

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### **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 :



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



**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 directives suivantes :

- Conservez ces directives 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 directives 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 composantes 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 éléments chauffants. 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 éléments chauffants 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 composantes 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 panneau 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 éléments chauffants.
- 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 l'élément chauffant 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**

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local 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'ait 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. Il est recommandé de retirer le four de sa base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation afin d'empêcher tout risque d'endommagement de l'appareil.

Les enfants ne doivent pas effectuer d'opérations d'installation. Gardez les enfants éloignés pendant l'installation de l'appareil. Ne laissez pas les matériaux d'emballage (sacs en plastique, pièces en polystyrène, etc.) à la portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil.

### **PRÉPARATION 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.

### **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

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

- Le remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) doit être effectué par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.

### **CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL**

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

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

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


- Évitez de 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 de papier aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Assurez-vous que les câbles électriques d'autres appareils ne puissent entrer en contact avec les parties chaudes ou ne se coincent dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### **Élimination de l'emballage**

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, les différents composants du four doivent être mis au rebut dans le respect de l'environnement et des 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/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

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

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.

- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Ce four, destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la réglementation européenne (CE) n°1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la Directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive CEM 2004/108/CE.
- Cet appareil satisfait aux exigences d'écoconception des réglementations européennes n. 65/2014 et n. 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### **Le four ne marche pas :**

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

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

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

## SERVICE APRÈS-VENTE

### **Avant de contacter le Service après-vente :**

1. Vérifiez d'abord s'il est possible de remédier par vous-même au défaut à l'aide des conseils fournis dans le chapitre « Guide de dépannage ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

**Si le problème persiste toujours après avoir effectué les vérifications précédentes, contactez notre Service après-vente le plus proche.**

Fournissez toujours :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le numéro de référence est également indiqué 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 jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Nettoyez uniquement le four lorsqu'il est froid au toucher.**
- **Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

### **Extérieur du four**

**IMPORTANT : N'utilisez pas de détergents corrosifs ou 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, de grattoirs métalliques ou de tampons à récurer. À la longue, ceux-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 encore tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent ou ne tâchent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les directives 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).
- L'élément chauffant supérieur du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissé (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voûte du four.

**REMARQUE : durant les cuissons prolongées avec beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Lorsque le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.**

### **Accessoires :**

- Faites tremper les accessoires dans l'eau au détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus alimentaires.

### **Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four :**

**IMPORTANT : n'utilisez pas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer pour casseroles ou de bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.**

- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Chaleur tournante.
- Laissez ensuite refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus alimentaires à l'aide d'une éponge.

## **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.

### **DÉMONTAGE DE LA PORTE**

#### **Pour démonter la porte :**

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

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

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

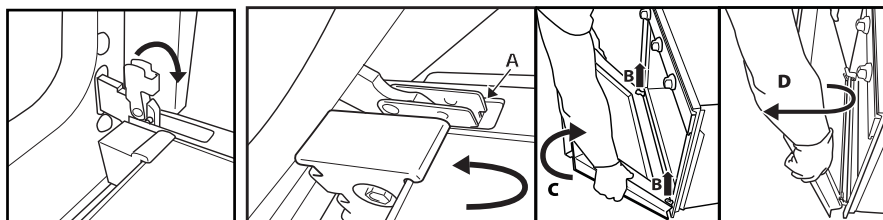


Fig. 1

Fig. 2

## **DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)**

1. Retirez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Faites sortir légèrement l'élément chauffant (Fig. 4) avant de l'abaisser (Fig. 5).
3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

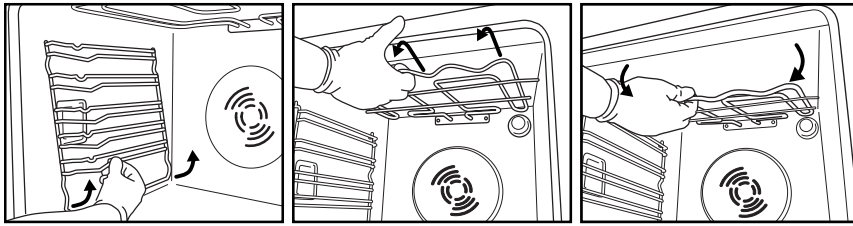


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **REPLACEMENT DE L'AMPOULE**

