

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

VOTRE SECURITE ET CELLE D'AUTRUI EST TRES IMPORTANTE

Des messages importants de sécurité figurent dans ce manuel, ainsi que sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les respecter en toute circonstance.



Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur contre les risques potentiels qu'il (ou toute autre personne) peut courir.

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

Tous les messages de sécurité spécifient le danger potentiel et indiquent comment réduire les risques de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez respecter scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil 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 respecter les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Adressez-vous à un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois encastré.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, un sectionneur omnipolaire avec une distance d'au moins 3 mm entre les contacts doit être utilisé.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise si l'appareil est équipé d'une prise.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.

- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter toute décharge électrique (uniquement pour les modèles avec la fonction d'induction).
- Ne touchez pas l'appareil si une partie de votre corps est mouillée et ne l'utilisez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement pour cuire des aliments dans le cadre d'un usage domestique. Aucune autre utilisation n'est autorisée (notamment pour chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de mauvais réglage des commandes.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas le nettoyer, ni procéder à son entretien sans surveillance.
- Les parties accessibles de l'appareil peuvent atteindre une température très élevée pendant l'utilisation. Veillez à tenir les enfants à l'écart de l'appareil, et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être sous surveillance constante.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient suffisamment refroidi.

- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'en retirer le contenu. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- Pour retirer les plats et les accessoires du four, utilisez des gants de cuisine en prenant bien soin de ne pas toucher les résistances chauffantes.
- Ne placez jamais de produits inflammables dans ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Evitez de faire chauffer ou de faire cuire des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui s'accumule à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas des récipients en matière synthétique.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson d'aliments riches en matières grasses ou en huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si la recette nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, etc.), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à haute température. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse (uniquement pour les fours munis de la 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 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 recouvrir les aliments dans le récipient de cuisson (uniquement pour les fours équipés de récipients de cuisson).
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement, la récupération et le recyclage d'appareils électriques ménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte se ferme correctement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche. Pour éviter d'endommager l'appareil, il est recommandé de le retirer de sa base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

PREPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (minimum 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 garantir le 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 ELECTRIQUE

Assurez-vous que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle du réseau électrique. La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible en ouvrant la porte).

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

RECOMMANDATIONS GENERALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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


Pendant l'utilisation :

- Evitez de poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne versez pas d'eau sur la surface intérieure d'un four chaud, car vous risquez d'endommager le revêtement en émail.
- Ne raclez jamais les plats de cuisson ou casseroles sur la paroi inférieure du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Vérifiez que les cordons électriques d'autres appareils ne touchent pas les parties chaudes du four ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

Élimination des matériaux d'emballage

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).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cette machine, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et la santé.
- Le symbole  figurant sur l'appareil ou dans la documentation fournie indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager et qu'il 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 ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Eteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson programmé. Les aliments nécessitant une durée de cuisson plus importante continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

DECLARATION DE CONFORMITE (C) (C)

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

GUIDE DE DIAGNOSTIC DE PANNES

Le four ne marche pas :

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

Le programmateur 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 APRES-VENTE

Avant de contacter le service après-vente :

1. Essayez tout d'abord de résoudre le problème en suivant les suggestions figurant dans le « Guide de diagnostic de pannes ».
2. Eteignez l'appareil, puis rallumez-le pour voir si le problème est résolu.

Si le problème persiste après avoir effectué ces vérifications, adressez-vous à votre service après-vente.

Veillez spécifier dans tous les cas :

- une brève description du problème ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (le numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) située sur le bord droit de l'enceinte du four (visible en ouvrant la porte). La référence est également indiquée dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.



Si l'appareil 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

- WARNING**
- **N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur.**
 - **Attendez que le four ait refroidi avant de procéder au nettoyage.**
 - **Débranchez l'appareil.**

Extérieur du four

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

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

Enceinte du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez pas d'éponges abrasives, de racloirs ou de tampons à récuser métalliques. Ils risquent à la longue 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 instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Vous pouvez retirer la porte pour la nettoyer plus facilement (reportez-vous à la section ENTRETIEN).
- La résistance chauffante supérieure du grill (reportez-vous à la section ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voûte du four.

