

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

VOTRE SECURITE ET CELLE D'AUTRUI EST TRES IMPORTANTE

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



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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

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

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service Après-Vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche.
- N'utilisez pas de rallonges.

- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les modèles avec fonction induction).
- Ne touchez pas l'appareil si une des parties de votre corps est mouillée et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. : chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de réglage incorrect des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'y accéder. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Evitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.

- Munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Evitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui s'accumule à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tout liquide renversé doit être éliminé de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué 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 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 programmeur 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.

Veuillez 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. Si l'un de ces produits entre accidentellement en contact avec l'appareil, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

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

Enceinte du four

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

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

- La résistance 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 casserole 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).
- Retirez tous les accessoires avant de lancer le nettoyage par pyrolyse (y compris les grilles latérales).
- Pour un nettoyage optimal de la porte du four, éliminez les dépôts les plus importants à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction 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**
- **Munissez-vous de gants de protection.**
 - **Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.**
 - **Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

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.

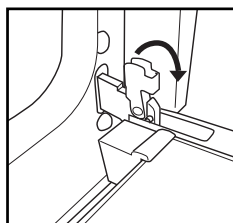


Fig. 1

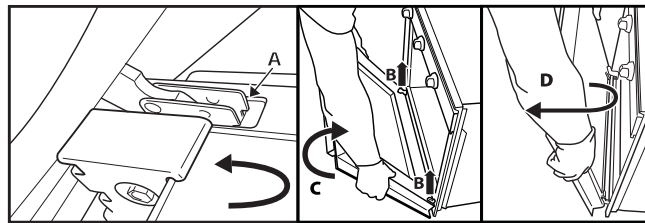


Fig. 2

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.

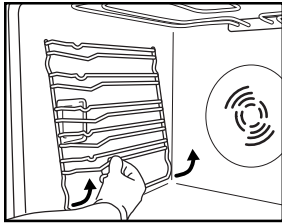


Fig. 3

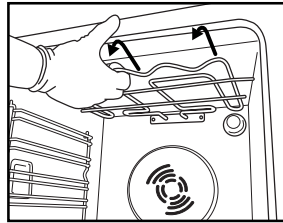


Fig. 4

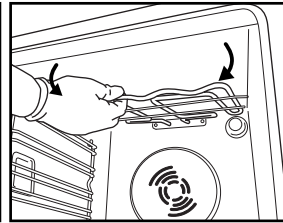


Fig. 5

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.

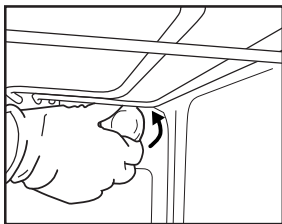


Fig. 6

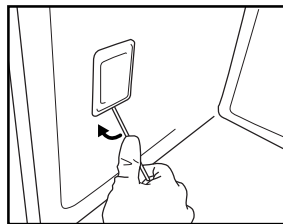


Fig. 7

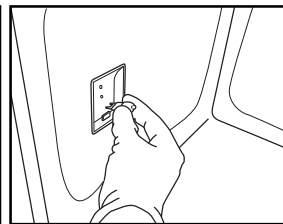


Fig. 8

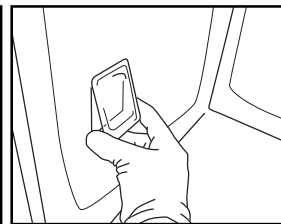


Fig. 9

N.B. :

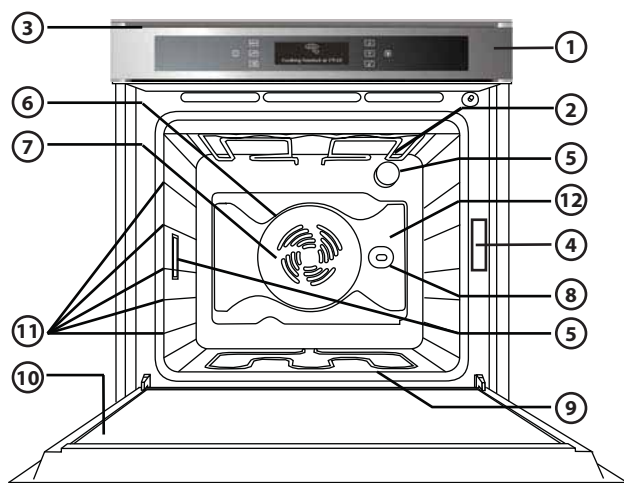
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce (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 LE PARAGRAPHE RELATIF A L'INSTALLATION



