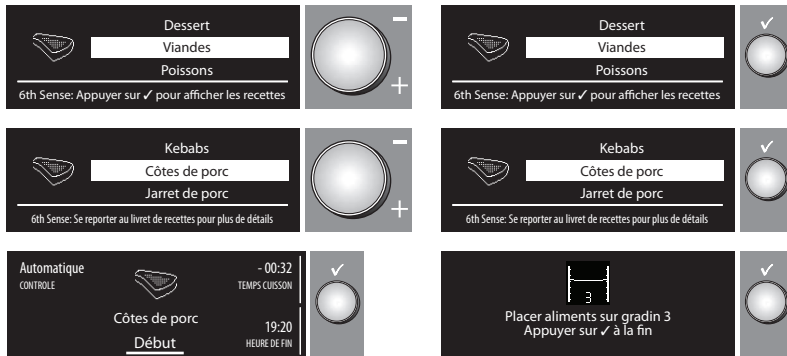


Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. Le temps maximum qu'il est possible de programmer est de 1 heure et 30 minutes.

1. Si le four est éteint, appuyez sur la touche : l'afficheur indique « 00:00:00 ».
2. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le temps voulu.
3. Appuyez sur la touche pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'affichage indique « 00:00:00 » accompagné d'un signal sonore. Il est alors possible de prolonger le temps, en procédant comme ci-dessus, ou de désactiver le minuteur en appuyant sur la touche (l'afficheur visualise l'heure courante).

## RECETTES

La technologie «6th sense» permet d'utiliser 30 recettes déjà mémorisées avec la fonction et la température de cuisson idéales. Conformez-vous au livre de recettes fourni avec l'appareil pour les ingrédients et la préparation du plat. Pour le reste, suivez les instructions ci-dessous.



1. Sélectionnez « RECETTES » en tournant le bouton « Fonctions ».
2. Choisissez l'un des plats proposés.
3. Confirmez le plat choisi avec la touche (✓).
4. Sélectionnez la recette en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmez avec la touche (✓) : l'afficheur montre le temps indicatif de cuisson.
6. Installez les aliments et tournez le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur sur « Démarrage » et appuyez sur la touche (✓).
7. L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson. Effectuez l'opération et appuyez sur (✓) pour démarrer la cuisson. Pour retarder la cuisson, reportez-vous au paragraphe correspondant.



**NOTES Certains plats doivent être tournés ou mélangés à mi-cuisson : le four émet un signal sonore et l'afficheur visualise 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 que 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, à la fin de la cuisson il est possible de prolonger manuellement la durée de cuisson à l'aide du bouton « Navigation ».

## RÉGLAGES

1. Pour modifier certains paramètres de l'afficheur, sélectionnez « RÉGLAGES » dans le menu principal avec le bouton « Fonctions ».
2. Confirmez avec la touche (✓) : l'afficheur montre les paramètres qu'il est possible de modifier (langue, volume signal sonore, luminosité afficheur, heure du jour, économie d'énergie).
3. Choisissez le paramètre à modifier en tournant le bouton « Navigation ».
4. Appuyez sur la touche (✓) pour confirmer.
5. Suivez les indications de l'afficheur pour modifier le paramètre.
6. Appuyez sur la touche (✓) : un message de confirmation s'affiche.

**REMARQUE :** lorsque le four est éteint, si la fonction ECOMODE (économie d'énergie) est activée (ON), après quelques secondes l'afficheur s'éteint. Au contraire, si la fonction n'est pas active (OFF), après quelques secondes seule la luminosité de l'afficheur est réduite.



## CYCLE DE NETTOYAGE STARCLEAN

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 32.

1. Démarrez le cycle de nettoyage quand le four est froid.
2. Mouillez le chiffon spécial sous l'eau courante et essorez-le pour qu'il ne goutte pas.
3. Ouvrez la porte du four et sortez les accessoires émaillés.
4. Étalez le chiffon absorbant dans le four de façon à couvrir entièrement la sole et y verser 350 ml d'eau uniformément répartis.
5. Fermez la porte du four.




Pour utiliser cette fonction, procédez de la façon suivante.














1. Sélectionnez avec le bouton des fonctions le symbole  : STARCLEAN s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer le choix et lancer le cycle de nettoyage. Lorsque le cycle est terminé, ouvrez la porte, sortez le chiffon absorbant et nettoyez le four avec une éponge non abrasive humidifiée à l'eau tiède. Pour les taches les plus résistantes, ajoutez seulement quelques gouttes de détergent neutre.