REMARQUE : pendant la cuisson prolongée d'aliments contenant beaucoup d'eau (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 a refroidi, essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du produit vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants de cuisine s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher plus facilement les résidus d'aliments.

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

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez pas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs, de brosses dures, de tampons à récuser pour casseroles ou de décapants four en bombe, 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 Convection forcée.
- Laissez ensuite refroidir l'appareil, puis éliminez les résidus d'aliments avec une éponge.

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

- AVERTISSEMENT**
- **Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse.**
 - **Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse.**

Cette fonction brûle à une température d'environ 500 °C les éclaboussures produites à l'intérieur du four lors de la cuisson. A cette température, les résidus se transforment en cendres qui peuvent être facilement éliminées avec une éponge humide lorsque le four a refroidi. Ne procédez pas systématiquement à un nettoyage par pyrolyse après chaque utilisation. Ceci s'applique uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées et d'odeurs désagréables lors du préchauffage ou de la cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).

- Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de lancer le nettoyage par pyrolyse.
- Pour garantir les meilleurs résultats lors du nettoyage de la porte du four, essuyez les salissures les plus importantes avec une éponge humide avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse. L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :
 1. Cycle économique (NETTOYAGE PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'activer ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : il garantit un nettoyage efficace lorsque le four est très sale.
- Quoi qu'il en soit, après un certain nombre de cuissons et lorsque le four est très sale, un message s'affiche vous invitant à procéder à un cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE : pendant le nettoyage par pyrolyse, la porte du four est verrouillée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four ne sera pas retombée à un niveau de sécurité approprié.

ENTRETIEN



WARNING

- Munissez-vous de gants de protection.
- Vérifiez que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez l'appareil.

DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les 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.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte.

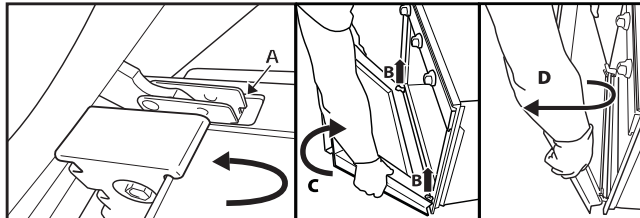
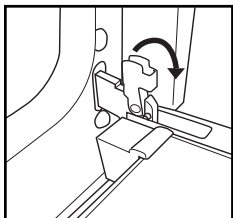


Fig. 1

Fig. 2

POUR RETIRER LES GRILLES LATÉRALES

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

1. Retirez les vis et les pièces de retenue correspondantes de part et d'autre à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil (Fig. 4).
2. Retirez les grilles en les soulevant (1) et en les faisant pivoter (2), comme illustré dans la Fig. 5.

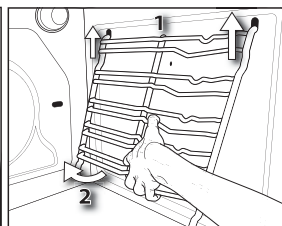
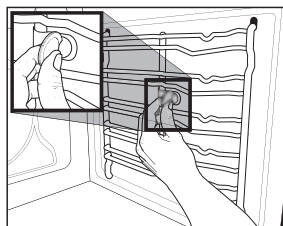
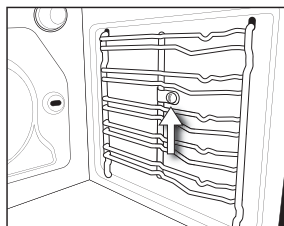


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

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

1. Retirez les grilles porte-accessoires latérales.
2. Tirez légèrement sur la résistance chauffante (Fig. 6) et abaissez-la (Fig. 7).
3. Pour remettre la résistance chauffante en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