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

N.B. :

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

ACCESSOIRES FOURNIS

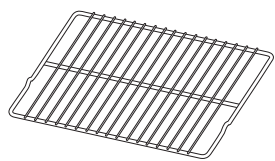


Fig. A

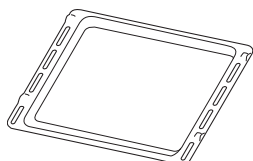


Fig. B

- A. GRILLE :** à utiliser pour faire griller les aliments ou comme support pour les casseroles, les moules à gâteau et tout autre plat de cuisson allant au four.
- B. LECHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.

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

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

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

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

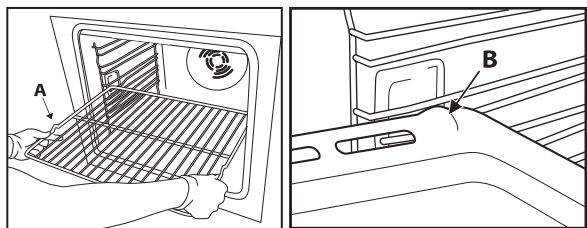


Fig. 1

Fig. 2

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



TOUCHES TACTILES : pour les utiliser, appuyez sur le symbole correspondant (une légère pression suffit).

⓪ On/Off (lorsque vous appuyez sur la touche On/Off pour éteindre le four, un signal sonore retentit ; il est impossible de désactiver ce signal).

☰ cette touche permet d'accéder au MENU principal ou de revenir à l'écran d'accueil

☆ cette touche permet d'accéder aux 10 fonctions les plus utilisées.

⏪ cette touche permet de revenir à l'écran précédent

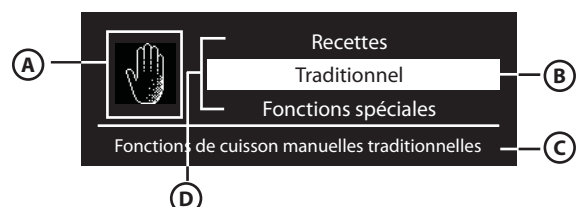
⏴ ⏵ cette touche permet de parcourir les fonctions/options disponibles et de modifier les valeurs prédéfinies

☑ cette touche permet de sélectionner et de confirmer les réglages

▶ cette touche permet de lancer la cuisson

LISTE DES FONCTIONS

Après avoir allumé le four, appuyez sur la touche ⓪ ; les instructions suivantes apparaissent sur l'afficheur.



A. Symbole représentant la fonction mise en surbrillance

B. La fonction mise en surbrillance peut être sélectionnée en appuyant sur ☑

C. Description de la fonction mise en surbrillance

D. Autres fonctions disponibles et sélectionnables.

DETAILS DE LA FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, appuyez sur la touche ☑ ; l'afficheur indique d'autres options et les détails correspondants.










Pour passer d'une zone à l'autre, utilisez les touches ⏴ et ⏵ : le curseur se déplace sur les valeurs réglables, en suivant l'ordre décrit ci-dessus. Appuyez sur ☑ pour sélectionner la valeur, réglez la valeur à l'aide de la touche ⏴ ⏵ et validez votre sélection à l'aide de la touche ☑.

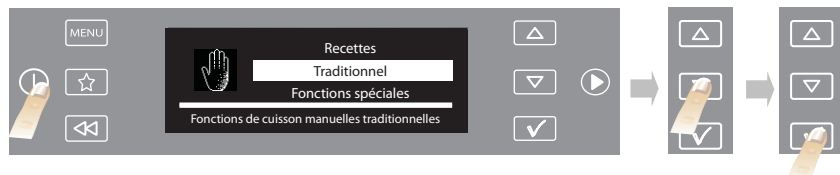
PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL - SELECTION DE LA LANGUE ET REGLAGE DE L'HEURE




Pour une bonne utilisation du four, lorsqu'il est mis en fonction pour la première fois vous devrez sélectionner la langue souhaitée et régler l'heure.

