

## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES**

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil ; elles doivent être lues et observées à tout moment.



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.

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



#### **DANGER**

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



#### **AVERTISSEMENT**

**Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner 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 lésions, de dommages et de décharges électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Conservez ces instructions à portée de main pour toute consultation ultérieure.
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.
- 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. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez 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.

- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, utilisez un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.
- Ne branchez pas le sèche-linge à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance ou une minuterie.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra 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).
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffer des pièces).  
Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de lésion aux personnes ou aux animaux ou de dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation.  
Évitez tout contact avec les résistances.  
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. Interdisez aux enfants de 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 de l'appareil ; 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 de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les grilles d'aération.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.

La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.

- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou en 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.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse, d'huile ou d'alcool (rhum, cognac, vin, par exemple).

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez 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).
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent rester à l'écart de la zone de l'appareil (uniquement pour les fours équipés d'une fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).

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

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

## **INSTALLATION**

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

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

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

## **BRANCHEMENT DE L'APPAREIL**

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

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

## **RECOMMANDATIONS GENERALES**

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

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

### **Pendant l'utilisation :**


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

### **Mise au rebut de l'appareil**

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2012/19/CE, concernant les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### **Conseils pour économiser l'énergie**

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

## **DECLARATION DE CONFORMITE**

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (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 suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil répond aux exigences de conception éco des réglementations européennes n. 65/2014 et n. 66/2014 , conformément à la norme européenne EN 60350-1.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

### **La porte est bloquée :**

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

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

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

## SERVICE APRES-VENTE

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

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

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

Veillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- les codes service (numéros suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visibles lorsque la porte est ouverte). Les codes service sont également indiqués dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## NETTOYAGE

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

### **Extérieur du four**

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

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

### **Enceinte du four**

**REMARQUE IMPORTANTE :** évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. 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 (aliments à haute teneur en sucre, par exemple).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.

- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

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

### **Accessoires :**

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

### **Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :**

**REMARQUE IMPORTANTE : ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits 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 environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation.
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

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

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

Cette fonction permet d'éliminer les salissures générées au cours de la cuisson. Les restes de saleté (brûlés à une température de 500 °C environ) sont transformés en dépôts qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables tant en phase de préchauffage qu'en phase de cuisson.

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

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

## ENTRETIEN

### **AVERTISSEMENT**

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

### **DEMONTAGE DE LA PORTE**

#### **Pour démonter la porte :**

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

#### **Pour remonter la porte :**

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

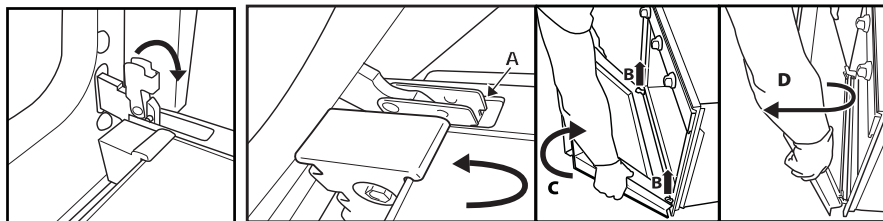


Fig. 1

Fig. 2

### **DEPOSE DES GRILLES LATERALES**

Sur certains modèles, les grilles latérales, destinées à supporter les accessoires, sont dotées de vis de fixation (Fig. 3) qui en augmentent la stabilité.

1. Retirez les vis et les rondelles relatives à droite et à gauche à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis (Fig. 4).
2. Retirez les grilles en les soulevant (1) et en les faisant pivoter (2), comme illustré dans la Fig. 5.

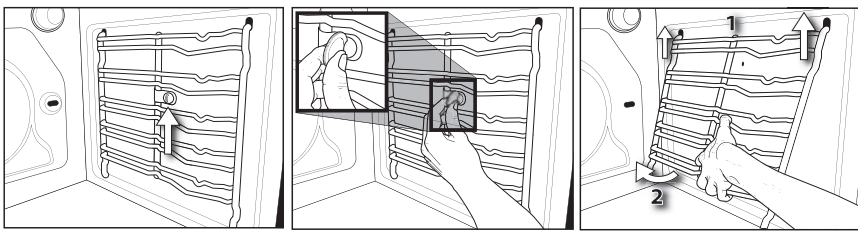


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5



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

1. Retirez les grilles porte-accessoires latérales.
2. Faites sortir légèrement la résistance (Fig. 6) avant de l'abaisser (Fig. 7).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les sièges latéraux prévus à cet effet.

