

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

## VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



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

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



### DANGER

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



### AVERTISSEMENT

**Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.**

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 chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, il est nécessaire de brancher l'appareil au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- 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 une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou d'un réglage erroné des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient 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 est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile 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 le processus de séchage des aliments.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

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

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

## **INSTALLATION**

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

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

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

## **BRANCHEMENT DE L'APPAREIL**

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

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

## **RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES**

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

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

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

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

## **CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

### **Élimination des emballages**

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

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

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

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

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (C) (E)

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, 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 (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

### Le four ne fonctionne pas :

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

### La porte est bloquée :

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

### Le programmeur électronique ne fonctionne pas :

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

## SERVICE APRÈS-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. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

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

Veillez toujours spécifier :

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

Nous vous invitons à enregistrer votre four sur le site : [www.whirlpool.fr](http://www.whirlpool.fr), rubrique « enregistrez votre produit » afin d'être rapidement reconnu et renseigné par le service consommateur en cas de conseil ou de panne.

**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). Pour obtenir les coordonnées du Service Après-Vente le plus proche de chez vous, connectez-vous au site [www.whirlpool.fr](http://www.whirlpool.fr) ou contactez le Service Consommateurs Whirlpool au : 0.892.700.150.

## NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

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

### Extérieur du four

**REMARQUE IMPORTANTE :** n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si celles-ci sont particulièrement sales, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

## **Enceinte du four**

**REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À 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'incrûstent (aliments à haute teneur en sucre, par exemple).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

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

### **Accessoires :**

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle après leur utilisation et après refroidissement. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Ne lavez pas les accessoires émaillés au lave-vaisselle. Les détergents agressifs généralement utilisés en machine sont susceptibles d'endommager l'émail de façon irréversible.

### **Cycle de nettoyage STARCLEAN :**

La surface de la cavité du four est recouverte d'un émail spécial, qui permet de nettoyer celle-ci facilement uniquement en utilisant de l'eau et le chiffon-éponge fourni avec l'appareil. Ce chiffon peut être lavé et réutilisé jusqu'à usure complète ; vous pouvez vous le procurer auprès d'un Service Après-vente agréé.

La durée du cycle de nettoyage est de 35 minutes et inclut une phase de refroidissement avec les résistances ouvertes.

## **ENTRETIEN**



### **AVERTISSEMENT**

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

### **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. Refermez pratiquement complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

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

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

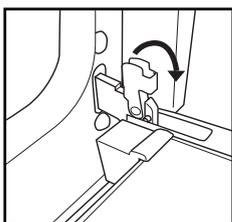


Fig. 1

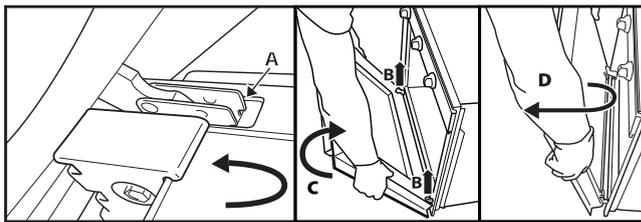


Fig. 2

## DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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.

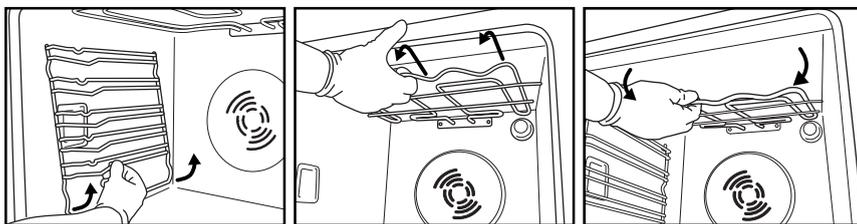


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## REPLACEMENT 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 brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

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

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 3).
3. À 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 brûlée par une ampoule 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.