Procédez de la manière suivante :



1. Appuyez sur  : l'écran affiche la liste des trois premières langues disponibles.
2. Appuyez sur les touches  et  pour faire défiler la liste vers le bas.
3. Lorsque la langue souhaitée est mise en surbrillance, appuyez sur  pour la sélectionner. Après avoir sélectionné la langue, l'écran affiche 12:00 clignotant.
4. Réglez l'heure à l'aide des touches  et . Pour accélérer le défilement, maintenez la touche enfoncée.
5. Confirmez votre réglage en appuyant sur  : la liste des fonctions apparaît sur l'afficheur.

SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON

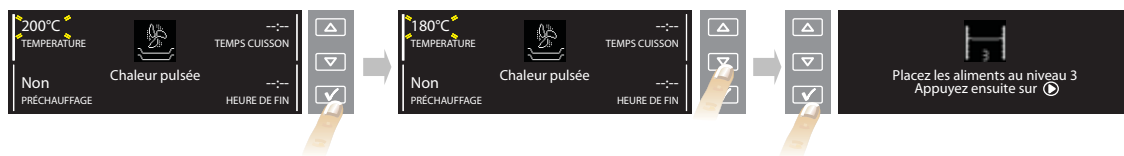


1. Si le four est éteint, appuyez sur la touche  ; les fonctions de cuisson apparaissent sur l'afficheur.
2. Pour parcourir les fonctions disponibles, appuyez sur les touches   : la fonction sélectionnable est surlignée en blanc au centre de l'afficheur.









N.B. : pour la liste et la description des fonctions, reportez-vous au tableau spécifique à la page 35 et à la page 36.

3. Sélectionnez la fonction souhaitée en appuyant sur la touche  : les paramètres de cuisson s'affichent. Si les valeurs prédéfinies vous conviennent, appuyez sur la touche de démarrage  ; dans le cas contraire, suivez les instructions fournies plus haut pour les modifier.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRILL









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

1. Vérifiez que le curseur est placé à côté de la valeur de température (zone 1) ; appuyez sur la touche  pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs de température clignotent.
2. Utilisez les touches   pour modifier la valeur souhaitée.
3. Appuyez sur la touche  pour valider, puis appuyez sur . L'afficheur indique sur quel gradin les aliments doivent être placés.
4. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.
La température définie peut aussi être modifiée pendant la cuisson en suivant la même procédure.
5. A la fin de la cuisson, le message de fin de cuisson s'affiche. A ce stade, vous pouvez éteindre le four en appuyant sur  ou prolonger la cuisson en appuyant sur . Lorsqu'il est éteint, l'écran affiche la barre de refroidissement qui indique la température à l'intérieur du four.

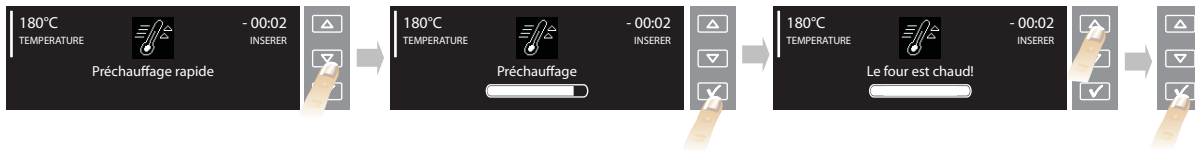
PRECHAUFFAGE DU FOUR



Si vous souhaitez préchauffer le four avant d'introduire les aliments, changez la sélection par défaut du four comme suit :

1. A l'aide des touches  et , placez le curseur sur préchauffage.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le réglage : « Non » clignote sur l'écran.
3. Pour modifier ce réglage, appuyez sur  ou  : L'indication « Oui » s'affiche.
4. Pour confirmer votre choix, appuyez sur la touche .

