

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

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien doivent impérativement être réalisées par un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf si spécifiquement indiqué dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit 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 assez long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois monté dans son logement.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas des adaptateurs de prises multiples si le four 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 mettez l'appareil hors tension pour éviter le risque d'électrocution (uniquement pour les modèles avec fonction d'induction).
- Ne touchez pas l'appareil si une des parties de votre corps est mouillée et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de réglage incorrect des commandes.

- Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, 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 supervision.
- Les parties accessibles de l'appareil peuvent atteindre une température très élevée pendant l'utilisation. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- L'appareil, ainsi que les parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent se tenir à l'écart, à moins d'être sous surveillance permanente.
- 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 tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.

- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'y accéder. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Evitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Utilisez des maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes.
- Ne placez jamais des produits inflammables à l'intérieur 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 cuire au four des aliments contenus 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.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson d'aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec 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 briser le verre.
- S'assurer que l'appareil est hors tension avant de remplacer la lampe pour éviter toute décharge électrique éventuelle.
- N'utilisez pas de feuilles d'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 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, vérifiez s'il a été endommagé durant le transport et si la porte se ferme correctement. En cas de problèmes, contactez votre revendeur ou le Service Assistance.
- Pour éviter tout dommage, il est conseillé de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de l'installer.
- N'installez pas le four sous un plan de cuisson.

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 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 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 pas 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.

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.
- 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 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 programmateur 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.

SERVICE 0000 000 00000



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

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à 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'incruster (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.
- 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.

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

 **AVERTISSEMENT** - **Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.**
- **Éloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération.**

Cette fonction permet d'éliminer les salissures générées au cours de la cuisson. Les restes de saleté (brûlés à une température de 500 °C environ) sont transformés en dépôts qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables tant en phase de préchauffage qu'en phase de cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).
 - Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse.
 - Pour un nettoyage optimal de la porte du four, éliminez les dépôts les plus importants à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.
- L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :
1. Cycle économique (PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle de pyrolyse standard. Il est recommandé d'activer ce cycle de façon régulière (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (PYRO) : il garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est particulièrement sale.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuissons, sur base du niveau de salissure, l'afficheur indiquera un message vous invitant à procéder à un cycle d'autonettoyage.

REMARQUE : pendant le déroulement de la pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four n'aura pas atteint une valeur appropriée.

ENTRETIEN

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

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

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 1).
2. Dégagez légèrement la résistance (Fig. 2) et abaissez-la (Fig. 3).
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.

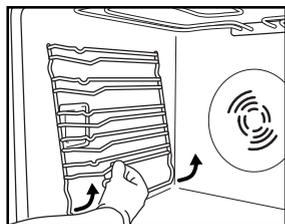


Fig. 1

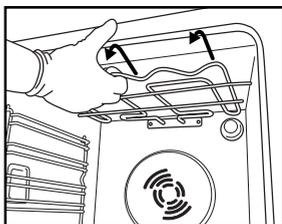


Fig. 2

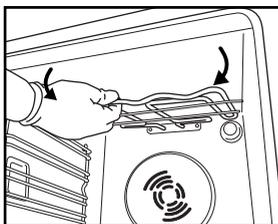


Fig. 3

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

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

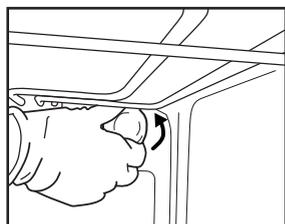


Fig. 4

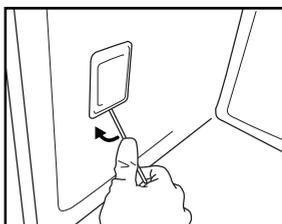


Fig. 5

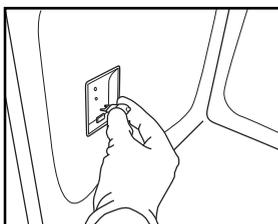


Fig. 6

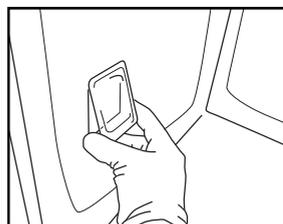


Fig. 7

REMARQUE :

