

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

VOTRE SECURITE AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST ESSENTIELLE

D'importants messages de sécurité figurent dans le présent manuel et sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement 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 de 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 de 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 doivent impérativement être réalisées par 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 impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de brancher l'appareil à la prise secteur une fois 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 avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni prises multiples ni rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Ne touchez pas l'appareil si une des parties de votre corps est mouillée et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de réglage incorrect des commandes.
- Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas le nettoyer ni procéder à son entretien sans supervision.
- Les parties accessibles de l'appareil peuvent atteindre une température très élevée pendant l'utilisation. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- L'appareil, ainsi que les parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent se tenir à l'écart, à moins d'être sous surveillance permanente.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'y accéder. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Evitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.

- Utilisez des maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes.
- Ne placez jamais des produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Evitez de faire chauffer ou cuire au four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui s'accumule à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas des récipients en matière synthétique.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson d'aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse (uniquement pour les fours munis de la 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 tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et briser le verre.
- S'assurer que l'appareil est hors tension avant de remplacer la lampe pour éviter toute décharge électrique éventuelle.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

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

INSTALLATION

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

PREPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

- Le remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GENERALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives présents sur les accessoires.
- 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 poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four avec du papier aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne raclez jamais les plats de cuisson ou casseroles sur la paroi inférieure du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que les cordons électriques d'autres appareils ne touchent pas les parties chaudes du four ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte.
- Evitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Elimination des emballages

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

Mise au rebut de l'appareil

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

Conseils pour la réalisation d'économies d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- 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 grâce à la chaleur résiduelle du four.

DECLARATION DE CONFORMITE (CE)

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

GUIDE DE DIAGNOSTIC DE PANNES

Le four ne 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 persiste.

La porte ne s'ouvre pas :

- Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
- **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, contactez votre Service après-vente. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter le Service après-vente :

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

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

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 l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte). La référence est également indiquée dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



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

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

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

Extérieur du four

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

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau et y ajouter quelques gouttes de produit 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 chauffante supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voute du four.

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

Accessoires :

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

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 résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse (si disponible) :

- ⚠ AVERTISSEMENT**
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse.
 - Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse.

Cette fonction brûle les éclaboussures produites à l'intérieur du four pendant une cuisson à environ 500 °C. Ces résidus se transforment en cendres qui peuvent être facilement éliminées avec une éponge humide une fois que le four a refroidi. Ne procédez pas systématiquement à un nettoyage par pyrolyse après chaque utilisation. Ceci s'applique uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées et d'odeurs désagréables lors du préchauffage ou de la 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 le nettoyage par pyrolyse.
- L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :
1. Cycle économique (NETTOYAGE PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'activer ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : il garantit un nettoyage efficace lorsque le four est très sale.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuissons et lorsque le four est très sale, un message s'affiche vous invitant à procéder à un cycle d'auto-nettoyage.

N.B. : pendant le nettoyage par pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four ne sera pas retombée à un niveau de sécurité approprié.

ENTRETIEN

- ⚠ AVERTISSEMENT**
- Utilisez des gants de protection.
 - Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
 - Débranchez le four.

DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

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

Pour remonter la porte :

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

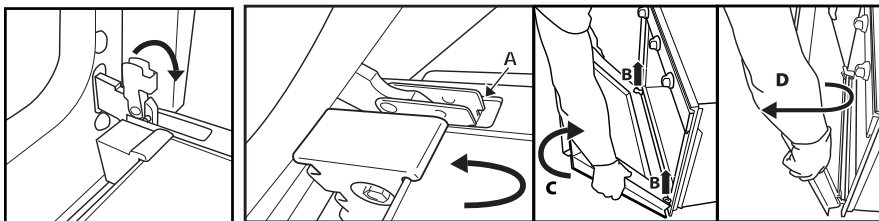


Fig. 1

Fig. 2

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

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Dégagez légèrement la résistance chauffante (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.