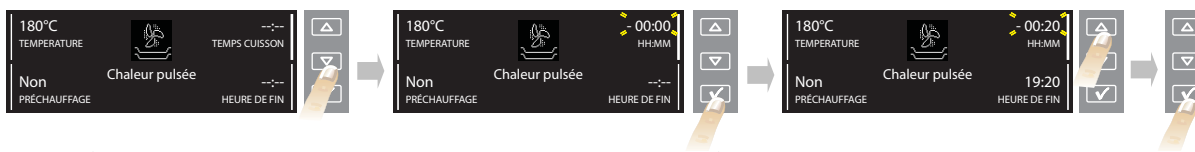
PRECHAUFFAGE RAPIDE



Si vous souhaitez préchauffer le four rapidement avant d'introduire les aliments, changez la sélection par défaut du four comme suit :

1. Sélectionnez la fonction Préchauffage rapide à l'aide des touches .
2. Confirmez en appuyant sur la touche : les réglages s'affichent.
3. Si la température proposée vous convient, appuyez sur ; dans le cas contraire, suivez les instructions des paragraphes précédents pour la modifier. Un signal sonore retentit lorsque le four a atteint la température définie. A la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction de convection naturelle .
- A ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous souhaitez programmer une fonction de cuisson différente, appuyez sur et sélectionnez la fonction de votre choix.

REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

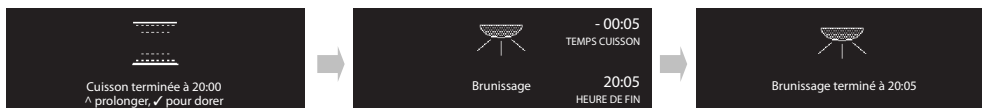


Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximal permis par la fonction sélectionnée. Quand le temps de cuisson s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement.

1. Pour sélectionner la fonction, placez le curseur à côté de « TEMPS CUISSON » à l'aide des touches .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le réglage ; « 00:00 » clignote sur l'écran.
3. Modifiez les valeurs à l'aide des touches et en vue d'afficher le temps de cuisson souhaité.
4. Confirmez la valeur choisie en appuyant sur la touche .

BRUNISSAGE

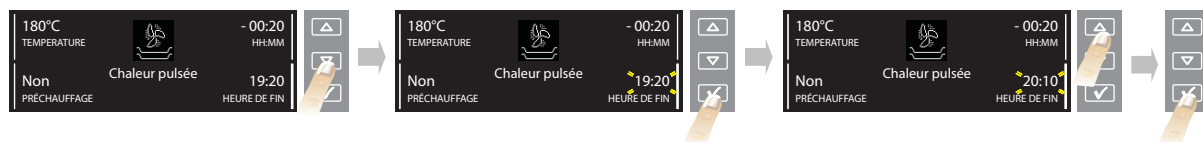
A la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage la surface de votre plat. Cette fonction ne peut être utilisée que si vous avez réglé un temps de cuisson.



Une fois le temps de cuisson écoulé, l'afficheur indique « ^ prolonger, ✓ pour dorer ». En appuyant sur la touche , le four commence la phase de dorage pour une durée de 5 minutes. Cette fonction peut être utilisée une seule fois après la cuisson.

REGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DEPART DIFFERE

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 un temps de cuisson. **Ce réglage est uniquement possible lorsque le préchauffage n'est pas requis pour la fonction sélectionnée.**