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

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir la remarque pour le type de lampe), puis revissez le couvercle de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

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

1. Débranchez le four.
2. Enlevez le support de grille latéral (si présent) (Fig. 3).
3. Utilisez un tournevis pour enlever le couvercle de la lampe (Fig. 7).
4. Remplacez la lampe (voir la note pour le type de lampe) (Fig. 8).
5. Replacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place (Fig. 9).
6. Reposez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

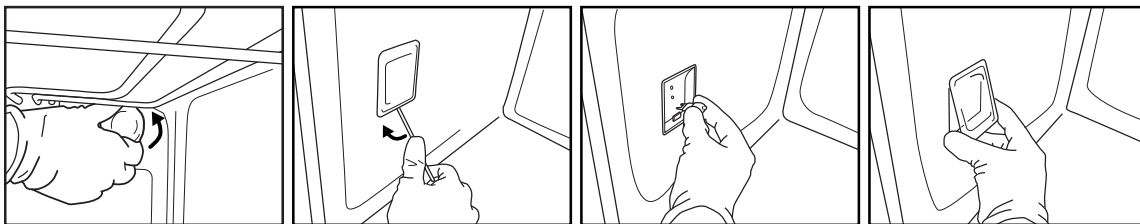


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

### **REMARQUE :**

- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule de l'appareil est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission (CE) N° 244/2009).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

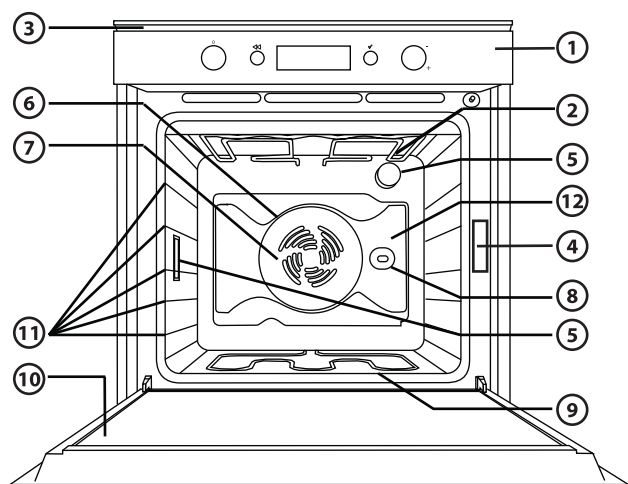
### **IMPORTANT :**

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez pas à mains nues, car vos empreintes risqueraient de les endommager.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.**



# DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DU FOUR

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Ventilateur de refroidissement (caché)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Ventilateur
7. Tournebroche
8. Élément chauffant inférieur (caché)
9. Porte
10. Position des gradins (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
11. Paroi arrière

## REMARQUE :

- 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 éléments chauffants s'éteignent.

## ACCESSOIRES FOURNIS

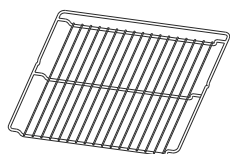


Fig. A

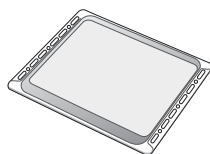


Fig. B

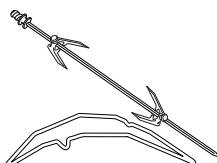


Fig. C

- 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. PLAQUE A PATISSERIE :** pour cuire les produits de boulangerie-pâtisserie, mais aussi la viande rôtie, le poisson en papillotes, etc.
- C. TOURNEBROCHE :** permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

**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'INTÉRIEUR DU FOUR**

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, sont introduits de la même manière que la grille (Fig. 2).