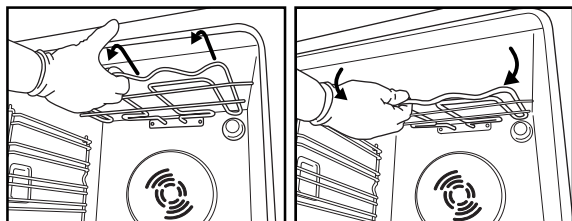


Fig. 6

Fig. 7

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Pour remplacer l'ampoule arrière (si elle est fournie) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le cache de l'ampoule (Fig. 8), remplacez l'ampoule (reportez-vous à la Remarque pour en connaître le type), puis revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si elle est fournie) :

1. Débranchez le four.
2. Retirez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont fournies.
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.
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (reportez-vous à la Remarque pour en connaître le type).
5. Remontez le couvercle de l'ampoule en l'appuyant contre la paroi du four jusqu'à ce qu'il soit accroché correctement.
6. Remplacez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

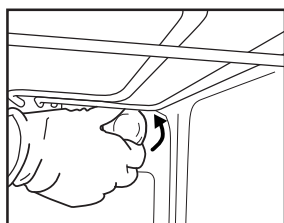


Fig. 8

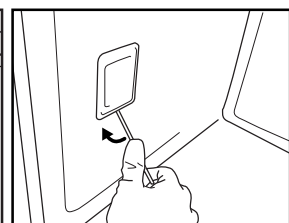


Fig. 9

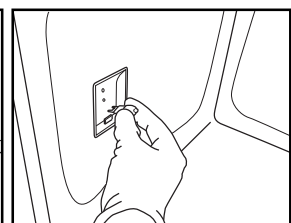


Fig. 10

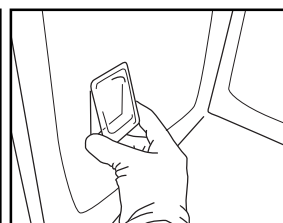


Fig. 11

REMARQUE :

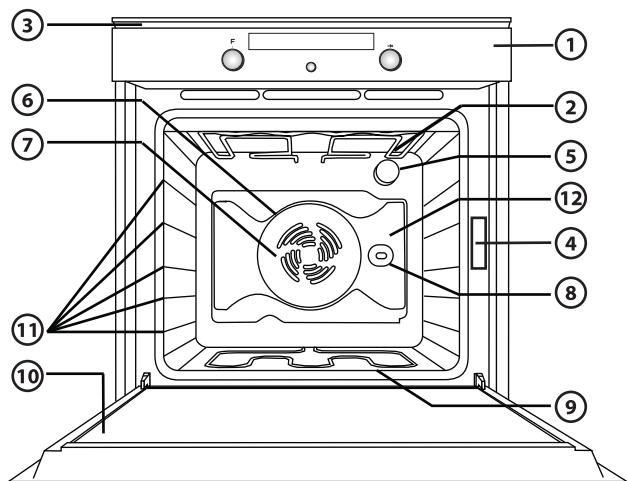
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule du four est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission (CE)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

REMARQUE IMPORTANTE :

- **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, vérifiez que le cache de l'ampoule est bien en place.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE, CONSULTEZ LE PARAGRAPHE RELATIF A L'INSTALLATION



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

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.