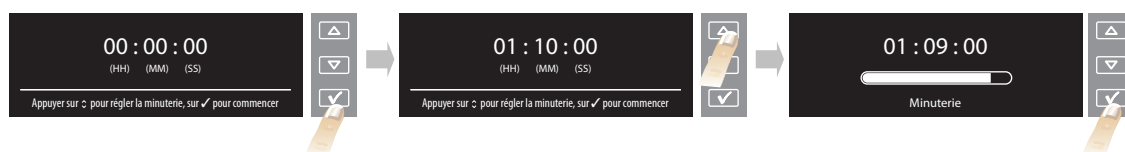
Après avoir réglé le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'affiche (par exemple 19:20). Pour différer la fin de la cuisson, et ainsi l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Placez le curseur à côté de la fin du temps de cuisson à l'aide des touches .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le réglage : l'heure de fin de cuisson clignote.
3. Pour différer l'heure de fin de cuisson, utilisez les touches et afin de régler la valeur souhaitée.
4. Confirmez la valeur choisie en appuyant sur la touche .
5. Appuyez sur la touche . L'afficheur indique sur quel gradin les aliments doivent être placés.
6. Appuyez sur la touche pour activer la fonction. Le four démarre la cuisson après une période calculée de manière à terminer la cuisson à l'heure définie (par exemple, dans le cas d'un plat nécessitant un temps de cuisson de 20 minutes, si l'heure de fin de cuisson est définie à 20:10, le four commence la cuisson à 19:50).

N.B. : pendant l'intervalle avant le début de la cuisson, vous pouvez allumer le four à tout moment en appuyant sur la touche .

A tout moment pendant la cuisson, vous pouvez régler les valeurs (température, réglage du gril, temps de cuisson) à l'aide des touches et , comme décrit dans les paragraphes précédents.

MINUTERIE



Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour surveiller le temps de cuisson des pâtes. La durée maximale pouvant être réglée est de 1 heure 30 minutes.

1. Avec le four éteint, appuyez sur la touche : l'écran affiche « 00:00:00 ».
2. Appuyez sur les touches et pour sélectionner l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur la touche pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'affichage indique « 00:00:00 » et un signal sonore retentit. A ce stade, le délai peut être prolongé, en procédant de la manière décrite ci-dessus, ou la minuterie peut être désactivée en appuyant sur la touche (l'heure s'affiche à l'écran).

RECETTES

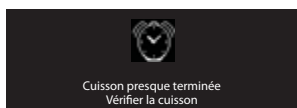
Grâce à la technologie « Sixth sense », le four offre 30 recettes pré-réglées avec les températures idéales de cuisson.

Respectez simplement les ingrédients et la méthode de préparation de la recette. Puis, procédez de la manière suivante :



1. Sélectionnez « RECETTES » à l'aide des touches , puis validez avec la touche .
2. Sélectionnez le plat à cuire à partir de la liste fournie.
3. Confirmez le plat sélectionné à l'aide de la touche .
4. Sélectionnez la recette de votre choix à l'aide des touches .
5. Confirmez en appuyant sur la touche : l'écran affiche le temps de cuisson approximatif.

- Placez les aliments dans le four, puis appuyez sur la touche . L'afficheur indique sur quel gradin les aliments doivent être placés.
- Appuyez sur la touche pour lancer la cuisson. Pour différer le départ de la cuisson, reportez-vous au paragraphe concerné.

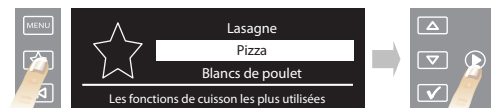


N.B. : certains plats doivent être retournés ou mélangés à mi-cuisson : le four émet un signal sonore et l'afficheur indique l'action requise.

Le temps de cuisson initial affiché est indicatif : il peut être prolongé automatiquement pendant la cuisson.

Peu de temps après la fin de la cuisson, le four vous invite à vérifier que le plat est cuit à votre convenance. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez prolonger la cuisson manuellement à l'aide des touches .

RACCOURCIS



- Appuyez sur la touche : les 10 fonctions les plus utilisées apparaissent sur l'afficheur.
- Pour faire défiler la liste vers le bas, utilisez les touches .
- Appuyez sur pour sélectionner la fonction souhaitée.
- Pour modifier les réglages de la fonction sélectionnée, suivez les instructions des paragraphes précédents.