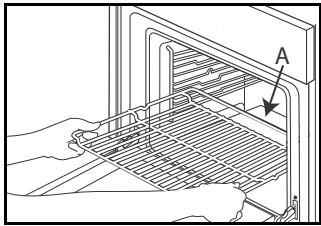


Fig. 1

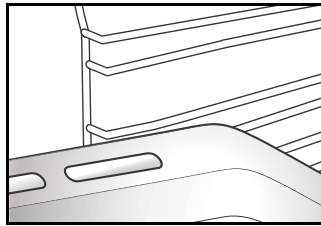
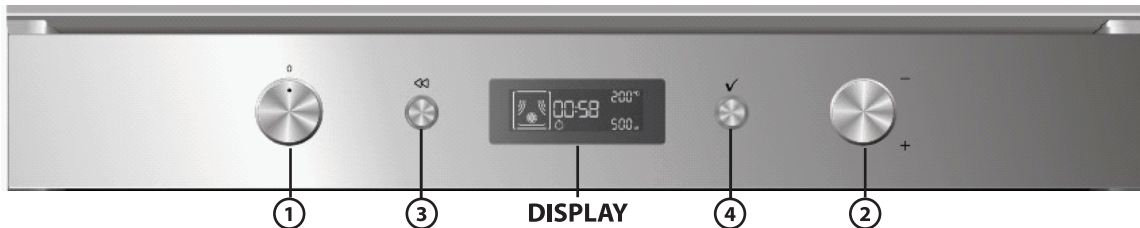


Fig. 2

## **DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE**

### **PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE**



1. **SÉLECTEUR DE FONCTION** : Marche/Arrêt et sélecteur de fonction
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage des valeurs pré-réglées
3. **TOUCHE** (☐) : cette touche permet de revenir à l'écran précédent
4. **TOUCHE** (✓) : cette touche permet de sélectionner et de confirmer les réglages

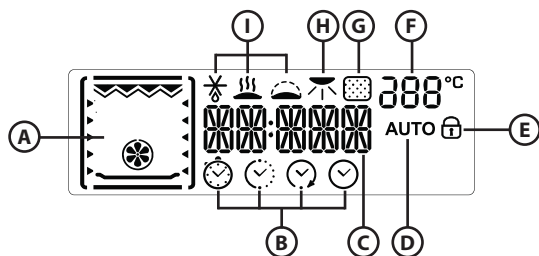
### **LISTE DES FONCTIONS**

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

Pour sélectionner et utiliser les sous-menus, positionnez le bouton sur les fonctions GRILL, FONCTIONS SPÉCIALES, RÉGLAGES, PAIN/PIZZA.

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

### **DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR**



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

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

Lors de la première activation du four, l'affichage indique : FRANÇAIS

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyez sur la touche (✓) pour confirmer.

## RÉGLAGE DE L'HEURE



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

1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la bonne heure.
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 correctes.
4. Appuyez sur la touche pour confirmer.

Pour modifier l'heure, par exemple à la suite d'une coupure d'électricité, reportez-vous au paragraphe suivant (RÉGLAGES).

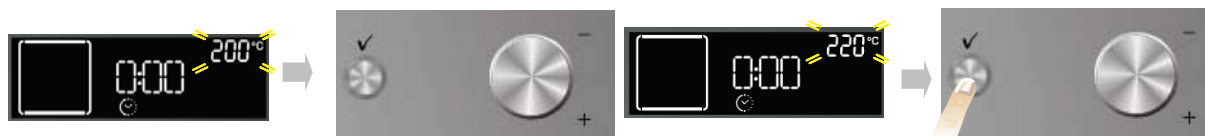
## SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s'affichent.
2. Si les valeurs affichées correspondent à celles voulues, appuyez sur . Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

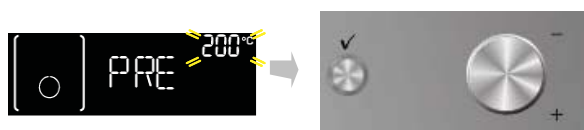
## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

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.

