

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

VOTRE SECURITE AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIEREMENT IMPORTANTE

D'importants messages relatifs à la sécurité figurent dans le présent manuel et sur l'appareil lui-même. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les observer en toute circonstance.



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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

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

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf si spécifiquement indiqué dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit uniquement être effectué par un électricien qualifié. Adressez-vous à un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de brancher sur le secteur l'appareil encastré.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire doté d'un intervalle de contact d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni prises multiples ni rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Evitez 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. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, peuvent utiliser cet appareil sous la supervision d'une personne responsable ou après avoir reçu les instructions nécessaires en matières de sécurité. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Ne pas laisser les enfants procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température très élevée quand l'appareil est en service. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- Le four et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil lorsqu'ils ne sont pas sous la surveillance d'une personne responsable.
- Pendant et après utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Evitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Evitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes.
- 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.
- Evitez 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 des récipients en matière synthétique.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- 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 cycle de pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération (uniquement pour les fours avec fonction de pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques durs pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et briser le verre.

- Pour éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de remplacer une ampoule.

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 réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement, la récupération et le recyclage d'appareils électriques ménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez 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. Pour éviter un endommagement du four, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

PREPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'installer 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 bord supérieur du four.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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 bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

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

RECOMMANDATIONS GENERALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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

Pendant l'utilisation :


- Evitez de déposer des objets lourds sur la porte du four pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four, sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le cordon électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité ne puisse pas entrer en contact avec les parties chaudes du four ni se coincer dans la porte.
- Evitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Elimination des emballages

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

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé des personnes.
- 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 la réalisation d'économies d'énergie

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

DECLARATION DE CONFORMITE (C) (E)

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne marche pas :

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

La porte ne s'ouvre pas :

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

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service après-vente. Dans ce cas, 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 l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

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

Veillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). La référence est également indiquée dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces originales 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 de l'alimentation secteur.**

Extérieur du four

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

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

Enceinte du four

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

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incruster (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- La résistance supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voute 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. Dès que 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 de l'eau contenant du 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 d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four (si présents) :

IMPORTANT : n'utilisez pas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant une heure environ en sélectionnant la fonction Chaleur tournante.
- Une fois ce laps de temps écoulé, laissez refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction de 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 brûle les éclaboussures produites à l'intérieur du four pendant une cuisson à environ 500 °C. Les restes de saleté sont transformés en dépôts faciles à nettoyer au moyen d'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 un cycle de pyrolyse.
Votre appareil est doté de 2 fonctions de 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.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuissons, en fonction du niveau de salissure, l'afficheur affichera 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.**
- **Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.**
- **Débranchez le four de l'alimentation secteur.**

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. 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 manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte.

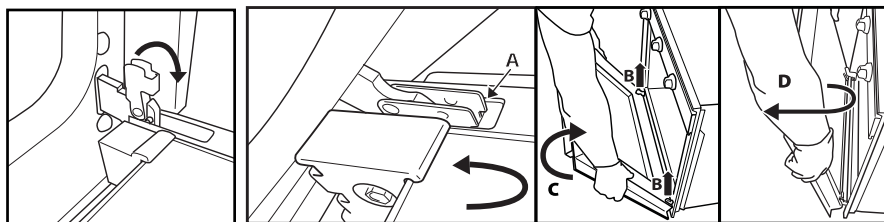


Fig. 1

Fig. 2

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

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Dégagez légèrement la résistance (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

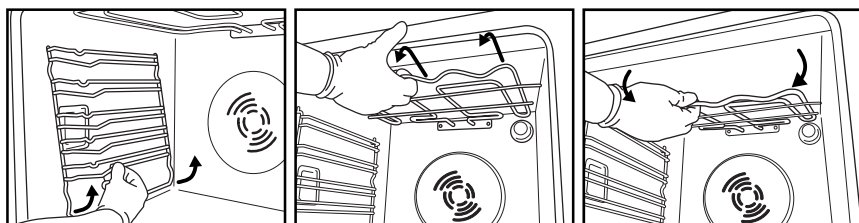


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule grillée par une 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 de l'alimentation secteur.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si 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. 7).
4. Remplacez l'ampoule grillée par une neuve (voir « Remarque » pour connaître le type) (Fig. 8).
5. Réinstallez le capot de l'ampoule en le poussant contre la paroi, de façon à l'accrocher correctement (Fig. 9)
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