## SÉCURITÉ ENFANTS (KEY-LOCK)







Cette fonction permet de bloquer l'utilisation des touches et des boutons sur le bandeau de commandes.

Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes. Si la fonction est activée, les touches sont verrouillées et un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur ainsi que le symbole . Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Avec le blocage des touches activé, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur 0 (zéro). Dans ce cas, il faut cependant régler de nouveau la fonction préalablement sélectionnée.


















# TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

















BOUTON DES FONCTIONS		
	<b>OFF</b>	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	<b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b>	Pour préchauffer le four rapidement.
	<b>CONVECTION NATURELLE</b>	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3 <sup>ème</sup> gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries qui ont une garniture liquide, utilisez au contraire le 1 <sup>er</sup> ou le 2 <sup>ème</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>GRIL</b>	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Il est suggéré de placer le plat sur le 4 <sup>ème</sup> ou le 5 <sup>ème</sup> gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Mettez-la sur le 3 <sup>ème</sup> /4 <sup>ème</sup> gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. 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 le jus de cuisson. Placez-les sur le 1 <sup>er</sup> /2 <sup>ème</sup> gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. 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>CHALEUR PULSÉE</b>	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex. : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3 <sup>ème</sup> gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1 <sup>er</sup> et le 4 <sup>ème</sup> pour les cuissons sur deux gradins, le 1 <sup>er</sup> , 3 <sup>e</sup> et 5 <sup>ème</sup> pour les cuissons sur trois gradins. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>STARCLEAN</b>	Élimination des dépôts générés par la cuisson avec un cycle à basse température. L'action combinée de l'émail spécial et de l'eau déposée sur le chiffon pendant le cycle facilite l'élimination des résidus de cuisson. Démarrez la fonction quand le four est froid.
	<b>CONVECTION FORCÉE</b>	Pour cuire des viandes et des gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Utilisez le 3 <sup>ème</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>SPÉCIALES</b>	Voir FONCTION SPÉCIALES.
	<b>RÉGLAGES</b>	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	<b>RECETTES</b>	Pour sélectionner l'une des 30 recettes pré-enregistrées (voir livre de recettes joint). Le four programme automatiquement la température, la fonction et la durée de cuisson optimales. Il est important de suivre exactement les conseils sur la préparation, les accessoires et les gradins à utiliser rapportés dans le livre de recettes.
	<b>RACCOURCIS</b>	Pour accéder aux 10 fonctions les plus utilisées. Pour modifier le paramétrage de la fonction sélectionnée, consultez le paragraphe « SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON ».

## FONCTIONS SPÉCIALES








	<b>DÉCONGÉLATION</b>	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
	<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Pour que les aliments cuits restent chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures, flans). Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte est supérieure à 65°C.
	<b>LEVAGE DE LA PÂTE</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 dans l'enceinte est supérieure à 50°C. Placez la pâte sur le 2 <sup>ème</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>PRATIQUE</b>	Pour cuire les plats cuisinés, conservés à température ambiante ou en vitrine réfrigérée (biscuits, préparations liquides pour gâteaux, muffins, pâtes et produits de boulangerie). La fonction cuit tous les aliments rapidement et délicatement ; elle peut également être utilisée pour réchauffer les plats déjà cuisinés. Suivez les indications données sur l'emballage. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>CUISSON GROSSE PIÈCE</b>	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1 <sup>er</sup> ou le 2 <sup>ème</sup> gradin selon la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>SURGELÉS</b>	<b>Lasagne</b>
		<b>Pizza</b>
		<b>Strudel</b>
		<b>Frites</b>
		<b>Pain</b>
	<b>Autre</b>	Il est possible de programmer la température entre 50°C et 250°C pour cuire d'autres plats.
		La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et mode de cuisson pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utilisez le 2 <sup>ème</sup> ou le 3 <sup>ème</sup> gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

# TABLEAU DE CUISSON
















Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		-	2 / 3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-180	30-90	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : 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 gâteaux sur grille
		-	1-4	160-200	40-90	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		-	3	170-180	20-45	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	160-170	20-45	Gratin 4 : grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	160-170	20-45	Gratin 5 : plaque sur grille Gratin 3 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	160-170	20-45	Gratin 5 : plaque sur grille Gratin 3 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Choux ronds		-	3	180-200	30-40	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	35-45	Gratin 4 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	35-45	Gratin 5 : plaque sur grille Gratin 3 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Meringues		-	3	90	110-150	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	90	140-160	Gratin 4 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	90	140-160	Gratin 5 : plaque sur grille Gratin 3 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		-	1 / 2	190-250	20-50	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	190-250	25-50	Gratin 4 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	190-250	25-50	Gratin 5 : plaque sur grille Gratin 3 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie


Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
<b>Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)</b>		-	3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	180-190	45-60	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
		-	1-3-5	180-190	45-60	Gratin 5 : moule à gâteau sur grille Gratin 3 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie + moule à gâteaux
<b>Vol-au-vent/Feuilletés</b>		-	3	190-200	20-30	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	20-40	Gratin 4 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	20-40	Gratin 5 : plaque sur grille Gratin 3 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
<b>Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans</b>		-	3	190-200	45-55	Plaque sur grille
<b>Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg</b>		-	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Poulet / lapin / canard 1 kg</b>		-	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Dinde / oie 3 kg</b>		-	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Poisson au four / en papillote (filet, entier)</b>		-	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)</b>		-	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
<b>Croque-monsieur</b>		-	5	Haut	3-5	Grille
<b>Filets/darnes de poisson</b>		-	3-4	Moyenne	20-30	Gratin 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Gratin 3 : lèchefrite avec eau
			4-5	Moyen - Haut	15-30	Gratin 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Gratin 4 : lèchefrite avec eau
<b>Poulet rôti 1-1,3 kg</b>		-	1-2	Moyenne	55-70	Gratin 2 : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson) Gratin 1 : lèchefrite avec eau
		-	1-2	Haut	60-80	Gratin 2 : tournebroche Gratin 1 : lèchefrite avec eau
<b>Rosbif saignant 1 kg</b>		-	3	Moyenne	35-45	Plaque sur grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)



Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
<b>Cuisse d'agneau / Jarrets</b>		-	3	Moyenne	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
<b>Pommes de terre au four</b>		-	3	Moyenne	45-55	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
<b>Légumes gratinés</b>		-	3	Haut	10-15	Plaque sur grille
<b>Lasagnes &amp; Viandes</b>		-	1-4	200	50-100	Gratin 4 : plaque sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Viandes &amp; Pommes de terre</b>		-	1-4	200	45-100	Gratin 4 : plaque sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Poisson et légumes</b>		-	1-4	180	30-50	Gratin 4 : plaque sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Pizzas surgelées</b>		-	3	Auto	10-15	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		-	1-4	Auto	15-20	Gratin 4 : plaque sur grille
		-	1-3-5	Auto	20-30	Gratin 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Gratin 5 : plaque sur grille
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Gratin 3 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Gratin 4 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Gratin 3 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Gratin 1 : plaque sur grille

**Tableau des recettes testées (conformément aux normes IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07)**

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Biscuits de pâte Brisée (Shortbread)		-	3	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	20-30	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Petits gâteaux (Small cakes)		-	3	170	25-35	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	30-40	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite
		-	1-3-5	160	35-45	Gratin 5 : plaque sur grille Gratin 3 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Génoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
2 tartes aux pommes (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	175	75-95	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Croque-monsieur (Toast)		-	5	Haut	3-5	Grille
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Hamburgers (Burgers)		-	5	Haut	20-30	Gratin 5 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 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)		-	3	180	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	55-65	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Rôti de porc (Roast pork)		-	3	190	150-170	Gratin 3 : grille Gratin 2 : lèchefrite avec eau (rajoutez de l'eau si nécessaire)
<b>DIN 3360-12:07 annexe C</b>						
Gâteau plat (Flat cake)		-	3	170	40-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	170	45-55	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si l'on désire effectuer une cuisson avec la fonction « Convection forcée » sur un unique gratin, il est conseillé d'utiliser le troisième gratin et la température suggérée pour la fonction « CHALEUR PULSÉE »  sur plusieurs gradins. Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres par rapport au bord avant de la grille pour faciliter son extraction.

## Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, passez à des valeurs plus élevées. Il est conseillé 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 donnés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires fournis à positionner sur les différents gradins.

## Cuisson simultanée d'aliments différents

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

## Desserts

- Cuisez la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction Convection naturelle. 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 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 du gâteau. Si le cure-dent est 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 se « dégonfle » durant la cuisson, utilisez la fois suivante une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Pour les pâtisseries qui ont une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou aux fruits) utilisez la fonction « CONVECTION FORCÉE ». 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 de la garnir.

## Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la 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 10-15 minutes ou bien enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont besoin d'un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de faire brûler leur surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite avec 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 griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, attachez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il est bien fixé avant d'introduire la broche dans son logement sur la paroi frontale du four et posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé 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 plaques pour que la pizza soit croustillante aussi en dessous. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

## Fonction levage

Il est conseillé de toujours 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.