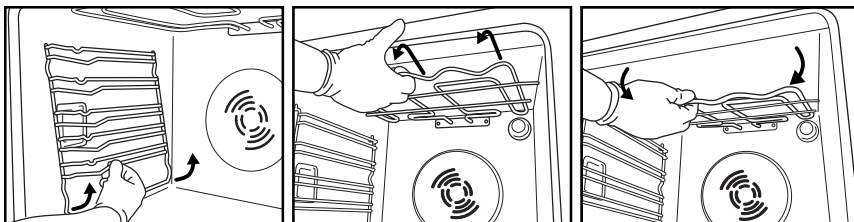


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le cache de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir Remarque pour en connaître le type), puis revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

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

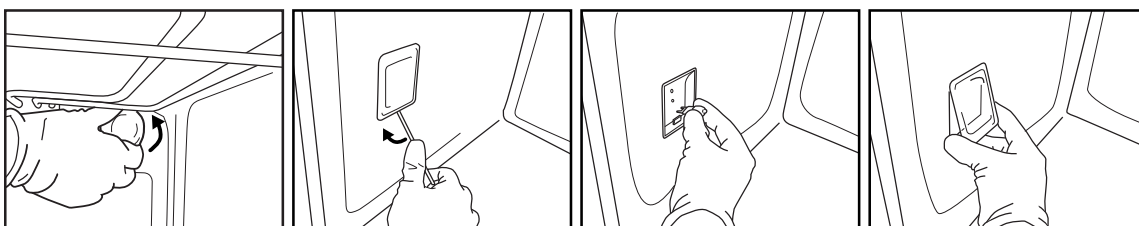


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

N.B. :

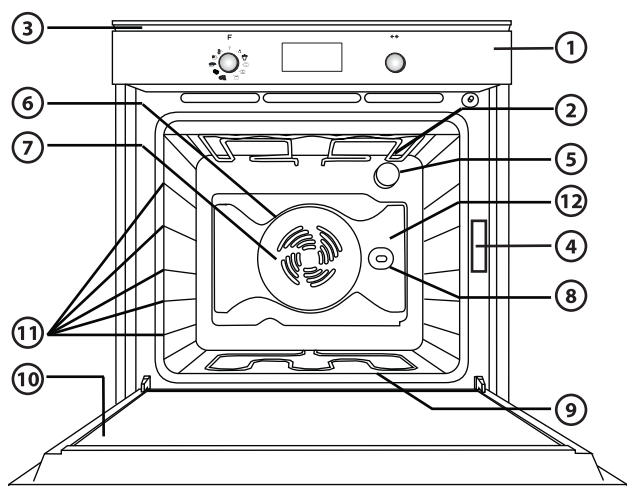
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce (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 cache de l'ampoule a bien été remis en place.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Eclairage
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 le devant 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.

ACCESSOIRES FOURNIS

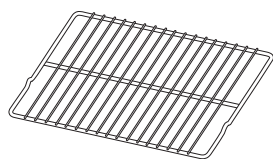


Fig. A

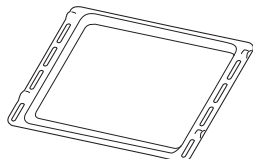


Fig. B

- A. GRILLE (1) :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou autre récipient approprié à la cuisson au four.
- B. LÈCHEFRITE (1) :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plaque pour cuire la viande, le poisson, les légumes, les fougasses etc.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

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

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTERIEUR DU FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Pour les autres accessoires, comme le lèche-frite ou la plaque à pâtisserie, l'introduction se fait à l'aide de la saillie se trouvant sur la partie plane « B » orientée vers le haut (Fig. 2).