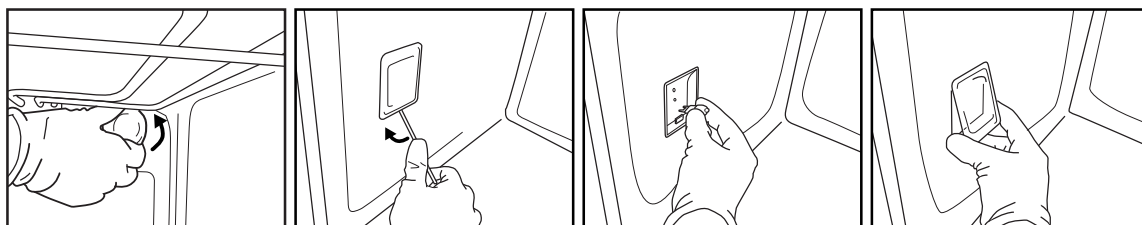


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

REMARQUE :

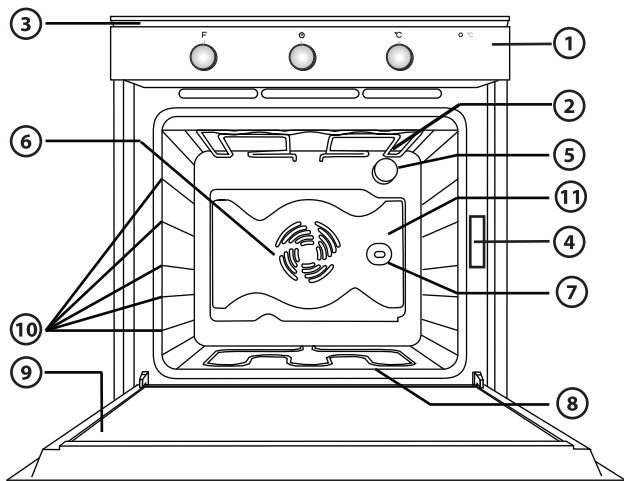
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce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

IMPORTANT :

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

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



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

REMARQUE :

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

ACCESSOIRES FOURNIS

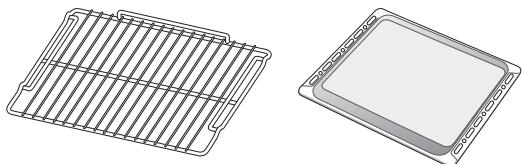


Fig. A

Fig. B

- A. GRILLE (1):** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient adapté pour la cuisson au four.
- B. PLAQUE À PÂTISSERIE (1) :** pour cuire les produits de boulangerie-pâtisserie, mais aussi la viande rôtie, le poisson en papillottes, etc.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

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

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

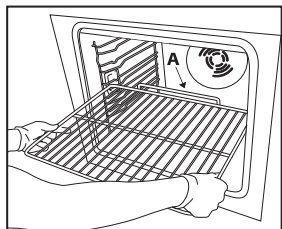


Fig. 1

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

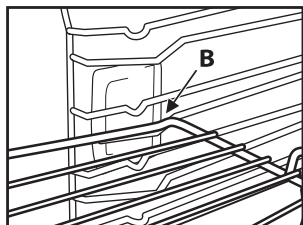


Fig. 2

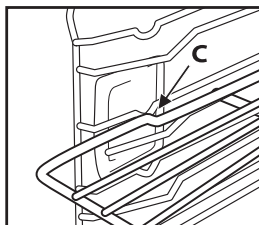
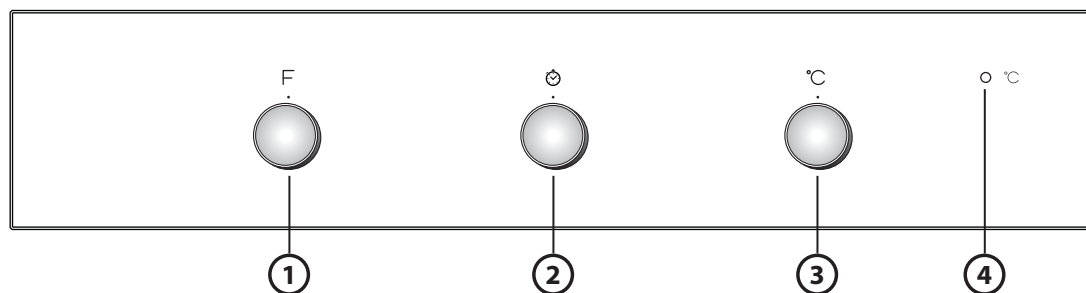


Fig. 3

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

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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton de sélection des fonctions
2. Bouton du programmateur de temps de cuisson
3. Bouton de thermostat

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

4. Voyant du thermostat

MODE D'EMPLOI DU FOUR

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
- Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

En fin de cuisson, tournez les boutons sur « 0 ».