ACCESSOIRES FOURNIS

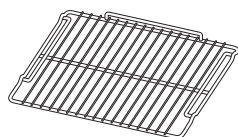


Fig. A

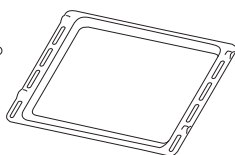


Fig. B

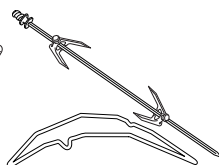


Fig. C

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

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

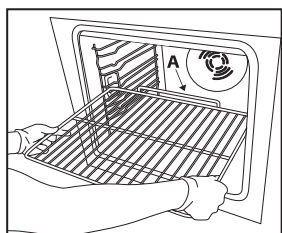


Fig. 1

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

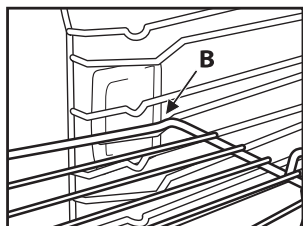


Fig. 2

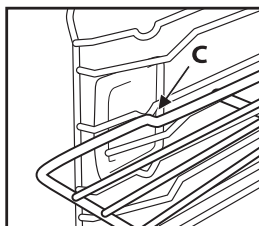


Fig. 3

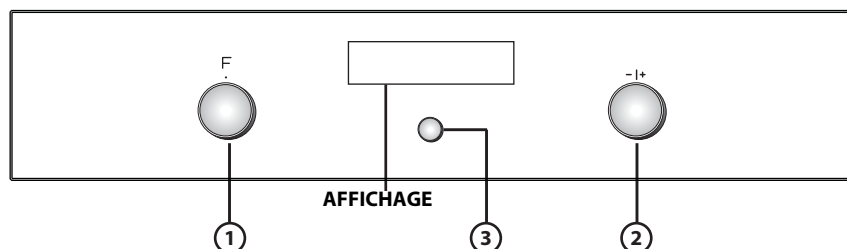
3. Remettez la grille à l'horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée dans « C » (Fig. 3).

4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour insérer d'autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, procédez exactement de la même manière. La partie saillante située sur la partie plate sert à les bloquer.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



1. **SELECTEUR DE FONCTION** : allumage/extinction et sélecteur de fonction
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu et réglage des valeurs pré-réglées
3. **TOUCHE DE SELECTION/CONFIRMATION**

REMARQUE : pour les indications relatives à cette touche, le symbole ✓ s'affiche.

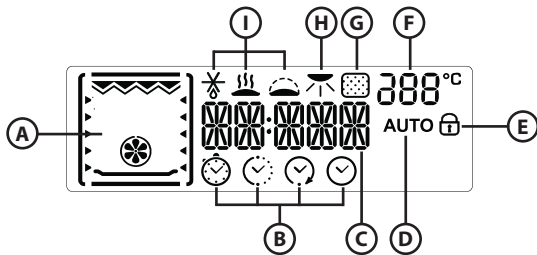
LISTE DES FONCTIONS

En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active : l'affichage indique 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 GRILL, FONCTIONS SPECIALES, REGLAGES, PAIN/PIZZA, NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR.

REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, reportez-vous au tableau spécifique à la page 38.

DESCRIPTION DE L’AFFICHAGE



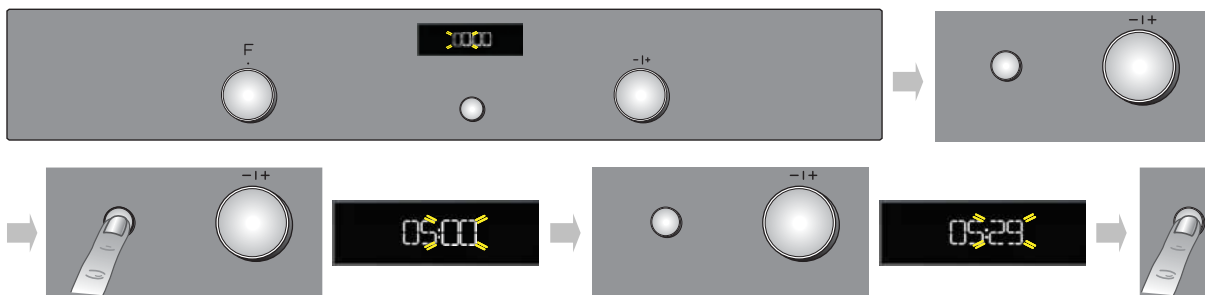
- A. Visualisation des résistances chauffantes actives pour les différentes fonctions de cuisson
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, temps de cuisson, heure de fin de cuisson, heure
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
- E. Indication de porte de four fermée durant le cycle de nettoyage automatique (non disponible sur ce modèle)
- F. Température interne du four
- G. Fonction Pyrolyse
- H. Dorage
- I. Fonctions spéciales : décongélation, maintien au chaud, levage de la pâte, Eco chaleur pulsée