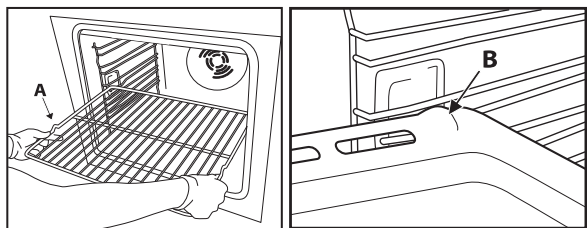
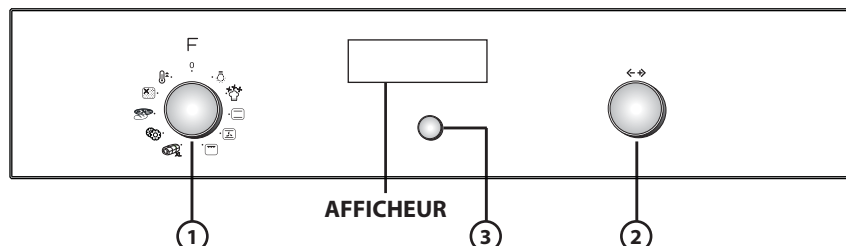


Fig. 1

Fig. 2

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



1. **BOUTON FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage valeurs pré-introduites
3. **TOUCHE DE SELECTION/CONFIRMATION**

REMARQUE : pour les indications relatives à cette touche, ✓ s'affichera à l'écran.

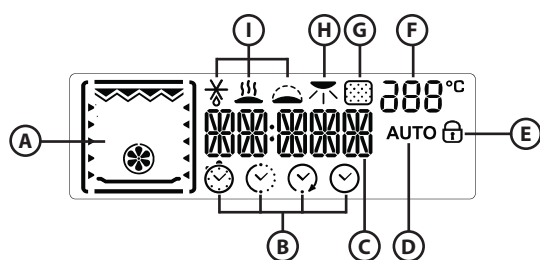
LISTE DES FONCTIONS

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

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPÉCIALES, RÉGLAGES, PAIN/PIZZA, NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

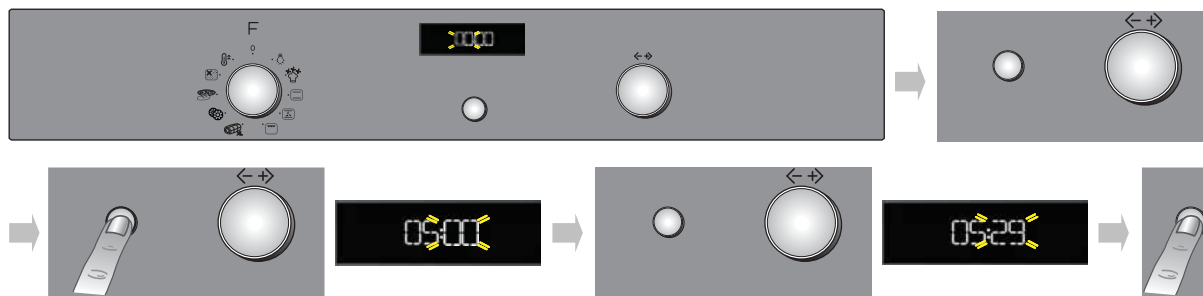
REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 34.

DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE



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

ACTIVATION DU FOUR - REGLAGE DE L'HEURE

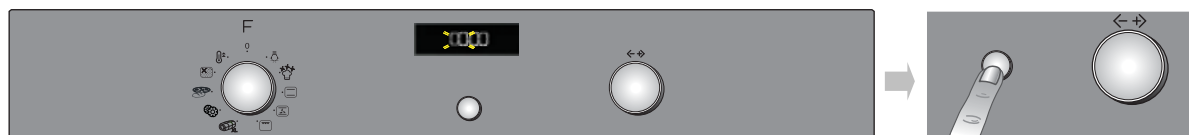


Après avoir branché le four au réseau électrique, il est nécessaire d'introduire l'heure courante. Les deux chiffres relatifs à l'heure clignoteront sur l'afficheur.