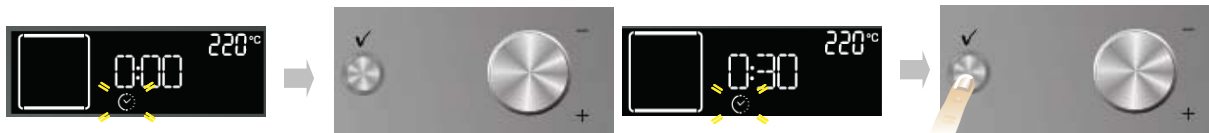
## PRÉCHAUFFAGE RAPIDE





1. Tournez le bouton « Fonctions » jusqu'au symbole pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide.
2. Confirmez en appuyant sur 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 **PRE** s'affiche. Lorsque la température programmée est atteinte, elle est remplacée par la valeur (ex.200° C), accompagnée par un signal sonore. A la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction conventionnelle .
- A ce stade, placez le plat à cuire dans le four.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez la fonction désirée.

## 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.




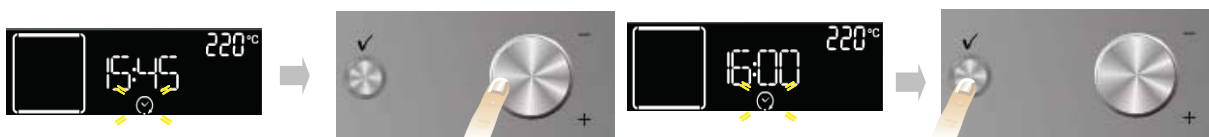
1. Après confirmation de la température, le symbole  clignote.
2. Tournez le bouton de réglage pour afficher le temps de cuisson souhaité.
3. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche .

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


**IMPORTANT : le réglage du départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA.**

**REMARQUE : lorsque vous utilisez ce réglage, la température sélectionnée est atteinte progressivement ; le temps de cuisson sera donc légèrement plus long que celui figurant dans le tableau de cuisson.**

Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson, en retardant le début de la cuisson de 23 heures et 59 minutes maximum. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé un temps de cuisson. Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'afficheur visualise l'heure de fin cuisson (par exemple 15:45) et le symbole  clignote.



Pour différer la fin de la cuisson, et ainsi 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 en appuyant sur 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 différera automatiquement le départ de la cuisson de manière à terminer celle-ci à l'heure pré-réglée.

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

## 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 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 « FIN » et un signal sonore retentit. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la touche  (l'heure actuelle s'affiche).


## VERROUILLAGE DES TOUCHES



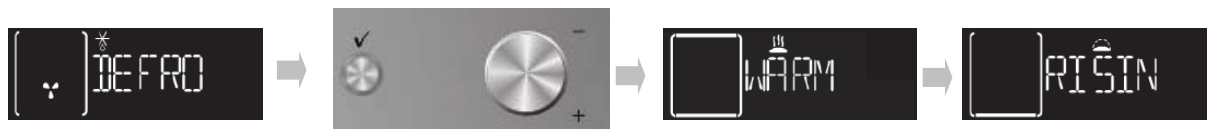
Cette fonction permet de verrouiller les touches et les boutons sur le panneau de commandes.



Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes. Une fois activée, les fonctions associées aux touches sont verrouillées et un symbole de clé apparaît sur l'afficheur. Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure ci-dessus. Lorsque la fonction Verrouillage des touches est activée, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur 0 (zéro). Dans ce cas, il n'est néanmoins nécessaire de régler à nouveau la fonction précédemment sélectionnée.

## SÉLECTION DES FONCTIONS SPÉCIALES

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant trois fonctions spéciales.

Pour parcourir ces fonctions, en choisir une, puis la démarrer, procédez comme suit :





1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « DÉCONGÉLATION » et le symbole correspondant apparaissent sur l'afficheur.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour faire défiler la liste des fonctions : DÉCONGÉLATION, MAINTIEN AU CHAUD, LEVAGE DE LA PÂTE.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.