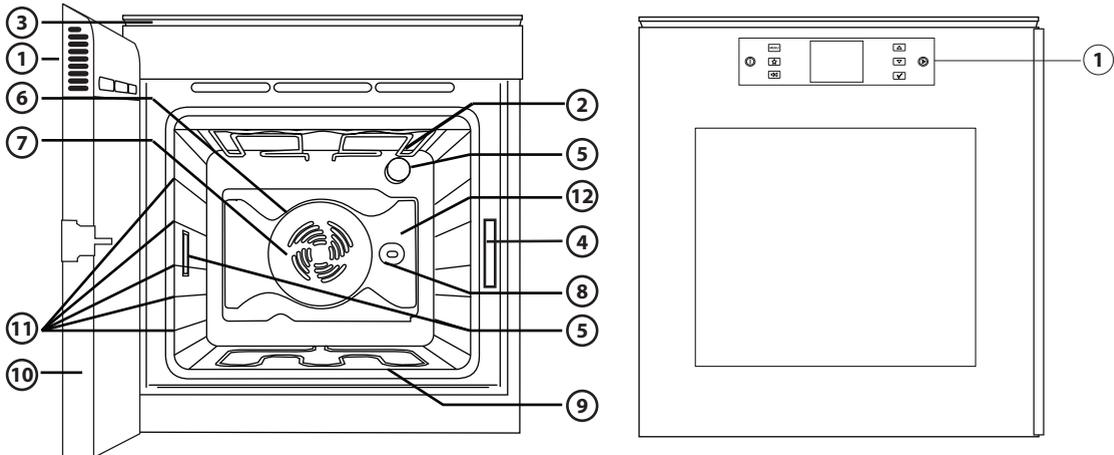
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce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

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 commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche (si présent)
9. Résistance inférieure (non visible)
10. Porte avec ouverture à droite (également disponible avec ouverture à gauche)
11. Position des gradins (de 1 à 5 en partant du bas)
12. Paroi

REMARQUE :

- Au cours de la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'extinction 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

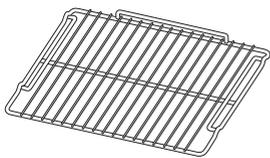


Fig. A

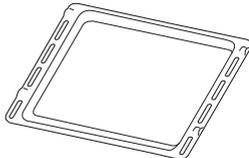


Fig. B

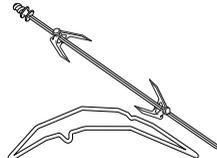


Fig. C

- GRILLE :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou autre récipient approprié à la cuisson au four.
- LÈCHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plaque pour cuire la viande, le poisson, les légumes, les fougasses etc.
- 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 comme les plaques à pâtisserie, panneaux catalytiques, etc., auprès de votre revendeur.

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 en évite l'extraction involontaire.

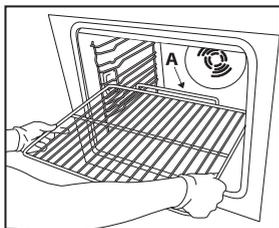


Fig. 1

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).

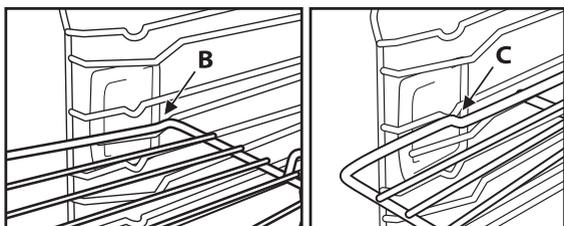


Fig. 2

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 la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière. La partie saillante présente sur la partie plate en permet le blocage.

⚠ AVERTISSEMENT

Portez des gants de protection pour sortir les aliments du four et ne touchez pas la face interne de la porte qui pourrait se refermer et vous brûler

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



TOUCHES À EFFLEUREMENT : pour les utiliser, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (il n'est pas nécessaire d'exercer une forte pression).

⏻ Marche/Arrêt (lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée pour éteindre le four, un signal sonore est émis, ce signal sonore ne peut pas être désactivé).

MENU pour accéder au MENU principal ou retourner à la page initiale

☆ pour accéder aux 10 fonctions les plus utilisées

⏪ pour retourner à la page précédente

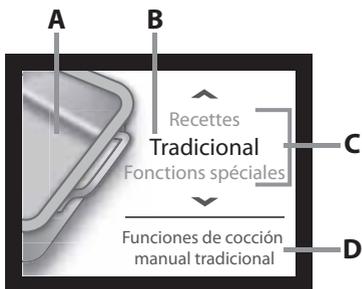
▲ et ▼ pour explorer les fonctions/options et régler les valeurs préconisées

✓ pour sélectionner et confirmer les paramètres

▶ pour commencer la cuisson

LISTE DES FONCTIONS

Après avoir allumé le four, en appuyant sur la touche ⏻, l'afficheur présente



A. Illustration de la fonction mise en évidence

B. Fonction mise en évidence sélectionnable en appuyant sur ✓

C. Autres fonctions disponibles et sélectionnables

D. Description de la fonction mise en évidence

DÉTAILS DE LA FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, en appuyant sur la touche ✓, l'afficheur présente d'autres options avec des détails associés.