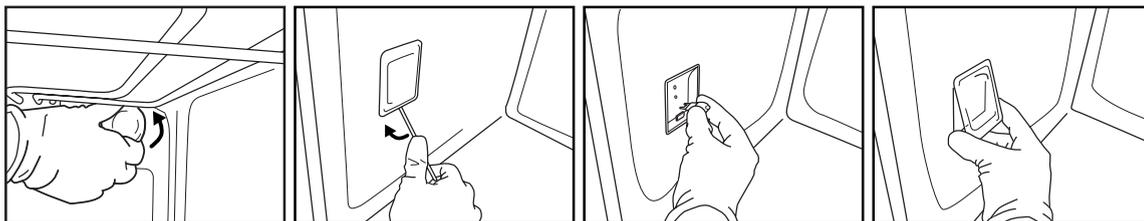


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

### REMARQUE :

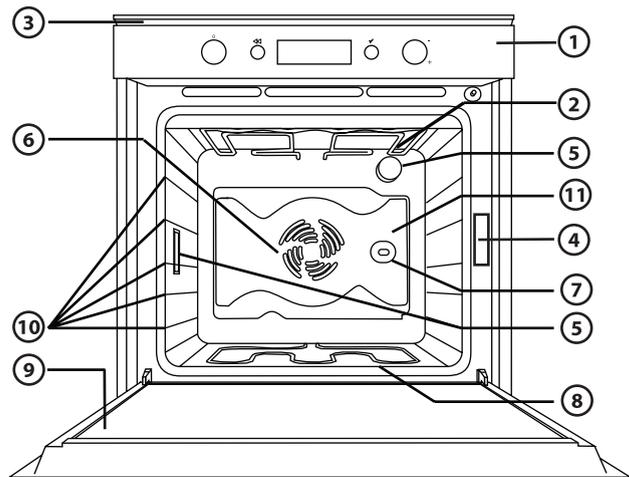
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires [www.feel-at-home.fr](http://www.feel-at-home.fr).

### REMARQUE IMPORTANTE :

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

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



1. Bandeau de commande
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Ventilateur
7. Tournebroche
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.
- À l'ouverture de la porte durant la cuisson, les éléments chauffants se désactivent.

## ACCESSOIRES FOURNIS

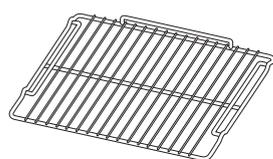


Fig. A

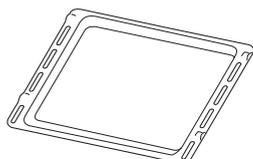


Fig. B

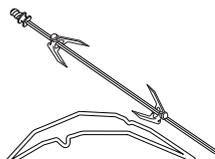


Fig. C



Fig. D

- A. GRILLE (2) :** 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. LÈCHEFRITE (1) :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.
- C. TOURNEBROCHE (1) :** permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.
- D. CHIFFON-ÉPONGE (1) :** chiffon en cellulose pure pour effectuer le cycle de nettoyage Starclean.

**REMARQUE IMPORTANTE :** utilisez uniquement le chiffon-éponge fourni avec l'appareil.

## 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](http://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.

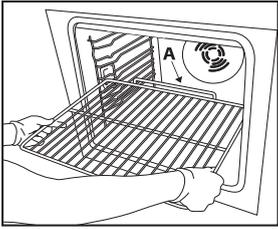


Fig. 1

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).

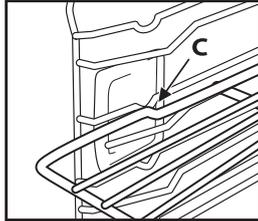
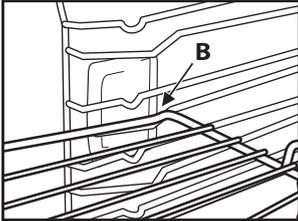


Fig. 2

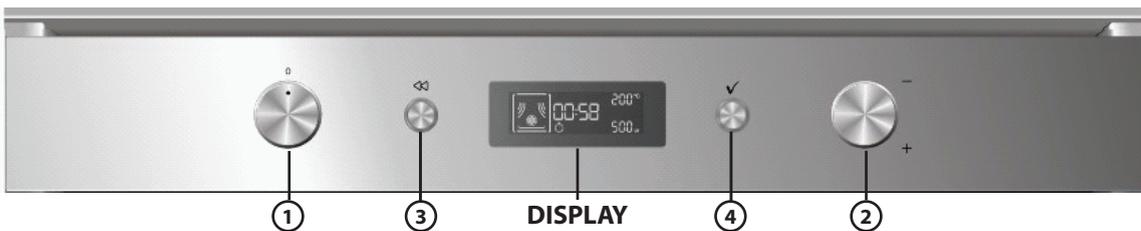
Fig. 3

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 lèchefrite 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 COMMANDE

### PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. **BOUTON DES FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage des valeurs pré-réglées
3. **TOUCHE** (↶) : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE** (✓) : pour sélectionner et confirmer les réglages