## BRUNISSAGE

A la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'affichage propose de dorer davantage 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 : « APPUYER SUR  POUR DORER ». En appuyant sur la touche , le four lance un cycle de dorage de 5 minutes. Cette fonction ne peut être sélectionnée que deux fois de suite.

## SÉLECTION DE LA FONCTION PAIN/PIZZA

Placez le repère du bouton «Fonctions» au niveau du symbole  pour accéder à un sous-menu contenant les fonctions automatiques de cuisson pour «pain» et «pizza».





### Pain



1. Tournez le bouton « Fonction » sur le symbole  : l'écran affiche « PAIN » et « AUTO » à côté.
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 en appuyant sur la touche .
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur  pour lancer la cuisson.

### Pizza





1. Tournez le bouton « Fonction » sur le symbole  : l'indication « PAIN » s'affiche. Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche.
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 en appuyant sur la touche .
5. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur  pour lancer la cuisson.

## RÉGLAGES

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant cinq réglages d'affichage, qu'il est possible de modifier.

## **Langue**



1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « LANGUE » 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 (RÉGLAGE HEURE).



## **Éco**

Avec le mode ÉCO sélectionné (ON), l'écran réduit la luminosité, indiquant l'heure lorsque le four est en position veille depuis 3 minutes. Pour visualiser les informations sur l'afficheur, il suffit d'appuyer sur une touche ou de tourner un bouton.

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « ÉCO ».
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (MARCHE/ARRÊT).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .
4. Pendant une fonction de cuisson, si le mode Éco 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 l'indication « SON » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (MARCHE/ARRÊT).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .

## **Luminosité**

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















1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « LUMINOSITÉ » 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 en appuyant sur la touche .

# TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS
















| SÉLECTEUR DE FONCTION  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|   | <b>ARRÊT</b>   | Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.   |   |
|    | <b>ÉCLAIRAGE</b>   | Pour allumer/éteindre la lumière du four.  |   |
|    | <b>FONCTIONS SPÉCIALES</b>   | <br><b>DÉCONGÉLATION</b>  | Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur le gradin central. Il est conseillé de laisser les aliments dans leur emballage pour éviter leur déshydratation en surface.   |
|  |  | <br><b>MAINTIEN AU CHAUD</b>  | Pour garder les aliments qui viennent d'être cuits chauds et croquants (par ex : viandes, fritures, quiches). Placez de préférence les aliments sur le niveau intermédiaire. Cette fonction ne s'active pas si la température à l'intérieur du four est supérieure à 65 °C. |
|  |  | <br><b>FERMENTATION</b>   | Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active pas si la température du compartiment est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.          |
|    | <b>CONVENTIONNEL</b>   | Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3e niveau. Pour les pizzas, les tartes salées, et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez le 1er ou le 2e niveau. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.   |   |
|  | <b>CUISSON PAR CONVECTION</b>                                      | Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul gradin. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Inversez la position des aliments pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 3e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.   |   |
|  | <b>CONVECTION FORCÉE DÉLICATE - VENTILATEUR À FAIBLE INTENSITÉ</b> | Pour la cuisson de viandes, tartes garnies (tarte au fromage blanc, strudel, tartes aux fruits) et légumes farcis sur un seul gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Il est conseillé d'utiliser le 2e gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.  |   |
|  | <b>GRILL</b>   | Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses ; pour les légumes gratinés et le pain grillé. Utilisez le 4e ou 5e niveau. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3e/4e niveau en la remplissant d'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.          |   |
|  | <b>TURBO GRILL</b>   | Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez la viande sur les niveaux du milieu. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 1e/2e niveau 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. La broche peut être utilisée avec cette fonction si elle est disponible. |   |
|  | <b>RÉGLAGES</b>  | Pour régler l'affichage (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).  |   |
|  | <b>PAIN/PIZZA</b>  | Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson idéal. Positionnez la pâte sur le 2e gradin après préchauffage du four.   |   |
|  | <b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b>   | Pour préchauffer le four rapidement.   |   |