Pour se déplacer d'une zone à une autre, utilisez les touches flèche ▲ et ▼ : les valeurs modifiables sont affichées avec des caractères plus grands et gris foncé. Appuyez sur ✓ pour sélectionner la valeur, la modifier à l'aide de ▲ et de ▼ puis confirmer avec la touche ✓.

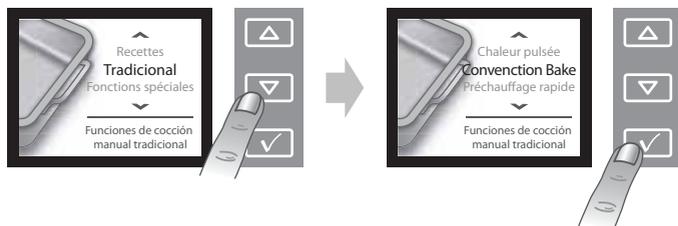
PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR - SÉLECTION DE LA LANGUE ET RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour pouvoir utiliser correctement le four, il faut sélectionner la langue et régler l'heure avant la première utilisation.

Procédez comme suit :

1. Appuyez sur  : l'afficheur visualise la liste des trois premières langues disponibles.
2. Appuyez sur les touches  et  pour dérouler la liste.
3. Lorsque la langue désirée apparaît, appuyez sur  pour la sélectionner. Après avoir sélectionné la langue, l'afficheur indique 12:00 clignotant.
4. Réglez l'heure en appuyant sur les touches  et . Pour faire défiler les chiffres plus rapidement, maintenez la touche appuyée.
5. Confirmez en appuyant sur  : l'afficheur visualise la liste des fonctions.

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Si le four est éteint, appuyez sur la touche  ; les fonctions de cuisson sont affichées.
2. Explorez les choix possibles en appuyant sur les touches  et  : la fonction sélectionnable est affichée en gris foncé.

REMARQUE : vous trouverez la liste et la description des fonctions dans les tableaux page 48 et page 49.

3. Sélectionnez la fonction en appuyant sur la touche  : les paramètres de cuisson s'affichent. Si les valeurs préalablement sélectionnées sont correctes, appuyez sur la touche de démarrage , sinon procédez comme indiqué ci-dessous pour les modifier.

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU GRIL



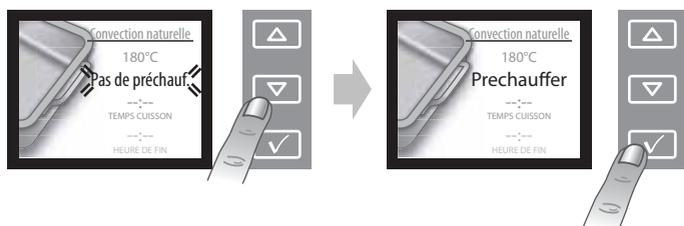
Pour régler la puissance du gril, procédez comme suit :

1. Dans le menu TRADITIONNEL, sélectionnez la fonction GRIL à l'aide des touches  et  puis confirmez avec la touche .
2. Si la puissance préalablement réglée est correcte, appuyez directement sur la touche  pour démarrer la cuisson.
3. Si vous souhaitez utiliser un autre puissance, faites défiler les valeurs à l'aide des touches  et  puis confirmer avec la touche .

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

1. Vérifiez que la température est sélectionnée (zone 1) puis appuyez sur la touche pour choisir le paramètre à modifier : les valeurs correspondant à la température clignotent.
2. Modifiez la valeur à l'aide des touches et jusqu'à la sélection de la valeur désirée.
3. Appuyez sur la touche , pour confirmer puis appuyez sur . L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson.
4. Appuyez sur pour démarrer la cuisson.
La température sélectionnée peut également être modifiée pendant la cuisson, en suivant la même procédure.
5. Une fois la cuisson terminée, le message de fin cuisson apparaît. Il est alors possible d'éteindre le four en appuyant sur la touche ou bien de prolonger la cuisson en appuyant sur . À l'extinction, la barre de refroidissement qui indique la température présente à l'intérieur du four apparaît sur l'afficheur.

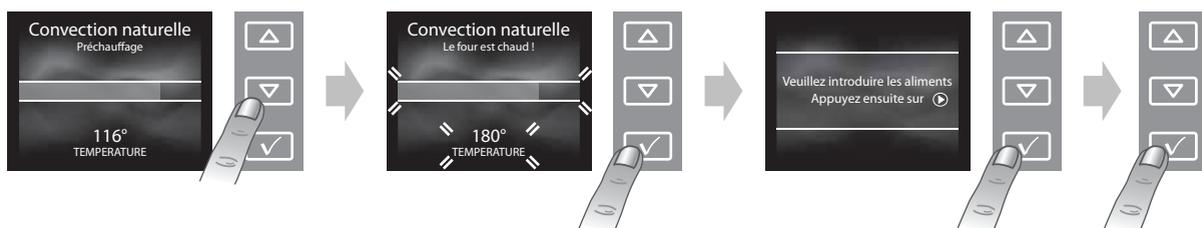
PRÉCHAUFFAGE DU FOUR



Si vous désirez préchauffer le four avant d'introduire le plat à cuire, modifiez la présélection du four comme suit :