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

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

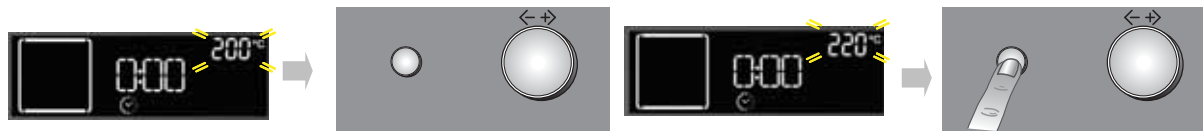
SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s'affichent.
2. Si les paramètres proposés correspondent à ceux qui sont désirés, appuyez sur la touche (3). Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

PARAMETRAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRIL

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





1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche (3) pour confirmer.

Le four confirme automatiquement la sélection 10 secondes après la dernière opération.

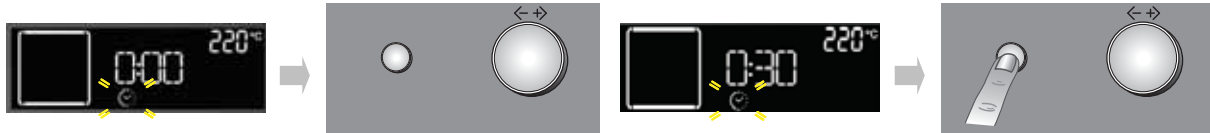
PRECHAUFFAGE RAPIDE





1. Sélectionnez la fonction Préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions » en face du symbole .
2. Confirmez avec la touche (3) : les paramètres s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle qui est désirée, appuyez sur la touche (3). Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRE** apparaît sur l'écran. Dès que la température réglée est atteinte, le message sera remplacé par la valeur correspondante (par ex. 200°) accompagnée d'un signal sonore. 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.

REGLAGE DE LA DUREE DE CUISSON

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



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


Le four confirme automatiquement la sélection 10 secondes après la dernière opération.

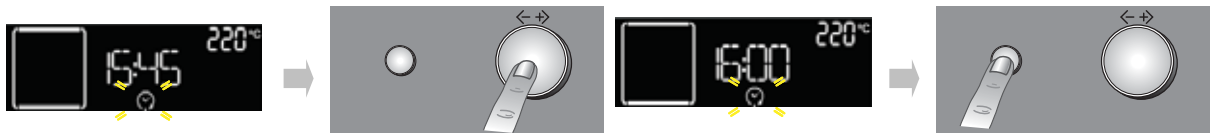
REGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DEPART RETARDE

REMARQUE IMPORTANTE : Le réglage du Départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA, CONVECTION FORCÉE DÉLICATE.


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

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 actuelle. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson.

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



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

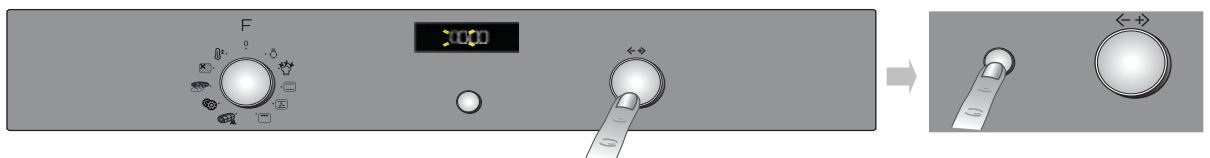
1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
2. Confirmez la valeur choisie avec la touche  : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le paramétrage a été effectué correctement.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

INDICATION DE LA CHALEUR RESIDUELLE À L'INTERIEUR DU FOUR





À la fin de chaque cuisson, ou à l'extinction du four, si la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson est supérieure à 50°C, l'afficheur visualise le message HOT avec la température instantanée. Lorsque la chaleur résiduelle atteint 50°C, l'affichage visualise l'heure.


MINUTEUR



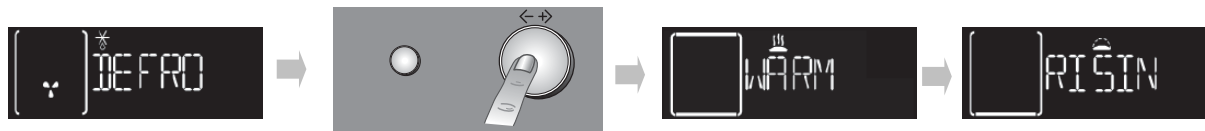
Cette fonction ne peut être utilisée qu'à four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. La durée maximum pouvant être introduite est de 23 heures et 59 minutes.



