

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS 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.
- L'installation doit être conforme aux normes locales de sécurité. L'appareil doit être branché 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 pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- 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 d'utilisation impropre ou de réglage incorrect 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 la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. 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, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers 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 ÉLECTRIQUE

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 mm²) 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 d'éliminer les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et de la graisse 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 en émail.
- 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 agents 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 protéger l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être menacés par une élimination incorrecte.
- 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.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne marche pas

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- 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 programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Dans ce cas, indiquez 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.

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

Veillez toujours spécifier :

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


SERVICE



0000 000 00000

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

NETTOYAGE

-  **AVERTISSEMENT**
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

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 l'appareil, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez 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'incruster (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- 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 grill (voir le chapitre ENTRETIEN).

REMARQUE : durant les cuissons prolongées avec beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur tout le joint. Attendez que le four refroidisse puis essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

Accessoires :

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

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

REMARQUE IMPORTANTE : ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

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

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.
- Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

DÉMONTAGE DE LA PORT

Pour démonter la porte :

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

Pour remettre la porte en place :

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

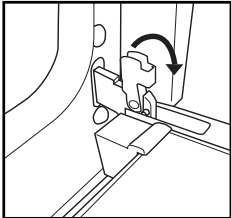


Fig. 1

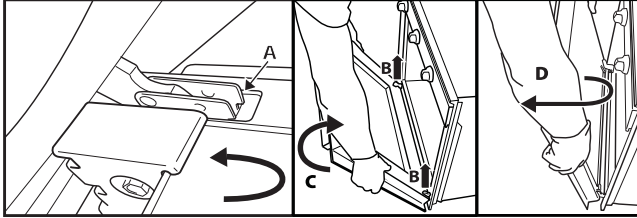


Fig. 2

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 sièges latéraux prévus à cet effet.

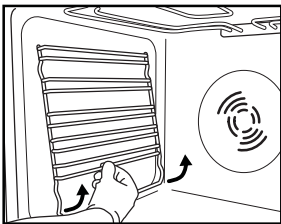


Fig. 3

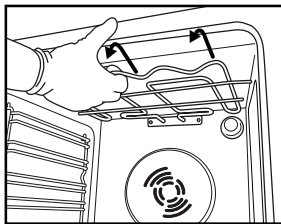


Fig. 4

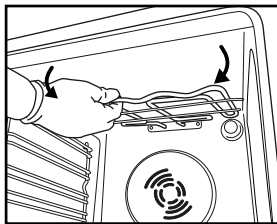


Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule grillée par une ampoule neuve (voir Remarque pour le type d'ampoule), revissez ensuite le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

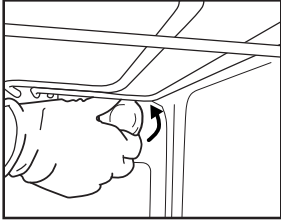


Fig. 6

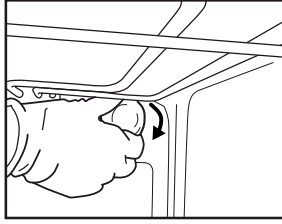


Fig. 7

REMARQUE :

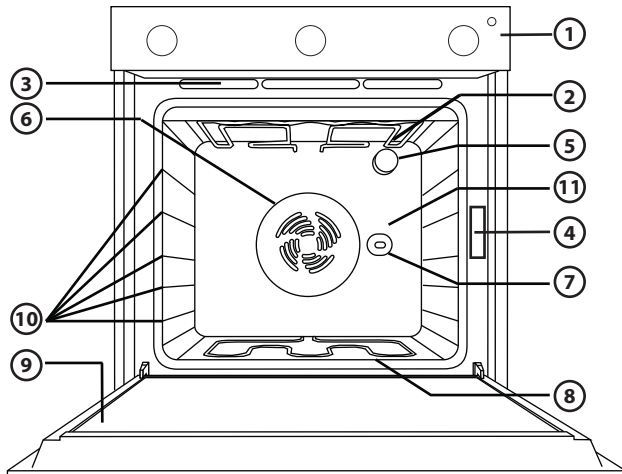
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300 °C (selon le modèle).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Mettez le four sous tension uniquement après avoir réinstallé le couvercle de l'ampoule.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



REMARQUE : Votre appareil peut présenter de légères différences avec celui qui est représenté sur la figure.

1. Bandeau de commande
2. Résistance supérieure/gril
3. Système de refroidissement (selon modèle)
4. Plaque signalétique (ne doit pas être enlevée)
5. Éclairage
6. Système de ventilation (selon modèle)
7. Tournebroche (selon modèle)
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins
11. Paroi arrière

REMARQUE :

- Une fois la cuisson terminée, dès que le four est éteint, il se peut que le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps.