REGLAGES

- Pour modifier certains réglages de l'afficheur, sélectionnez « REGLAGES » depuis le menu principal à l'aide des touches .
- Confirmez en appuyant sur la touche : l'afficheur indique les réglages pouvant être modifiés (langue, volume du signal sonore, luminosité de l'afficheur, heure, fonction d'économie d'énergie).
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier à l'aide des touches .
- Appuyez sur la touche pour confirmer.
- Suivez les instructions de l'afficheur pour modifier les réglages.
- Appuyez sur la touche ; un message confirmant votre sélection apparaît à l'écran.

N.B. : Lorsque le four est éteint, si la fonction ECOMODE (économie d'énergie) est sélectionnée (marche), l'afficheur s'éteint après quelques secondes, affichant l'horloge. Pour visualiser les informations sur l'afficheur et rallumer l'éclairage, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche ou de tourner l'un des boutons. Si ECOMODE est activé pendant une fonction de cuisson, l'éclairage intérieur sera éteint après 1 minute de cuisson et réactivé à chaque interaction de l'utilisateur. Par contre, si la fonction n'est pas sélectionnée (arrêt), l'éclairage de l'afficheur est atténué après quelques minutes.

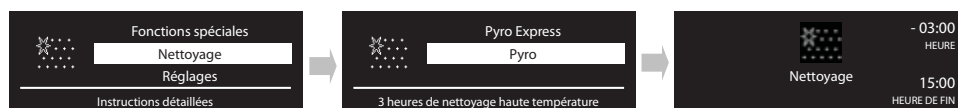
VERROUILLAGE DES TOUCHES

Vous pouvez utiliser cette fonction pour verrouiller les touches du bandeau de commandes.

Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches et pendant au moins 3 secondes. Si la fonction est activée, les fonctions des touches sont verrouillées et l'écran affiche un message et le symbole . Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure ci-dessus. Lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée, il est possible d'éteindre le four à l'aide de la touche .

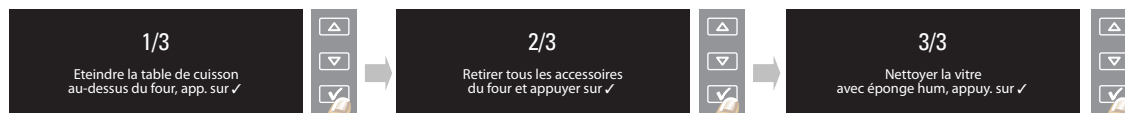
NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, reportez-vous au chapitre NETTOYAGE et au tableau des fonctions à la page 35.

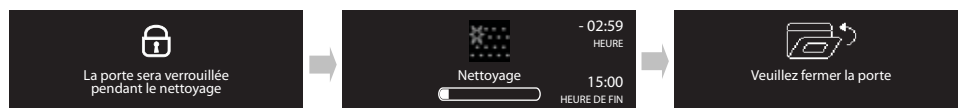


Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (nettoyage pyro), procédez de la façon suivante :

1. Sélectionnez « Nettoyage » dans le menu principal à l'aide des touches et .
2. Appuyez sur la touche : Les indications « Nett. pyro express » et « Nettoyage pyro » apparaissent sur l'afficheur.
3. Sélectionnez l'un des deux cycles à l'aide des touches et , puis validez votre choix à l'aide de la touche : la durée et l'heure de fin du cycle sélectionné s'affichent (il est possible de retarder l'heure de fin en suivant la procédure indiquée au paragraphe « REGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DEPART DIFFERE »).

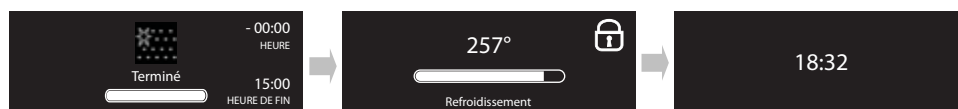


4. Appuyez sur la touche : les instructions à suivre pour lancer le cycle s'affichent. Lisez les instructions affichées et confirmez avec la touche .














5. Après la confirmation finale, le four lance le cycle de nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un avertissement accompagné du symbole s'affichent pendant environ trois secondes. Immédiatement après s'affiche une barre de progression indiquant l'état du cycle de nettoyage.

N.B. : si vous ouvrez la porte avant qu'elle ne se verrouille automatiquement, un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur. Lorsque vous refermez la porte, vous devez redémarrer le cycle en appuyant sur la touche .