PROGRAMMATEUR DE TEMPS DE CUISSON

Ce bouton permet de programmer un temps de 1 à 120 minutes.

Pour programmer le temps, après avoir sélectionné la fonction de cuisson, tournez complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre puis positionnez-le sur le temps de cuisson dsiré en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement et le programmateur reste sur « 0 ».

Pour utiliser le four en mode manuel, c'est-à-dire sans programmer de temps de cuisson, vérifiez que le sélecteur de programme est tourné sur le symbole « 🍷 ».

Attention : quand le programmateur est sur « 0 », le four ne s'allume pas.

Pour allumer le four, positionnez le bouton du programmateur sur le symbole « 🍷 » ou programmez le temps de cuisson.

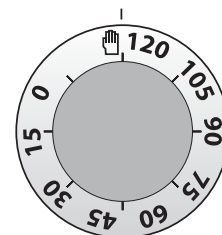


TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS































BOUTON DES FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMPE	Pour allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur du four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée. Lorsque le voyant du thermostat s'éteint, cela signifie que la température réglée a été atteinte et que vous pouvez enfourner votre plat.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des viandes et des gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Cette fonction permet d'obtenir des surfaces et des bases uniformément dorées et croustillantes. Pour cuire sur 2 gradins, inverser la position des plats dans le four à mi-cuisson afin d'obtenir une cuisson plus homogène. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux gradins, utilisez le 1er et le 3e gradins. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand le signal sonore indique que la température programmée est atteinte.
	GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. La placer sur le 1er gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four 3 à 5min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	TURBO GRIL	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. Le placer sur le 1ème/2ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	DÉCONGÉLATION	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.
	TURBOFAN	Pour des aliments à base croustillante avec une surface moelleuse. Idéale pour cuire sur un seul niveau des tartes avec composé liquide sans base précuite (ex. croustades, tartes aux prunes, tarte à la ricotta et pizzas très garnies). Il est conseillé de placer les aliments sur le 2° gradin de cuisson. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments. Cette fonction est idéale pour les produits surgelés (ex. pizzas, frites, strudel, lasagnes). Suivez les indications figurant sur l'emballage.
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux niveaux, utilisez les 1er et 3e gradins. Préchauffer le four à la température voulue avant cuisson.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR	Pour terminer la cuisson d'aliments à consistance très liquide et obtenir des bases croquantes et dorées. Utile également pour concentrer les sauces et les jus. Il est conseillé de placer les aliments sur le 2° gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR	Pour dorer le fond des aliments à la fin d'une cuisson. Placez l'aliment sur le 1°/ 2° gradin. La fonction peut être utilisée pour terminer les cuissons lentes, comme celles des ragoûts de viandes et légumes ; utilisez le 3e gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2	150-175	35-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	150-170	30-90	Gratin 3: moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		Oui	2	150-190	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	150-190	35-90	Gratin 3: moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	2	160-175	20-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	150-175	20-45	Gratin 3 : grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	2	175-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170-190	35-45	Gratin 3: plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	2	100	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	100	130-150	Gratin 3: plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	2	225-250	12-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	225-250	25-50	Gratin 3: plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	2	250	10-15	Gratin 2 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Gratin 3: plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	175-200	40-50	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	175-190	55-65	Gratin 3: moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent/ Feuilletés		Oui	2	175-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	175-200	25-45	Gratin 3: plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/ Flans		Oui	2	200	45-55	Plaque sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / lapin / canard 1 kg		Oui	2	200	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / oie 3 kg		Oui	1/2	200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	2	175-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	175-200	50-60	Plaque sur grille
Croque-monsieur		Oui	4	200	2-5	Grille
Filets / darnes de poisson		Oui	4	200	20-30	Gratin 3 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 2 : lèchefrite avec eau
Saucisses/ Brochettes/Pointes de porc/ Hamburgers		Oui	4	200	30-40	Gratin 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Gratin 2 : grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
						Gratin 1 : lèchefrite avec eau
Rosbif saignant 1 kg		-	2	200	35-45	Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	200	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	2	200	20-30	Plaque sur grille
Lasagnes et viande		Oui	1-3	200	50-100	Gratin 3 : plaque sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viande et pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100	Gratin 3 : plaque sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		Oui	1-3	175	30-50	Gratin 3 : plaque sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille

Comment lire le tableau de cuisson

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

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Desserts

- Cuisez la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction Convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau. Si le cure-dent est sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, utilisez la fois suivante une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- La pâtisserie avec une farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure 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.

Pizzas

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.