ACTIVATION DU FOUR - REGLAGE DE LA LANGUE

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

Tournez le bouton Navigation jusqu’à ce que la langue souhaitée soit affichée, puis appuyez sur la touche ③ pour confirmer.

REGLAGE DE L’HEURE

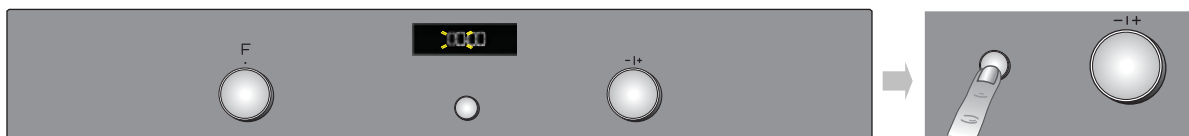


Après le réglage de la langue, il est nécessaire de régler l’heure. Les deux chiffres relatifs à l’heure clignotent sur l’affichage.

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

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

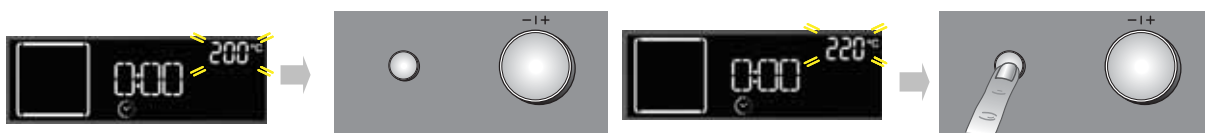
SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s’affichent.
2. Si les valeurs affichées correspondent à celles voulues, appuyez sur ③. Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

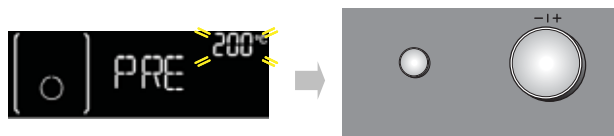
REGLAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRILL





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



1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche ③ pour confirmer.

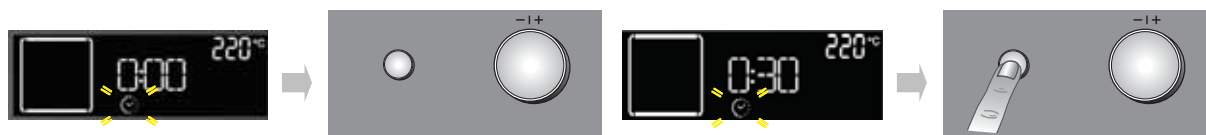
PRECHAUFFAGE RAPIDE





1. Sélectionnez la fonction préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions » sur le symbole .
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, la valeur correspondante (ex. 200 °C) s'affiche et un signal sonore retentit. A la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction convection naturelle .
A ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez la fonction désirée.

REGLAGE 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 avoir confirmé la température, le symbole  clignote.
2. Tournez le bouton de réglage afin de visualiser le temps de cuisson souhaité.
3. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche .

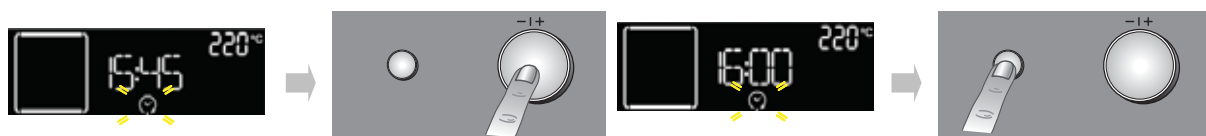
REGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DEPART DIFFERE

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


REMARQUE : lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée est atteinte progressivement, c'est pourquoi le temps de cuisson est 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 le temps de cuisson.