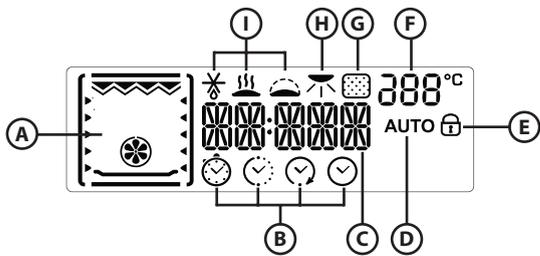
## LISTE DES FONCTIONS

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

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

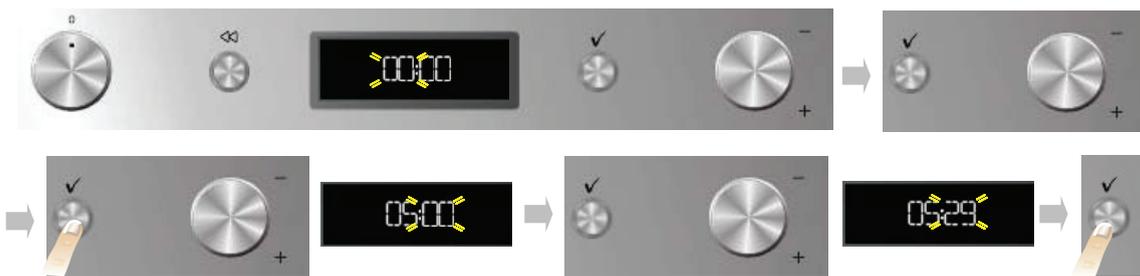
**REMARQUE** : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 28.

## DESCRIPTION DE L’AFFICHAGE



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

## ACTIVATION DU FOUR - RÉGLAGE DE L’HEURE



Après avoir branché le four, il est nécessaire de régler l’heure courante. Les deux chiffres relatifs à l’heure clignoteront sur l’affichage.

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

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

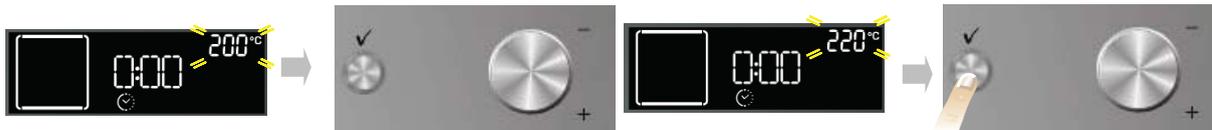
## SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



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

## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

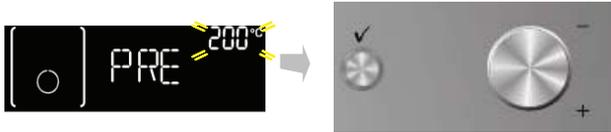
Pour modifier la température ou la puissance du gril, procédez comme suit :



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

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

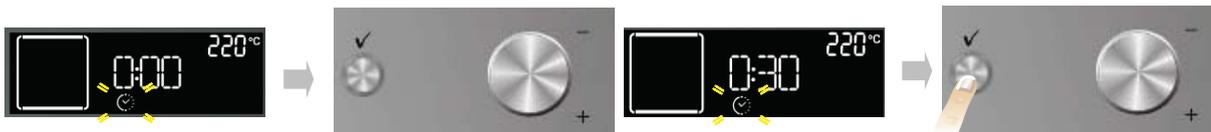
## PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



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

## RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

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



1. Après avoir confirmé la température, le symbole  clignote.
  2. Tournez le bouton Réglage afin de visualiser le temps de cuisson désiré.
  3. Confirmez la durée de cuisson avec la touche .
- Le four confirme automatiquement la sélection 10 secondes après la dernière opération.

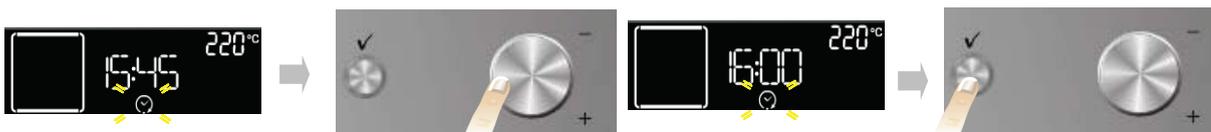
## RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

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

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



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

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

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

## INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR (SI DISPONIBLE)



À la fin de chaque cuisson ou à l'extinction du four, si la température dans l'enceinte de cuisson est élevée, sur certains modèles l'affichage visualise le message HOT avec la température présente à ce moment-là. Lorsque l'intérieur du four est refroidi, l'affichage visualise l'heure.