1. Avec le bouton « Fonctions » sur le zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche  pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'afficheur visualise « 00:00:00 » accompagné d'un signal sonore. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche  (l'heure courante apparaît sur l'afficheur).

SELECTION DES FONCTIONS SPECIALES

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

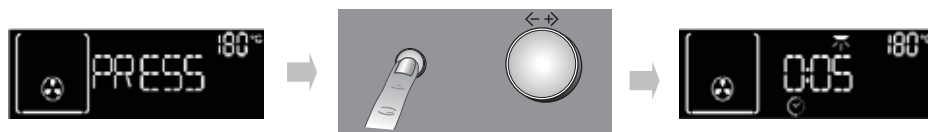
Pour sélectionner et lancer l'une de ces fonctions, procédez comme suit :




1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'afficheur visualise « DEFROST » et le symbole correspondant associé à cette fonction.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour dérouler la liste des fonctions ; leurs noms sont en anglais : DEFROST (décongélation), KEEP WARM (maintien au chaud), RISING (levage).
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.


DORAGE

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







Une fois la durée de cuisson écoulée, l'afficheur montre : « PRESS ✓ TO BROWN » (appuyez ✓ pour dorer). En appuyant sur la touche , le four lance la phase de « Dorage » pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être effectuée que deux fois.

SELECTION FONCTION PAIN/PIZZA

En positionnant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole , on accède à un sous-menu contenant deux fonctions automatiques de cuisson pour « pain » et « pizza ».





Pain




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

Pizzas




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


REGLAGES



En positionnant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole , on accède à un sous-menu contenant quatre réglages de l'afficheur, qu'il est possible de modifier.

Horloge

Tournez le bouton « Fonctions » à la hauteur du symbole  : le message CLOCK (horloge) apparaît sur l'afficheur. Pour modifier l'heure, se référer au paragraphe précédent (REGLAGE HEURE COURANTE).



Eco

Avec le mode ECO actif (ON), l'afficheur s'éteint lorsque le four est en standby ou bien lorsque les 5 minutes à compter de la fin de la cuisson se sont écoulées. En outre, l'éclairage intérieur est désactivé pendant la cuisson. Pour visualiser les informations sur l'afficheur et rallumer l'éclairage, il suffit d'appuyer sur la touche  ou de tourner l'un des boutons.

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



Signal sonore

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

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'inscription « SOUND » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche .

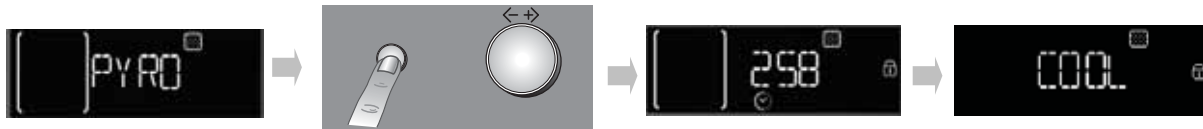
Luminosité

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



1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'inscription « BRIGHTNESS » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  : le numéro 1 apparaît sur l'écran.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez avec la touche .


NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR



Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 34.



Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (pyrolyse), procédez de la façon suivante :

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : le message PYRO s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer le choix et lancer le cycle de pyrolyse.

Pour sélectionner la pyrolyse ECO, tournez le bouton « Navigation » : ECO apparaît se trouve en bas à droite de l'affichage. Appuyez sur la touche  et lancez le programme réduit.

Durant la pyrolyse, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole  s'affiche. La porte reste bloquée également à la fin du cycle de nettoyage : le message « COOL » apparaît sur l'affichage pour indiquer la phase de refroidissement du four. Une fois la température de sécurité atteinte, le symbole  disparaît et l'affichage indique « END ».