6. Lorsque le cycle est terminé, un message clignote sur l'afficheur, puis la barre de refroidissement indique que le four est en cours de refroidissement. La température résiduelle s'affiche, accompagnée du symbole . La porte reste verrouillée tant que la température dans l'enceinte du four ne retombe pas à un niveau de sécurité approprié : l'afficheur indique l'heure actuelle.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

MENU PRINCIPAL		
	REGLAGES	Réglage de l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	RECETTES	Sélection de 30 différentes recettes pré-réglées (reportez-vous au livret de recettes fourni). Le four règle automatiquement la température, la fonction et la durée optimales de cuisson. Il est important de suivre les instructions données dans le livre de recettes concernant la préparation, les accessoires et le gradin du four à utiliser.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500 °C). Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (Nettoyage pyro) et un cycle plus court (Nett. pyro express). Nous vous suggérons d'utiliser le cycle réduit à intervalles réguliers et le cycle complet uniquement si le four est très sale.
	TRADITIONNEL	Reportez-vous à FONCTIONS TRADITIONNELLES.
	FONCTIONS SPECIALES	Reportez-vous à FONCTIONS SPECIALES.
FONCTIONS TRADITIONNELLES		
	PRECHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez le 1er ou le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	GRILL	Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Utilisez le 4ème ou 5ème gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3ème/4ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRILL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2ème gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.
	CHALEUR PULSEE	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (p. ex. : poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2ème gradin pour la cuisson sur un gradin uniquement, le 1er et 4ème pour la cuisson sur deux gradins, et le 1er, 3ème et 5ème pour la cuisson sur trois gradins. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVECTION FORCEE	Pour cuire sur un seul gradin des viandes et des tartes (salées ou sucrées) contenant une garniture liquide. Utilisez le 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

FONCTIONS SPECIALES











































	DECONGELATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment à mi-hauteur. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.						
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou flans). Placez l'aliment à mi-hauteur. Cette fonction ne s'active pas si la température à l'intérieur du four est supérieure à 65 °C.						
	LEVAGE DE LA PATE	Pour obtenir un levage optimal des pâtes salées ou sucrées. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du four est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.						
	PRATIQUE	La cuisson de plats préparés conservés à température ambiante ou dans des meubles réfrigérés (biscuits, mélanges de gâteaux liquides, muffins, entrées et produits de pâtisserie). Cette fonction cuit délicatement tous les aliments rapidement ; elle peut également être utilisée pour réchauffer des plats déjà cuits. Suivez les instructions sur l'emballage des aliments. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.						
	CUISSON GROSSE PIECE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2ème gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. Il est préférable d'arroser la viande de temps en temps pour qu'elle ne sèche pas trop.						
	SURGELES	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Lasagne</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: top;">La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Utilisez le 2ème ou 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</td> </tr> <tr> <td>Pizza</td> </tr> <tr> <td>Strudel</td> </tr> <tr> <td>Frites</td> </tr> <tr> <td>Pain</td> </tr> </table>	Lasagne	La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Utilisez le 2ème ou 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.	Pizza	Strudel	Frites	Pain
Lasagne		La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Utilisez le 2ème ou 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.						
Pizza								
Strudel								
Frites								
Pain								
	Person-nalisé	La température peut être réglée de 50 à 250 °C pour la cuisson d'autres types de produits.						
	ECO CHALEUR PULSEE	Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ECO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. Afin de maximiser le rendement énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3ème niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.						