## MINUTEUR



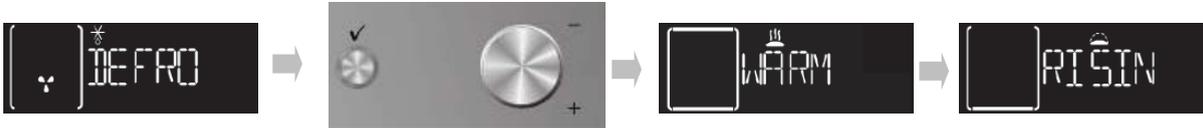
Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. La durée maximum pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.

1. Avec le bouton « Fonctions » sur zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche ✓ pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'affichage indique « 0:00 » accompagné d'un signal sonore. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche ✓ (l'heure courante apparaît sur l'affichage).

## SÉLECTION DES FONCTIONS SPÉCIALES

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

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



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

## DORAGE

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



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

## SÉLECTION FONCTION PAIN/PIZZA

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

### Pain



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

### Pizzas



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

## RÉGLAGES

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

### Horloge

Tournez le bouton « Fonctions » en face du symbole  : le message CLOCK (horloge) apparaît sur l'affichage. Pour modifier l'heure, se référer au paragraphe précédent (RÉGLAGE HEURE COURANTE).

### Eco

Avec le mode ECO actif (ON), l'affichage s'éteint lorsque le four est en veille (standby) ou bien lorsque les 5 minutes à compter de la fin de la cuisson se sont écoulées. Pour visualiser les informations sur l'affichage, il suffit d'appuyer sur une des touches et de tourner un des boutons.

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

### Signal sonore

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

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

**REMARQUE :** lorsque le réglage est sur OFF, les signaux suivants restent toutefois actifs : fin de minuteur, fin de préchauffage, fin de cuisson

### Luminosité

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

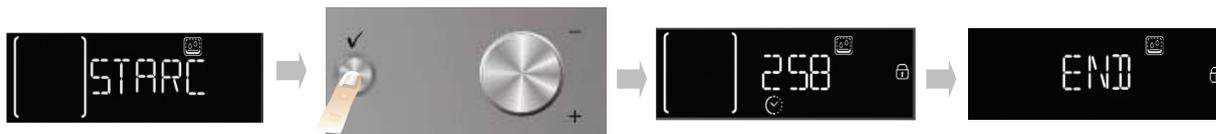
1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « BRIGHTNESS » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  : LOW, MID ou HIGH s'affichent en fonction du niveau réglé à ce moment-là.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez avec la touche .

## CYCLE DE NETTOYAGE STARCLEAN

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 28.

1. Démarrez le cycle de nettoyage lorsque le four est froid.
2. Imbibez le chiffon-éponge en le passant sous l'eau courante, puis tordez-le pour éviter qu'il ne goutte.
3. Ouvrez la porte du four et retirez les accessoires émaillés.
4. Posez le chiffon-éponge sur le fond du four de façon à le recouvrir complètement, puis versez-y 350 ml d'eau de façon uniforme.
5. Fermez la porte du four.

Démarrez la fonction en procédant comme suit :



1. À l'aide du bouton Fonctions, sélectionnez le symbole  : le mot STARCLEAN s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer votre sélection et démarrer le cycle de nettoyage.

Une fois le cycle terminé, ouvrez la porte, retirez le chiffon-éponge et procédez au nettoyage du four en utilisant une éponge non abrasive imbibée d'eau tiède de préférence.

En présence de taches particulièrement tenaces, utilisez uniquement quelques gouttes de détergent neutre.

## SÉCURITÉ ENFANTS (KEY-LOCK)



Cette fonction permet de bloquer l'utilisation des touches et des boutons sur le bandeau de commande.

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

# TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

BOUTON DES FONCTIONS			
	<b>OFF</b>	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.	
	<b>LAMPE</b>	Pour allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur du four.	
	<b>SPÉCIALES</b>	 <b>DÉCONGÉLATION</b>	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
		 <b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Pour maintenir les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures, flans). Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte est supérieure à 65°C.
		 <b>LEVAGE DE LA PÂTE</b>	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température de la cavité est supérieure à 40°C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>CONVECTION NATURELLE</b>	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3e gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez au contraire le 1er ou le 2e gradin. Préchauffer le four avant d'y introduire les aliments.	
	<b>CONVECTION FORCÉE</b>	Pour cuire des gâteaux avec une farce liquide (salés ou sucrés) sur un seul gradin. Cette fonction est idéale également pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	<b>VENTILATION DÉLICATE</b>	Pour cuire simultanément, sur deux gradins, des aliments nécessitant des températures de cuisson moyenne/basse. La fonction permet de cuire délicatement et progressivement sur deux gradins sans devoir inverser la position des aliments pendant la cuisson. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	<b>GRIL</b>	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 ou le 5e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Mettez-la sur le 3e/4e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.	
	<b>TURBO GRIL</b>	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-les sur le 1er/2e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.	
	<b>CUISSON GROSSE PIÈCE</b>	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.	
	<b>RÉGLAGES</b>	Pour régler l'affichage (heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).	
	<b>PAIN/PIZZA</b>	Pour cuire différents types et formats de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Placez la pâte sur le 2e gradin après le préchauffage du four.	
	<b>STARCLEAN</b>	Pour éliminer les salissures produites par la cuisson via un cycle à basse température. L'action combinée de l'émail spécial et de l'eau libérée par le chiffon au cours du cycle facilite l'élimination des salissures. Activez la fonction avec le four froid.	
	<b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b>	Pour préchauffer le four rapidement.	

# TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2 / 3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
	 DÉLICAT	Oui	1-4	160-180	30-90	Gratin 4 : 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	3	160-200	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
	 DÉLICAT	Oui	1-4	160-200	35-90	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICAT	Oui	1-4	160-170	20-45	Gratin 4 : grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICAT	Oui	1-4	180-190	35-45	Gratin 4 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICAT	Oui	1-4	90	130-150	Gratin 4 : plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	1 / 2	190-250	15-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	190-250	25-45	Gratin 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	3	250	10-15	Gratin 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
	 DÉLICAT	Oui	1-4	250	10-20	Gratin 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
	 DÉLICAT	Oui	1-4	180-190	40-55	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	3	190-200	20-30	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICAT	Oui	1-4	180-190	20-40	Gratin 4 : plaque sur grille Gratin 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
Lasagnes/Pâtes au four/ Cannellonis/Flans		Oui	3	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	3	190-200	80-110	Lèche-frite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	3	200-230	50-100	Lèche-frite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	2	190-200	80-130	Lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	3	180-200	40-60	Lèche-frite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Croque-monsieur		-	5	Haut	3-5	Grille
Filets/darnes de poisson		-	4	Moyen	20-30	Gratin 4 : grille (tourner les aliments à mi-cuisson)
					20-30	Gratin 3 : lèche-frite avec eau
Saucisses/Brochettes/ Pointes de porc/ Hamburgers		-	5	Moyen - Haut	15-30	Gratin 5 : grille (retourner les aliments à mi-cuisson)
						Gratin 4 : lèche-frite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	Moyen	55-70	Gratin 2 : grille (tourner les aliments aux 2/3 de la cuisson)
			2	Haut	60-80	Gratin 2 : tournebroche
Rosbif saignant 1 kg		-	3	Moyen	35-45	Plaque sur grille (tourner les aliments aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	3	Moyen	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	3	Moyen	45-55	Lèche-frite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
Légumes gratinés		-	3	Haut	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes et viande		Oui	1-4	200	50-100	Gratin 4 : plaque sur grille (tourner les aliments aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Viande et pommes de terre		Oui	1-4	200	45-100	Gratin 4 : plaque sur grille (tourner les aliments aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson et légumes	 DÉLICAT	Oui	1-4	180	30-50	Gratin 4 : plaque sur grille
						Gratin 1 : lèche-frite ou plaque sur grille

**Tableau des recettes testées (conformément aux normes IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07)**

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)		Oui	3	170	15-25	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	25-35	Gratin 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Petits gâteaux (Small cakes)		Oui	3	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	20-30	Gratin 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Génoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		Oui	2	170	25-35	Moule à gâteau sur grille
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
2 tartes aux pommes (Two apple pies)		Oui	2 / 3	185	55-75	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	175	75-95	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Croque-monsieur (Toast)		-	5	Haut	3-5	Grille
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Hamburgers (Burgers)		-	5	Haut	20-30	Gratin 5 : grille (tourner les aliments à mi-cuisson)
		-	5	Haut	20-30	Gratin 4 : lèchefrite avec eau
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		Oui	3	180	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160	50-60	Gratin 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Rôti de porc (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Gratin 2 : lèchefrite
<b>DIN 3360-12:07 annexe C</b>						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	3	170	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	170	40-50	Gratin 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si l'on désire effectuer une cuisson avec la fonction « Convection forcée » sur un seul gratin, il est conseillé d'utiliser le troisième gratin et la température suggérée pour la fonction « CONVECTION FORCÉE » sur plusieurs gradins. Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres par rapport au bord avant de la grille pour faciliter son extraction.

### 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 « VENTILATION DÉLICATE », il est possible de cuire simultanément plusieurs aliments différents (par exemple : poisson et légumes) nécessitant une température identique, 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 sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 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 2/3 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

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.

### Fonction levage

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