REMARQUE : si la procédure automatique de contrôle du blocage de porte n'est pas faite correctement, l'afficheur visualise le symbole . Si par contre la porte reste fermée pour cause d'une panne du système de blocage, l'afficheur indique le symbole  accompagné de l'indication « DOOR LATCHED » (porte bloquée). Le cas échéant, contactez le Service Après-vente.

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR

BOUTON FONCTIONS			
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.	
	LAMPE	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.	
	FONCTIONS SPÉCIALES	 DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.
		 MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex. : viandes, frites, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte de cuisson est supérieure à 65°.
		 LEVAGE DE LA PÂTE	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40°C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffer le four avant d'y introduire les aliments.	
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire les gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Cette fonction est idéale également pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	CONVECTION FORCÉE DÉLICATE	Pour cuire simultanément, sur deux gradins, des aliments nécessitant des températures de cuisson moyenne/basse. La fonction permet de cuire délicatement et progressivement sur deux gradins sans devoir inverser la position des aliments pendant la cuisson. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	GRIL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.	
	TURBO GRIL	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. Les placer sur le 1er/2e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche (lorsque cet accessoire est présent).	
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2ème gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.	
	RÉGLAGES	Pour régler l'afficheur (horloge, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).	

BOUTON FONCTIONS











	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et formats de pizzas et de pain. Deux programmes sont présents dans cette fonction ; leurs paramétrages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Positionner la pâte sur le 2e niveau après préchauffage.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500°). Il est possible de sélectionner parmi deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet (PYRO) et un cycle réduit (ECO). Nous suggérons d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale et le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.















TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Gâteaux levés		Oui	2	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
	 DÉLICATE	Oui	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		Oui	2	160-200	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
	 DÉLICATE	Oui	1-3	160-200	35-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits / Tartelettes		Oui	2	170-180	15-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICATE	Oui	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	2	180-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICATE	Oui	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	2	90	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICATE	Oui	1-4	90	130-150	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICATE	Oui	1-3	190-250	25-45	Grad. 3 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	2	250	10-15	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
	 DÉLICATE	Oui	1-3	250	10-20	Grad. 3 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	180-190	40-55	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	2	190-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICATE	Oui	1-4	180-190	20-40	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Flans		Oui	2	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	1/2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Pain grillé		-	4	Haut (3)	3-5	Grille
Filets / darnes de poisson		-	4	Moyen (2)	20-35	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger		-	4	Moyen - Haut (2-3)	15-40	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg		-	2	Moyen (2)	50-65	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson)
			2	Haut (3)	60-80	Grad. 2 : tournebroche (si présent)
Rosbif saignant 1 Kg		-	2	Moyen (2)	35-45	Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau / Jarret		-	2	Moyen (2)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre sautées		-	2	Moyen (2)	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Légumes gratinés		-	2	Haut (3)	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes & Viande		Oui	1-3	200	50-100	Grad. 3 : Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viande & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100	Grad. 3 : Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poissons & Légumes	 DÉLICATE	Oui	1-4	180	30-50	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille

RECETTES TESTEES conformément à la norme IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)		Oui	2	170	15-25	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	20-30	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Viennoiserie (Small cakes)		Oui	2	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	20-30	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Gênoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		Oui	2	170	35-45	Moule à gâteau sur grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Deux tartes aux pommes (Two apple pies)		Oui	2	185	60-75	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	175	65-75	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Croque-monsieur (Toast)		-	4	Haut (3)	3-5	Grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgers (Burgers)		-	4	Haut (3)	30-40	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson) Grad. 3 : lèchefrite avec eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		Oui	2	180	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	50-60	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 1 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast pork)		-	2	170	110-150	Grad. 2 : grille
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	2	170	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170	40-50	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Grad. 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 deuxième gratin et la température suggérée pour la fonction « CONVECTION FORCÉE » sur plusieurs gradins.

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

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

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

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Desserts

- Cuisez la pâtisserie sur un seul gradin avec la 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 avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules 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, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure, de la semoule 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 sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

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

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Pizzas

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

Fonction levage de la pâte

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