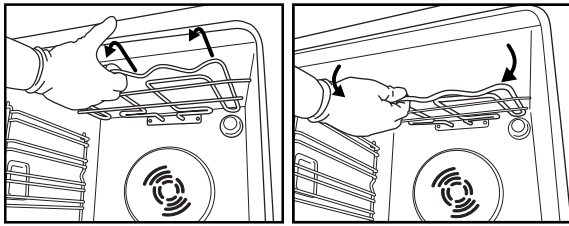


Fig. 6

Fig. 7

## **REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE**

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

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 8), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

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

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 3).
3. A l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagez le capot de l'ampoule (Fig. 9).
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type) (Fig. 10).
5. Réinstallez le capot de l'ampoule en le poussant contre la paroi, de façon à l'accrocher correctement (Fig. 11).
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

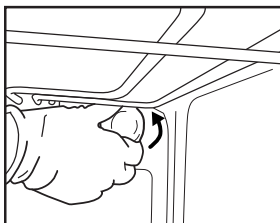


Fig. 8

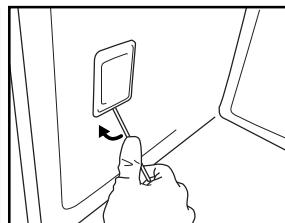


Fig. 9

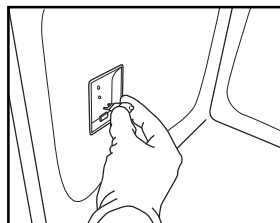


Fig. 10

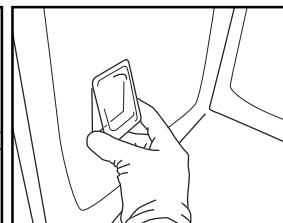


Fig. 11

### **REMARQUE :**

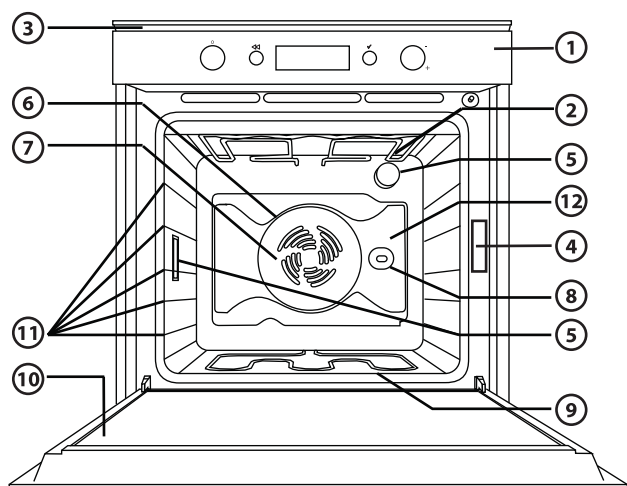
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce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

### **REMARQUE IMPORTANTE :**

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

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. 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 la façade du four)
12. Paroi

## REMARQUE :

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

## ACCESSOIRES FOURNIS

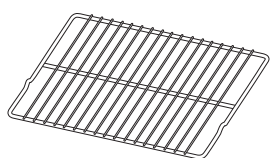


Fig. A

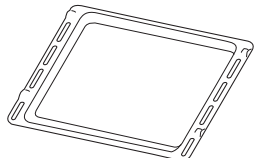


Fig. B

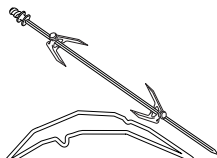


Fig. C

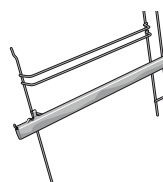


Fig. D

- A. GRILLE :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient adapté pour la cuisson au four.
- B. LECHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plat pour cuire la viande, les légumes, les fougasses etc.
- C. TOURNEBROCHE :** permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.
- D. GRILLES COULISSANTES:** pour faciliter l'insertion et le retrait des accessoires.