## TABLEAUX DE CUISSON

| Recette  | Fonction   | Pré-chauffage | Gradin (en partant du bas) | Temp. (°C) | Temps (min) | Accessoires et remarques   |
|--|--|---------------|----------------------------|------------|-------------|--|
| <b>Gâteaux à pâte levée</b>  |                 | Oui           | 2/3                        | 160-180    | 30-90       | Moule à gâteau sur grille  |
|  |                 | Oui           | 1-4                        | 160-180    | 30-90       | Niveau 4 : moule sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)          |
|  |  |               |                            |            |             | Grille 1 : moule à gâteau sur grille                                     |
| <b>Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)</b> |  <b>DÉLICAT</b> | Oui           | 2                          | 160-200    | 35-90       | Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille             |
|  |                 | Oui           | 1-4                        | 160-200    | 35-90       | Grille 4 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) |
|  |  |               |                            |            |             | Grille 1 : moule à gâteau sur grille                                     |
| <b>Biscuits/Tartelettes</b>  |                 | Oui           | 3                          | 170-180    | 15-45       | Lèchefrite / plaque à pâtisserie   |
|  |                 | Oui           | 1-4                        | 160 - 170  | 20-45       | Niveau 4 : moule sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)          |
|  |  |               |                            |            |             | Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie                                |
| <b>Desserts à base de pâte à choux</b>                                     |               | Oui           | 3                          | 180 - 200  | 30-40       | Lèchefrite / plaque à pâtisserie   |
|  |               | Oui           | 1-4                        | 180-190    | 35-45       | Niveau 4 : moule sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)          |
|  |  |               |                            |            |             | Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie                                |
| <b>Meringues</b>   |               | Oui           | 3                          | 90         | 110 - 150   | Lèchefrite / plaque à pâtisserie   |
|  |               | Oui           | 1-4                        | 90         | 130-150     | Niveau 4 : moule sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)          |
|  |  |               |                            |            |             | Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie                                |
| <b>Pain/Pizza/Fougasse</b>   |               | Oui           | 1/2                        | 190-250    | 15-50       | Lèchefrite / plaque à pâtisserie   |
|  |               | Oui           | 1-4                        | 190-250    | 25-50       | Grille 4 : moule sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)          |
|  |  |               |                            |            |             | Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie                                |
| <b>Pain</b>  |  (Pain)       | Oui           | 2                          | 180-220    | 30-50       | Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille                                 |
| <b>Pizza</b>   |  (Pizza)      | Oui           | 2                          | 220-250    | 15-30       | Lèchefrite / plaque à pâtisserie   |
















| Recette  | Fonction   | Pré-chauffage | Gratin (en partant du bas) | Temp. (°C)        | Temps (min) | Accessoires et remarques   |
|--|--|---------------|----------------------------|-------------------|-------------|--|
| Pizzas surgelées                                   |               | Oui           | 3                          | 250               | 10 - 15     | Grille 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille  |
|  |               | Oui           | 1-4                        | 250               | 10-20       | Grille 4 : moule sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)<br>Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie     |
| Tourtes (tourte aux légumes, quiche lorraine)      |               | Oui           | 3                          | 180-190           | 40-55       | Moule à gâteau sur grille  |
|  |               | Oui           | 1-4                        | 180-190           | 40-55       | Grille 4 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)<br>Grille 1 : moule à gâteau sur grille |
| Vol-au-vent/ Feuilletés                            |               | Oui           | 3                          | 190-200           | 20-30       | Lèchefrite / plaque à pâtisserie   |
|  |               | Oui           | 1-4                        | 180-190           | 15-40       | Niveau 4 : moule sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)<br>Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie     |
| Lasagnes/Pâtes au four/Cannelonis/Tartes           |              | Oui           | 3                          | 190-200           | 45-65       | Lèchefrite ou moule sur grille   |
| Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg                   | <br>DÉLICAT | Oui           | 2                          | 180-190           | 80-120      | Lèchefrite ou moule sur grille   |
| Poulet/Lapin/ Canard 1 kg                          | <br>DÉLICAT | Oui           | 3                          | 200-220           | 50-100      | Lèchefrite ou moule sur grille   |
| Dinde/Oie 3 kg                                     |             | Oui           | 2                          | 190-200           | 80-130      | Lèchefrite ou moule sur grille   |
| Poisson au four/ en papillote (filet, entier)      |             | Oui           | 3                          | 180 - 200         | 40-60       | Lèchefrite ou moule sur grille   |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)   | <br>DÉLICAT | Oui           | 2                          | 170-190           | 30-60       | Moule sur grille   |
| Toast  |             | -             | 5                          | 3 (élevée)        | 3-6         | grille   |
| Filets de poisson / biftecks                       |             | -             | 4                          | 2 (moyenne)       | 20-30       | Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)  |
|  |  |               |                            |                   |             | Grille 3 : lèchefrite contenant de l'eau   |
| Saucisses / Brochettes / Côtes levées / Hamburgers |             | -             | 5                          | 2-3 (Moyen-élevé) | 15-30       | 5e gradin : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)   |
|  |  |               |                            |                   |             | Grille 4 : lèchefrite contenant de l'eau   |