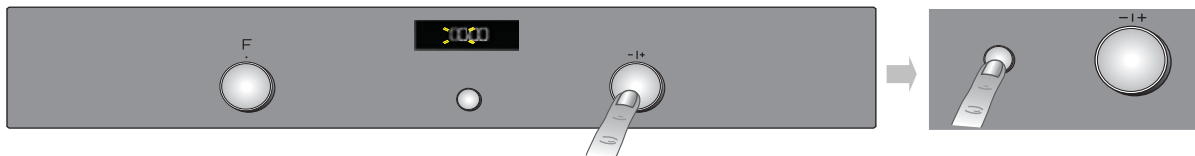
Après avoir réglé le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'affiche (par exemple, 15:45) et le symbole  clignote.



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 diffèrera automatiquement le départ de manière à terminer la cuisson à l'heure pré-réglée.

MINUTERIE



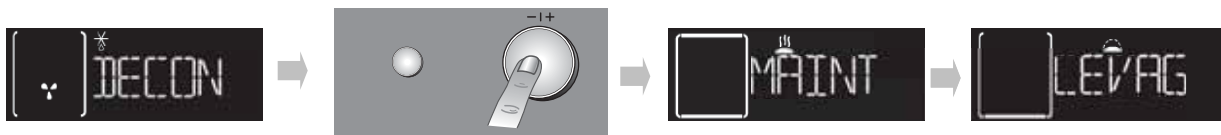
Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint ; elle sert, par exemple, à surveiller le temps de cuisson des pâtes. La durée maximale pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.


1. Avec le bouton « Fonctions » sur zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche ③ pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'affichage indique « END » et un signal sonore retentit. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la touche ③ (l'heure actuelle s'affiche).

SELECTION DES FONCTIONS SPECIALES

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

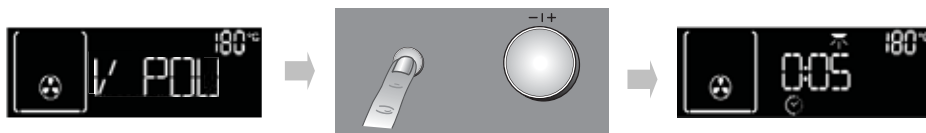
Pour naviguer, sélectionner et lancer une de ces fonctions, procédez comme suit :



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

DORAGE

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 activée que si vous avez programmé un temps de cuisson.




Une fois le temps de cuisson écoulé, l'affichage indique : « ✓ POUR EXTRA-DORAGE ». En appuyant sur la touche ③, le four commence la phase de dorage pour une durée de 5 minutes. Cette fonction ne peut être sélectionnée que deux fois de suite.

SELECTION FONCTION PAIN/PIZZA

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder 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 indique « PAIN » avec à côté AUTO.
2. Appuyez sur ③ 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 ③.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur ③ pour lancer la cuisson.

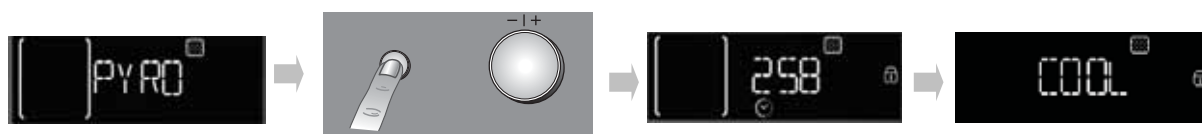
Pizza



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole 🍷 : l'affichage indique « PAIN ». Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche.
3. Appuyez sur (3) 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 (3).
5. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur (3) pour lancer la cuisson.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, reportez-vous au chapitre NETTOYAGE et au tableau des fonctions à la page 38.