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

## ACCESSOIRES NON FOURNIS

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

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

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

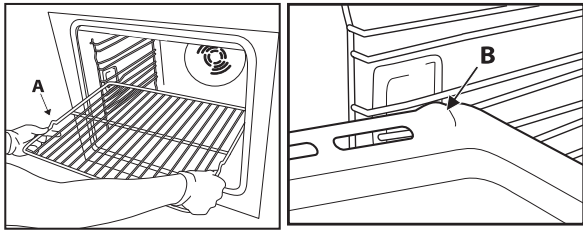


Fig. 1

Fig. 2

## **DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES**

### **PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE**



1. **BOUTON DES FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage des valeurs pré-réglées

**REMARQUE : les deux boutons sont escamotables. Appuyez sur le centre de ces boutons pour les extraire de leur siège.**

3. **TOUCHE** ⏪ : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE** ⏩ : pour sélectionner et confirmer les réglages

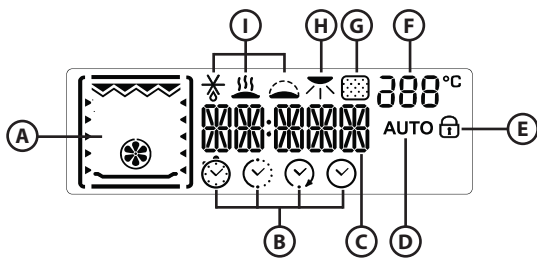
### **LISTE DES FONCTIONS**

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

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

**REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 17.**

### **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 du four
- G. Fonction Pyrolyse
- H. Dorage
- I. Fonctions spéciales : Décongélation, Maintien au chaud, Levage de la pâte, Eco chaleur pulsée

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

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

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la langue souhaitée, puis appuyez sur la touche pour confirmer.

## REGLAGE DE L'HEURE



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

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

Pour modifier l'heure courante, par exemple, après une coupure de courant, voir le paragraphe suivant (REGLAGES).

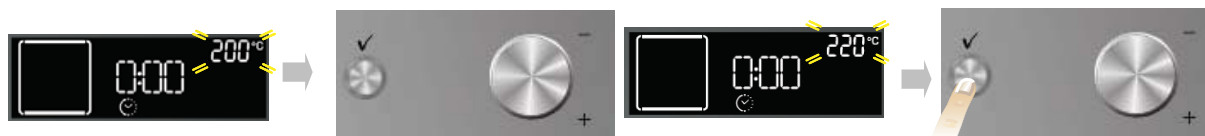
## SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



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

## REGLAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRIL

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



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

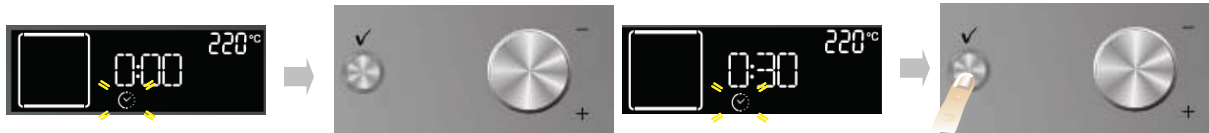
## PRECHAUFFAGE RAPIDE



1. Sélectionnez la fonction Préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions » en face du symbole ☞.
2. Confirmez avec la touche ☑ : les réglages s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle voulue, appuyez sur la touche ☑. Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRECH** s'affiche. Lorsque la température réglée est atteinte, elle est remplacée par la valeur (par exemple, 200 °C) accompagnée par un signal sonore. A la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la convection naturelle ☐.
- A ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez 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 s'est écoulée, le four s'éteint automatiquement.



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

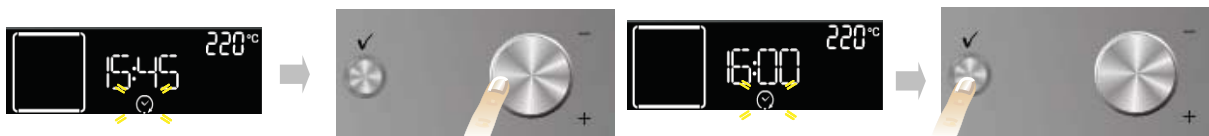
## **REGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DEPART DIFFERE**

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

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

Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir de l'heure courante. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson.