ACCESSOIRES COMPATIBLES

(pour les accessoires fournis avec le four, consultez la fiche technique)

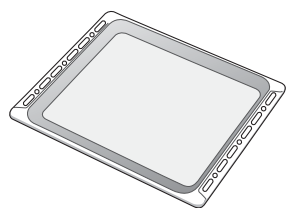


Fig. 1

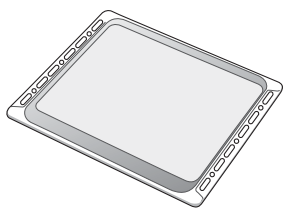


Fig. 2

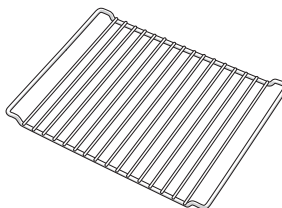


Fig. 3

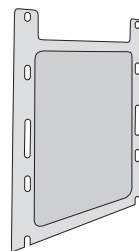


Fig. 4

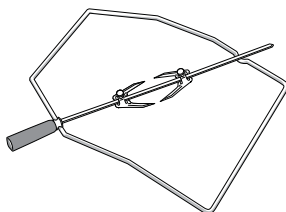


Fig. 5

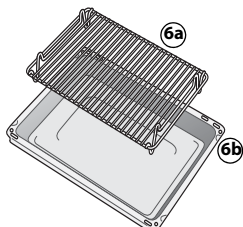


Fig. 6

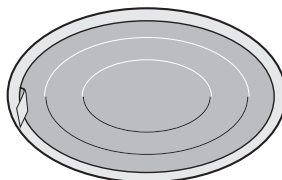


Fig. 7

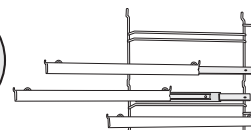


Fig. 8

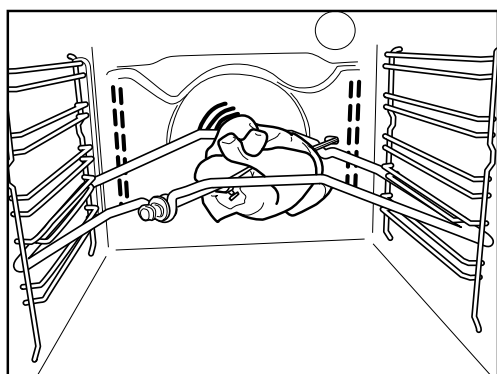


Fig. 9

Lèche-frite (Fig. 1)

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four, ou à utiliser comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez de l'eau dans le fond de la lèche-frite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire la production de fumées.

Plaque à pâtisserie (Fig. 2)

Pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

Grille (Fig. 3)

Pour faire griller de la viande ou pour y poser les casseroles, les moules à gâteaux et les autres récipients. La grille peut être placée sur un gradin quelconque du four. Le côté recourbé de la grille peut être orienté aussi bien vers le haut que vers le bas.

Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)

Ces panneaux ont un revêtement spécial en émail microporeux qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (référez-vous à la section NETTOYAGE).

Tournebroche (Fig. 5)

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur la Fig. 9. Consultez également la section « Conseils et suggestions d'utilisation ».

Kit pour gril (Fig. 6)

Le kit se compose d'une grille (6a) et d'un récipient émaillé (6b). Ce kit à utiliser avec la fonction Gril doit être placé sur la grille (3).

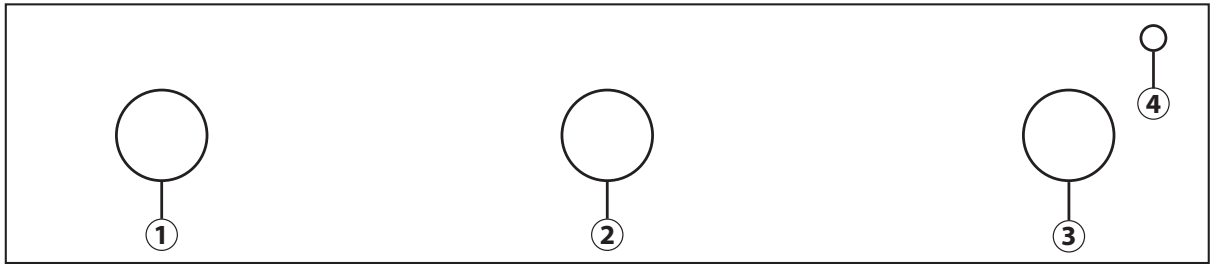
Filtre à graisses (Fig. 7)

À utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez le filtre à graisses sur la paroi arrière de la cavité, face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle et être utilisé avec la fonction Chaleur tournante.

Grilles coulissantes (Fig. 8)

Elles permettent de sortir partiellement les grilles et lèche-frites pendant la cuisson. Elles sont adaptées à tous les accessoires et peuvent être lavées au lave-vaisselle.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



REMARQUE : Votre appareil peut présenter de légères différences avec celui qui est représenté sur la figure.