TABLEAU DE CUISSON

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

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Pain/Pizza/Fougasse		-	1 / 2	190-250	15-50	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	190-250	20-50	Niveau 4 : moule sur grille Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Niveau 5 : moule sur grille Niveau 3 : moule sur grille Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Tourtes (tourte aux légumes, quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	180-190	45-70	Niveau 4 : moule à gâteau sur grille Niveau 1 : moule à gâteau sur grille
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Niveau 5 : moule à gâteau sur grille Niveau 3 : moule à gâteau sur grille Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie + moule à gâteau
Vol-au-vent / Feuilletés		-	3	190-200	20-30	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	20-40	Niveau 4 : moule sur grille Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Niveau 5 : moule sur grille Niveau 3 : moule sur grille Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Flans		-	3	190-200	45-65	Lèchefrite ou moule sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		-	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou moule sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou moule sur grille
Dinde / Oie 3 kg		-	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou moule sur grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		-	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou moule sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Moule sur grille
Toast		-	5	Elevée	3-6	Grille
Filets / darnes de poisson		-	4	Moyenne	20-30	Niveau 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Niveau 3 : lèchefrite contenant de l'eau

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Saucisses / Brochettes / Côtes de porc / Hamburgers		-	5	Moyenne - Elevée	15-30	Niveau 5 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Niveau 4 : lèchefrite contenant de l'eau
Poulet rôti 1 à 1,3 kg		-	2	Moyenne	55-70	Niveau 2 : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)
						Niveau 1 : lèchefrite contenant de l'eau
			2	Elevée	60-80	Niveau 2 : tournebroche (si présent)
						Niveau 1 : lèchefrite contenant de l'eau
Rosbif saignant 1 kg		-	3	Moyenne	35-50	Moule sur grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau/ Jarrets		-	3	Moyenne	60-90	Lèche-frite ou moule sur grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	3	Moyenne	45-55	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes		-	3	Elevée	10-25	Lèchefrite ou moule sur grille
Lasagnes & Viandes		-	1-4	200	50-100*	Niveau 4 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou moule sur grille
Viandes & Pommes de terre		-	1-4	200	45-100*	Niveau 4 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou moule sur grille
Poissons & Légumes		-	1-4	180	30-50*	Niveau 4 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou moule sur grille
Repas complet : Tarte (niveau 5) / Lasagnes (niveau 3) / Viande (niveau 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Niveau 5 : moule sur grille
						Niveau 3 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou moule sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques		
Pizza surgelée		-	3	Auto	10-15	Niveau 3 : lèche-frite / plaque à pâtisserie ou grille		
		-	1-4	Auto	15-20	Niveau 4 : moule sur grille Niveau 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie		
		-	1-2-4	Auto	20-30	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 2 : moule sur grille Niveau 1 : lèche-frite / plaque à pâtisserie		
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 3 : moule sur grille Niveau 2 : moule sur grille Niveau 1 : lèche-frite / plaque à pâtisserie		
		Rôtis de viande farcis		-	3	200	80-120*	Lèche-frite ou moule sur grille
		Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	3	200	50-100*	Lèche-frite ou moule sur grille

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

RECETTES TESTEES conformément aux normes IEC 60350-1:2011-12 et DIN 3360-12:07:07

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuits sablés		-	3	170	15-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	150	25-40	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Viennoiserie (petits gâteaux)		-	3	170	25-35	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	30-40	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Génoise sans matières grasses		-	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160	35-45	Niveau 4 : moule à gâteau sur grille Niveau 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Deux tartes aux pommes		-	2/3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	175	75-95	Niveau 4 : moule à gâteau sur grille Niveau 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9,2						
Toast**		-	5	Elevée	3-6	Grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers**		-	5	Elevée	18-30	Niveau 5 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Niveau 4 : lèchefrite contenant de l'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque		-	3	180	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	55-65	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc		-	2	170	110-150	Niveau 2 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat		-	3	170	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	40-50	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si vous souhaitez cuire sur un gradin en utilisant uniquement la fonction Chaleur tournante, placez les aliments sur le deuxième gradin et sélectionnez la température recommandée pour la fonction « CHALEUR PULSEE » sur plus d'un gradin.

Les indications contenues dans le tableau excluent l'utilisation de glissières. Effectuez les tests sans glissières.

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

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

Pour effectuer le test, utilisez le tableau prévu.

Consommation d'énergie et temps de préchauffage

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

Contrôle du test de précision

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

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

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

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Desserts

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

Viandes

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

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

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à faire rôtir de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'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, il est conseillé de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau sur le premier niveau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizza

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

Fonction Levage de la pâte

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