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



Pour différer la fin de la cuisson, en différant 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 réglage a été effectué correctement.
3. Le four diffèrera automatiquement le départ de manière à terminer la cuisson à l'heure pré-réglée.

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


## **MINUTEUR**



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



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

## **SELECTION DES FONCTIONS SPECIALES**

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

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




1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'affichage visualise « DECONGELATION » et le symbole correspondant associé à cette fonction.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour parcourir la liste des fonctions : DECONGELATION, MAINTIEN AU CHAUD, LEVAGE DE LA PATE, ECO CHALEUR PULSEE.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.


## **DORAGE**

A la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'affichage propose de faire dorer encore plus votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez réglé une durée de cuisson.







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

## **SELECTION FONCTION PAIN/PIZZA**

En mettant 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'affichage visualise « PAIN » avec à côté AUTO.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 180 °C et 220 °C) et confirmez avec la touche .
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la durée de cuisson désirée et appuyez sur  pour lancer la cuisson.

### **Pizzas**





1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'affichage indique « 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 régler la température désirée (entre 220 °C et 250 °C) et confirmez avec la touche .
5. Tournez le bouton « Navigation » pour régler 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'affichage, qu'il est possible de modifier.

### **Langue**



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

### **Horloge**

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



### **Eco**

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

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « ECO » 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 .
4. Pendant une fonction de cuisson, si le mode Eco est activé, l'éclairage intérieur est désactivé après 1 minute de cuisson et réactivé pour chaque interaction de l'utilisateur.



### **Signal sonore**

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

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « SON » 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 .

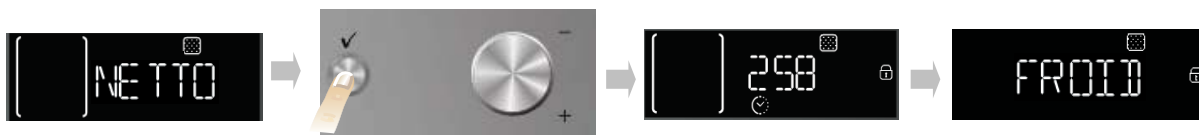
### **Luminosité**

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



1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « LUMINOSITE » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  : le numéro 1 s'affiche.
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 17.



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 NETTOYAGE 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 « FROID » 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 ».












## **SECURITE ENFANTS (KEY-LOCK)**







Cette fonction permet de bloquer l'utilisation des touches et des boutons sur le bandeau de commandes. Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes. Si elle est activée, la fonctionnalité des touches est bloquée et une clé apparaît sur l'affichage. Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Avec le blocage des touches activé, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur 0 (zéro). Dans ce cas, il faut cependant régler de nouveau la fonction préalablement sélectionnée.






# TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

BOUTON DES FONCTIONS (Suite)			
	<b>OFF</b>	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.	
	<b>LAMPE</b>	Pour allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur du four.	
	<b>FONCTIONS SPECIALES</b>	 <b>DECONGELATION</b>	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
		 <b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures, flans). Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte est supérieure à 65 °C.
		 <b>LEVAGE DE LA PÂTE</b>	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température dans l'enceinte est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		 <b>ECO CHALEUR PULSEE</b>	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. Dans cette fonction ECO, l'ampoule reste éteinte pendant la cuisson et peut être rallumée 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.
	<b>CONVECTION NATURELLE</b>	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez au contraire le 1er ou le 2ème gradin. Préchauffer le four avant d'y introduire les aliments.	
	<b>CONVECTION FORCEE</b>	Pour cuire des viandes et des tartes contenant une farce liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.	
	<b>CHALEUR PULSEE</b>	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux niveaux, utilisez le 1er et 4ème gradin après avoir préchauffé le four.	
	<b>GRIL</b>	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Il est suggéré de placer le plat sur le 4ème ou le 5ème gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Mettez-la sur le 3ème/4ème gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.	
	<b>TURBO GRIL</b>	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-les sur le 1er/2ème gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.	





**BOUTON DES FONCTIONS (Suite)**

	<b>REGLAGES</b>	Pour les réglage de l'affichage (langue, heure, luminosité, volume du signal acoustique, fonction d'économie d'énergie).
	<b>PAIN/PIZZA</b>	Pour cuire différents types et formats de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages 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 2ème niveau après le préchauffage du four.
	<b>NETTOYAGE AUTOMATIQUE</b>	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500 °C). Il est possible de sélectionner deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet (PYRO) et un cycle réduit (ECO). Il est suggéré d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale et le cycle réduit si la fonction est utilisée à intervalles réguliers.
	<b>PRECHAUFFAGE RAPIDE</b>	Pour préchauffer le four rapidement.