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

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole 🧼 : le message PYRO (nettoyage pyro) s'affiche.
 2. Appuyez sur la touche (3) pour confirmer votre choix et lancer le cycle de nettoyage pyro.
- Pour sélectionner le nettoyage pyro ECO, tournez le bouton « Navigation » : le message ECO apparaît en bas à droite de l'affichage. Appuyez sur la touche (3) pour lancer le programme réduit.

Durant le nettoyage pyro, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole 🔒 s'affiche. La porte reste bloquée également à la fin du cycle de nettoyage : le message « COOL » (refroidissement) s'affiche pour indiquer la phase de refroidissement du four. Une fois la température de sécurité atteinte, le symbole 🔒 disparaît et l'affichage indique « END » (fin).

REMARQUE : si la procédure de commande de blocage automatique de la porte ne s'effectue pas correctement, le symbole 🔒 s'affiche. Si, par contre, la porte reste fermée en cas de panne du système de blocage, le symbole 🔒 s'affiche accompagné de l'indication « PORTE VERROUILLEE ». Dans ce cas, contactez le service après-vente.

REGLAGES

Tournez l'indicateur du 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 (3) pour accéder au réglage
3. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée soit affichée, puis appuyez sur la touche de confirmation (3).

Heure

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

Eco

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

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « ECO » s'affiche.
2. Appuyez sur (✓) pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage souhaité, puis confirmez en appuyant sur la touche (3).
4. Pendant une fonction de cuisson, si le mode Eco est activé, l'éclairage intérieur est désactivé après 1 minute de cuisson et réactivé pour chaque interaction de l'utilisateur.

Signal sonore

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













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

Luminosité

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

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « LUMINOSITE »
2. Appuyez sur la touche ③ : le numéro 1 s'affiche.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez en appuyant sur la touche ③.

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR

BOUTON DE FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	AMPOULE	Pour allumer/éteindre l'ampoule à l'intérieur du four.
 FONCTIONS SPECIALES	 DECONGELATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez le plat sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour éviter qu'il ne se dessèche.
	 MAINTIEN AU CHAUD	Pour maintenir les plats venant d'être cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou tourtes). Placez le plat sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température du four est supérieure à 65 °C.
	 LEVAGE DE LA PATE	Pour obtenir un levage optimal des pâtes salées ou sucrées. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du four est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	 ECO CHALEUR PULSEE	Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche le dessèchement excessif des aliments. Dans cette fonction ECO, l'ampoule reste éteinte pendant la cuisson et peut être rallumée temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. Afin de maximiser le rendement énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffer le four avant d'y introduire les aliments.
	CONVECTION FORCEE	Pour cuire des viandes et des tartes à garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Utilisez le 3e gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
	CHALEUR PULSEE	Pour cuire simultanément mais sur deux niveaux des aliments différents qui nécessitent la même température de cuisson (par exemple : poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transférer les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul niveau. Pour les cuissons sur deux niveaux, utilisez les 1er et 3e gradins après avoir préchauffé le four.
	GRILL	Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Placez les aliments sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser la lèchefrite afin de recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 3e gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRILL	Pour rôtir de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2e gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est également possible d'utiliser le tournebroche, s'il est fourni.
	REGLAGES	Pour régler l'affichage (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).

BOUTON DE FONCTIONS





































	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et tailles de pizzas et pains. Cette fonction possède deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson optimal. Placez la pâte sur le 2e gradin après avoir préchauffé le four.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500 °C). Il est possible de sélectionner deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet (PYRO) ou un cycle réduit (ECO). Il est suggéré d'utiliser le cycle complet uniquement si le four est très sale et le cycle réduit si la fonction est utilisée à intervalles réguliers.
	PRECHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.