| Recette                             | Fonction  | Pré-chauffage | Gradin (en partant du bas) | Temp. (°C)  | Temps (min) | Accessoires et remarques  |
|-------------------------------------|---|---------------|----------------------------|-------------|-------------|---|
| <b>Poulet rôti 1 - 1,3 kg</b>       |    | -             | 2                          | 2 (moyenne) | 55-70       | Grille 2 : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)<br>Grille 1 : lèchefrite contenant de l'eau |
|                                     |   | -             | 2                          | 3 (élevée)  | 60-80       | Grille 2 : Tournebroche (selon le modèle)<br>Grille 1 : lèchefrite contenant de l'eau                               |
| <b>Rosbif saignant 1 kg</b>         |    | -             | 3                          | 2 (moyenne) | 35-50       | Moule sur grille (si nécessaire, retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson)                                  |
| <b>Cuisse d'agneau / Jarret</b>     |    | -             | 3                          | 2 (moyenne) | 60-90       | Lèchefrite ou moule sur grille (si nécessaire, retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson)                    |
| <b>Pommes de terre au four</b>      |    | -             | 3                          | 2 (moyenne) | 45-55       | Lèchefrite/plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)                     |
| <b>Légumes gratinés</b>             |    | -             | 3                          | 3 (élevée)  | 10-25       | Lèchefrite ou moule sur grille  |
| <b>Lasagnes &amp; Viandes</b>       |  | Oui           | 1-4                        | 200         | 50-100*     | Grille 4 : moule sur grille (si nécessaire, retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson)                       |
|                                     |   |               |                            |             |             | Grille 1 : lèchefrite ou moule sur grille   |
| <b>Viande &amp; pommes de terre</b> |  | Oui           | 1-4                        | 200         | 45-100*     | Grille 4 : moule sur grille (si nécessaire, retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson)                       |
|                                     |   |               |                            |             |             | Grille 1 : lèchefrite ou moule sur grille   |
| <b>Poissons &amp; Légumes</b>       |  | Oui           | 1-4                        | 180         | 30-50*      | Niveau 4 : moule sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)   |
|                                     |   |               |                            |             |             | Grille 1 : lèchefrite ou moule sur grille   |