## TABLEAU DE CUISSON
















Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Gâteaux levés		Oui	2/3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, chaussons aux pommes)		Oui	3	160-200	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-4	160-200	35-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits / Tartelettes		Oui	3	170-180	15-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux à la crème		Oui	3	180-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	90	130-150	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	1/2	190-250	15-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	190-250	20-50	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain	 (Pain)	Oui	2	180-220	30-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
Pizza	 (Pizza)	Oui	2	220-250	15-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	3	250	10-15	Grad. 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-4	250	10-20	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2/3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	180-190	45-60	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
<b>Vol-au vent/ Feuilletés</b>		Oui	3	190-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	180-190	20-40	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Gâteaux de pâtes</b>		Oui	3	190-200	45-65	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg</b>		Oui	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Poulet / Lapin / Canard 1 kg</b>		Oui	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Dinde / Oie 3 kg</b>		Oui	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Poisson au four/ en papillote (filet, entier)</b>		Oui	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)</b>		Oui	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
<b>Croque-monsieur</b>		-	5	3 (Haut)	3-6	Grille
<b>Filets / Tranches de poisson</b>		-	4	2 (Moyenne)	20-30	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
<b>Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger</b>		-	5	2-3 (Moyen-Haut)	15-30	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau
<b>Poulet rôti 1-1,3 kg</b>		-	2	2 (Moyenne)	55-70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson)
				3 (Haut)	60-80	Grad. 1 : lèchefrite avec eau
						Grad. 2 : tournebroche (si présent)
Grad. 1 : lèchefrite avec eau						
<b>Rosbif saignant 1 kg</b>		-	3	2 (Moyenne)	35-50	Plaque sur grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
<b>Gigot d'agneau / Jarret</b>		-	3	2 (Moyenne)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
<b>Pommes de terre sautées</b>		-	3	2 (Moyenne)	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
<b>Gratin de légumes</b>		-	3	3 (Haut)	10-25	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Lasagnes &amp; Viandes</b>		Oui	1-4	200	50-100*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
<b>Viandes et Pommes de terre</b>		Oui	1-4	200	45-100*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Poissons et Légumes</b>		Oui	1-4	180	30-50*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Rôtis de viande farcis</b>		-	3	200	80-120*	Lèchefrite ou plaque sur grille
<b>Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)</b>		-	3	200	50-100*	Lèchefrite ou plaque sur grille

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

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

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Biscuits sablés		Oui	3	170	15-25	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	150	25-40	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Viennoiserie (petits gâteaux)		Oui	3	170	20-30	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	25-35	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Génoise sans matières grasses		Oui	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	160	35-45	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Deux tartes aux pommes		Oui	2/3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	175	75-95	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Toast**		-	5	3 (élevée)	3-6	Grille
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgers**		-	5	3 (élevée)	18-30	Gratin 5 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 4 : lèche-frite contenant de l'eau
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque		Oui	3	180	30-40	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	55-65	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Rôti de porc		-	2	190	150-170	Gratin 2 : lèche-frite
<b>DIN 3360-12:07 annexe C</b>						
Gâteau plat		Oui	3	170	35-45	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	40-50	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèche-frite/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 2ème gradin et sélectionnez la température recommandée pour la fonction « CHALEUR PULSEE » sur plus d'un gradin.

**Les indications du tableau s'entendent sans utilisation des guides coulissants. Procédez aux essais sans les guides coulissants.**

\*\* Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres par rapport au bord avant de la grille pour faciliter l'extraction.

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

Pour procéder à l'essai, utilisez le tableau dédié.

## **CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS**

### **Comment lire le tableau de cuisson**

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

### **Cuisson simultanée d'aliments différents**

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

### **Desserts**

- Faites cuire la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction 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 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, utilisez la fois suivante une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- La pâtisserie avec une farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCEE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

### **Viandes**

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

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

### **Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)**

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

### **Pizza**

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

### **Fonction levage de la pâte**

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