TABLEAU DE CUISSON















Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Gâteaux levés		Oui	2	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	160-180	30-90	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (cheese-cake, strudel aux pommes, tarte aux pommes)		Oui	2	160-200	30-85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	160-200	35-90	3e gratin : Moule à gâteau sur grille 1er gratin : Moule à gâteau sur grille
Biscuits / Tartelettes		Oui	2	170-180	15-45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160-170	20-45	Gratin 3 : grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	2	180-200	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	35-45	3e gratin : Plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	2	90	110-150	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	90	130-150	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-50	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain	 (Pain)	Oui	2	180-220	30-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille
Pizza	 (Pizza)	Oui	2	220-250	15-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	2	250	10-15	Gratin 2 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie


Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Tourtes (tourtes de légumes, quiches)		Oui	2	180-190	35-45	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	180-190	45-60	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille 1er gratin : Moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	2	190-200	20-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	20-40	3e gratin : Plaque sur grille Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Gâteaux de pâtes		Oui	2	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / lapin / canard 1 kg		Oui	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / oie 3 kg		Oui	1/2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Toast		-	4	3 (élevée)	2-5	Grille
Filets / darnes de poisson		-	4	2 (moyenne)	20-35	Gratin 4 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèchefrite contenant de l'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes de porc / Hamburgers		-	4	2-3 (moyenne - élevée)	15-40	Gratin 4 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèchefrite contenant de l'eau
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2	2 (moyenne)	50-65	Gratin 2 : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)
				3 (élevée)	60-80	Gratin 1 : lèchefrite contenant de l'eau
						2e gratin : tournebroche (s'il est fourni)
Rosbif saignant 1 kg		-	2	2 (moyenne)	35-45	Plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Cuisse d'agneau/ Jarrets		-	2	2 (moyenne)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	2 (moyenne)	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes		-	2	3 (élevée)	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes & Viandes		Oui	1-3	200	50-100*	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						1er gratin : Lèchefrite ou plaque sur grille
Viandes & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100*	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						1er gratin : Lèchefrite ou plaque sur grille
Poissons & Légumes		Oui	1-3	180	30-50*	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Rôtis de viande farcis		-	3	200	80-120*	Lèchefrite ou plaque sur grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	3	200	50-100*	Lèchefrite ou plaque sur grille

* Le temps de cuisson est approximatif. Vous pouvez retirer le plat du four lorsque vous l'estimez assez cuit (selon les préférences).

RECETTES TESTEES (conformément aux normes CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscuits sablés**		Oui	2	170	15-25	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	20-30	Gratin 3 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Viennoiseries **		Oui	2	170	20-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	30-40	Gratin 3 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Génoise sans matières grasses		Oui	2	170	35-45	Moule à gâteau sur grille
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Deux tartes aux pommes**		Oui	2	185	60-75	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	175	70-90	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Pain grillé *		-	4	3 (élevée)	3-5	Grille
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgers*		-	4	3 (élevée)	30-40	Gratin 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèchefrite contenant de l'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Gâteau aux pommes, gâteau à la levure de boulanger sur plaque**		Oui	2	180	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	55-65	Gratin 3 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc		-	2	170	110-150	2e gradin : lèchefrite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat **		Oui	2	170	35-45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170	40-50	Gratin 3 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite

** Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si vous souhaitez cuire un plat avec la fonction « Convection forcée » sur un unique gradin, il est conseillé d'utiliser le troisième gradin, et la température suggérée pour la fonction « CHALEUR PULSEE »  lors de la cuisson sur plusieurs gradins.

* Pour griller, il est conseillé de laisser un espace de 3 à 4 cm par rapport au bord avant de la grille pour faciliter son extraction.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

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

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Desserts

- Cuisez les desserts délicats sur un seul gradin avec la fonction classique. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules à gâteau décalés sur chaque gradin, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau contenant de la levure est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Pour les pâtisseries avec garnitures juteuses (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits), utilisez la fonction « CONVECTION FORCEE ». 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 de cuisson ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant de 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont besoin de plus de temps de cuisson. Pour éviter de les faire brûler, éloignez-les du grill en abaissant la grille. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

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

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Pizza

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

Fonction Levage de la pâte

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