1. Bouton de sélection des fonctions
2. Bouton de minuterie
3. Bouton de thermostat
4. Voyant rouge du thermostat.

MODE D'EMPLOI DU FOUR

La minuterie permet de définir un temps de cuisson entre 1 et 60 minutes

Pour régler la minuterie, tournez-la d'abord complètement dans le sens des aiguilles d'une montre, puis choisissez le temps de cuisson désiré.

Un signal sonore est émis dès que le temps programmé est écoulé

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS


















FONCTION		DESCRIPTION
0	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMPE	Pour activer l'éclairage du four.
	CONVECTION NATURELLE	Fonction idéale pour la cuisson de tout type de plat sur un seul gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments une fois la température programmée atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin pour la cuisson. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats préparés surgelés. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
	CONVECTION FORCÉE	Cuisson des tartes à garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Cette fonction est idéale pour les cuissons sur deux gradins. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
	GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes ou des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four 3 à 5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et la production de fumée lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (rosbifs, rôtis). La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour cuire de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite installée sur le premier gradin. Vous réduirez ainsi la production de fumée et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande en cours de cuisson.
	DÉCONGÉLATION	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2	160-180	35-55	Grille + moule à gâteau
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Plaque à pâtisserie
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	3	180-200	20-30	Plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Plaque à pâtisserie
Agneau/Veau/Bœuf/Porc		Oui	2	190-200	90-110	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poulet/Lapin/Canard		Oui	2	190-200	65-85	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Dinde/Oie		Oui	2	190-200	140-180	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		Oui	2	190-200	45-55	Grille + plat en pyrex
Pain/Fougasse		Oui	2	190-230	15-50	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pizzas		Oui	2	230-250	7-20	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Croque-monsieur		Oui	4	200	2-5	Grille
Légumes gratinés		Oui	3	200	15-20	Grille + plat en pyrex
Filets et darnes/steaks de poisson grillés		Oui	3	200	30-40	Grille + plat en pyrex
Saucisses/Brochettes/Pointes de porc/Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Gril + lèche-frite avec eau sur le 1er gradin, tourner à mi-cuisson
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		Oui	1	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Tourtes salées (tourtes aux légumes, quiches)		Oui	1	180-200	35-55	Grille + moule à gâteau
Légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	40-60	Grille + plat en pyrex
Tourtes salées (tourtes aux légumes, quiches)		Oui	1/3	180-190	45-55	Gril + plaque, inverser les gradins à mi-cuisson
Pizzas/Fougasses		Oui	1/3	230-250	12-30	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inverser les gradins à mi-cuisson
Biscuits/Tartelettes		-	1/3	170-180	20-40	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inverser les gradins à mi-cuisson

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires
Choux à la crème		-	1/3	180	35-45	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inverser les gradins à mi-cuisson
Vol-au-vent/Feuilletés		-	1/3	180-200	20-40	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inverser les gradins à mi-cuisson
Poulet rôti		-	2	200	55-65	Grille + lèche-frite avec eau au 1° gradin
Pommes de terre au four		-	3	200	45-55	Lèche-frite
Rosbif saignant		-	3	200	30-40	Grille + lèche-frite avec eau au 1° gradin
Gigot d'agneau/Jarret		-	3	200	55-70	Gril + lèche-frite

REMARQUE : Les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson sont effectifs à partir de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (le cas échéant). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité des aliments et du type d'accessoire utilisé. Commencez par utiliser les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, augmentez les valeurs. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats en métal foncé, dans la mesure du possible. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmentent alors légèrement. Pour obtenir des résultats optimum, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins. Préchauffez le four lorsque la teneur en eau des aliments à cuire est élevée.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CONVECTION FORCÉE » (selon modèle) permet de cuire sur différents gradins plusieurs aliments nécessitant une même température de cuisson au même moment (par exemple : poisson et légumes). Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Cuiser 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 vérifier si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhésifs, ne beurrez pas les bords car le gâteau risquerait de ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « retombe » en cours de cuisson, utilisez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- Les pâtisseries à garniture humide (gâteaux au fromage ou aux fruits) requièrent la fonction « CONVECTION FORCÉE » (selon modèle). Si le fond de la tarte est trop humide, placez-la sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez tout type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé de verser du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande en cours de cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous souhaitez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'installer une lèche-frite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, de façon à recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau, si nécessaire.

Tournebroche (selon modèle)

Cet accessoire permet de 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. Vérifiez que la viande ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four et de la poser sur son support. Pour éviter la production de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèche-frite sur le premier gradin et d'y verser un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qui doit être retirée avant le début de la cuisson, puis réinstallée en fin de cuisson pour permettre de 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 de la pâte (selon modèle)

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