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

**Tableau de recettes testées (conformément aux normes IEC 60350-1:2011-12 et DIN 3360-12:07:07)**

| Recette                                 | Fonction  | Pré-chauffage | Gratin (en partant du bas) | Temp. (°C) | Temps (min) | Accessoires et remarques   |
|---|---|---------------|----------------------------|------------|-------------|--|
| <b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>      |   |               |                            |            |             |  |
| Biscuits sablés ou Shortbread           |    | Oui           | 3                          | 170        | 15-25       | Lèchefrite / plaque à pâtisserie   |
|   |    | Oui           | 1-4                        | 160        | 25-35       | Grille 4 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson)<br>Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie  |
| <b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>      |   |               |                            |            |             |  |
| Petits gâteaux                          |    | Oui           | 3                          | 170        | 20-30       | Lèchefrite / plaque à pâtisserie   |
|   |    | Oui           | 1-4                        | 160        | 25-35       | Grille 4 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson)<br>Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie  |
| <b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>      |   |               |                            |            |             |  |
| Biscuit de Savoie sans matières grasses |    | Oui           | 2                          | 170        | 30-40       | Moule à gâteau sur grille  |
| <b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>      |   |               |                            |            |             |  |
| Deux tartes aux pommes                  |  | Oui           | 2/3                        | 185        | 55-75       | Moule à gâteau sur grille  |
|   |  | Oui           | 1-4                        | 175        | 75-95       | Grille 4 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)<br>Grille 1 : moule à gâteau sur grille |
| <b>CEI 60350-1:2011-12 § 9.2</b>        |   |               |                            |            |             |  |
| Rôtie **                                |  | -             | 5                          | 3 (élevée) | 3-6         | grille   |
| <b>CEI 60350-1:2011-12 § 9.3</b>        |   |               |                            |            |             |  |
| Hamburgers (Burgers) **                 |  | -             | 5                          | 3 (élevée) | 18-30       | 5e gradin : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)<br>Grille 4 : lèchefrite 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       | Lèchefrite / plaque à pâtisserie   |
|   |  | Oui           | 1-4                        | 160        | 50-60       | Grille 4 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson)<br>Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie  |

| Recette                        | Fonction  | Pré-chauffage | Gratin (en partant du bas) | Temp. (°C) | Temps (min) | Accessoires et remarques  |
|--------------------------------|---|---------------|----------------------------|------------|-------------|---|
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>    |   |               |                            |            |             |   |
| Rôti de porc                   |  | -             | 3                          | 190        | 150-170     | 3e gratin : grille  |
|                                |   |               |                            |            |             | Grille 2 : lèchefrite contenant de l'eau (ajouter de l'eau si nécessaire) |
| <b>DIN 3360-12:07 annexe C</b> |   |               |                            |            |             |   |
| Gâteau plat                    |  | Oui           | 3                          | 170        | 35-45       | Lèchefrite / plaque à pâtisserie  |
|                                |  | Oui           | 1-4                        | 160        | 40-50       | Grille 4 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson)        |
|                                |   |               |                            |            |             | Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie                                 |

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque type de recette. Pour réaliser une cuisson à air pulsé sur un seul niveau, il est conseillé d'utiliser le troisième niveau et la même température suggérée pour le mode « CUISSON PAR CONVECTION » sur plusieurs niveaux.

\*\* Lorsque vous faites griller des aliments, il est recommandé de laisser un espace de 3 à 4 cm à l'avant de la grille pour faciliter son extraction.

Les indications du tableau excluent l'utilisation des grilles coulissantes.

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

Reportez-vous au tableau correspondant pour effectuer les tests.

## CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

### Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la fonction la plus appropriée à la cuisson simultanée d'un aliment donné sur une ou plusieurs grilles à la fois. 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 utilisé. Pour commencer, utilisez les températures conseillées les plus basses et si le résultat n'est pas satisfaisant, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau ou plaques de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différentes grilles.

### Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CUISSON PAR CONVECTION » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température et le même temps de cuisson (par exemple, poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

### Desserts

- Cuisez les pâtisseries sur un seul gradin avec la fonction traditionnelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction « Air pulsé » et placez les moules à gâteau sur les grilles, de manière à optimiser 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 nanti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « s'affaisse » 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 « CUISSON PAR CONVECTION » 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 tout type de plat à four 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 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de 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 un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. 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

Utilisez cet accessoire pour 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 la première grille. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

### Pizza

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

### Fonction Levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

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