1. Positionnez le curseur sur préchauffage à l'aide des touches et .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : le message « Sans préchauffage » clignote.
3. Modifiez le paramètre en appuyant sur la touche ou : l'afficheur indique « Préchauffage ».
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

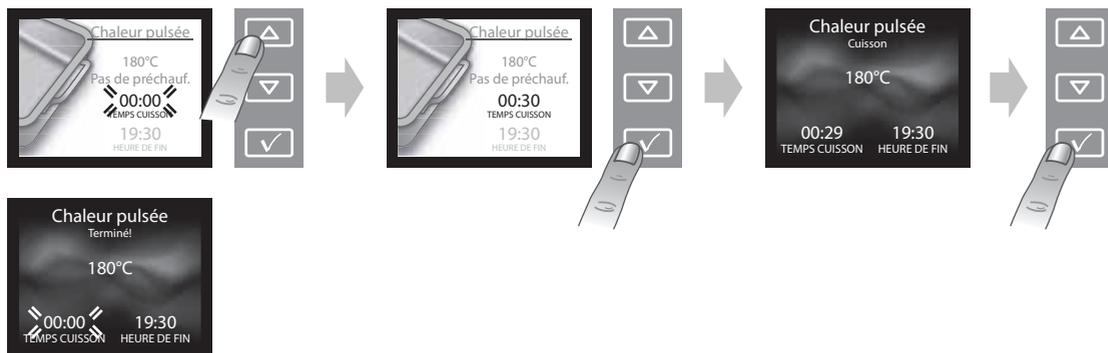
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Si vous désirez préchauffer le four avant d'introduire le plat à cuire, procédez comme suit :

1. Sélectionnez la fonction de préchauffage rapide à l'aide des touches et .
2. Confirmez avec la touche : les paramètres s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle désirée, appuyez sur la touche , pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore indiquera que le four a atteint la température programmée. 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, appuyez sur et sélectionnez celle désirée.

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

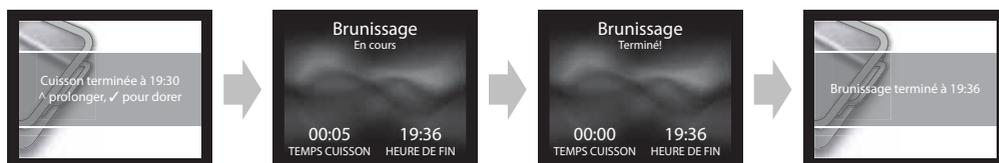


Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée. Quand la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

1. Programmez la fonction en positionnant le curseur en face du message « Durée cuisson » à l'aide des touches et .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre ; « 00:00 » clignote.
3. Modifiez la valeur avec les touches et jusqu'à visualiser le temps de cuisson désiré.
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

DORAGE

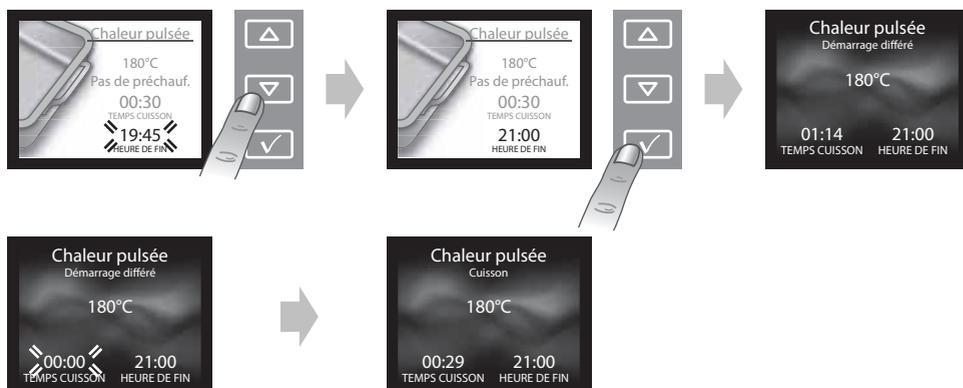
À la fin de la cuisson (si la fonction le permet), l'afficheur propose de faire dorer votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez entré une durée de cuisson.



À la fin du temps de cuisson entré, l'afficheur visualise « ^ prolonger, ✓ pour dorer ». En appuyant sur la touche , le four commence la phase de dorage pour une durée de 5 minutes. Cette fonction ne peut être répétée une seule fois.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

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 actuelle. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson. **Ce paramétrage n'est pas disponible si le préchauffage du four a été sélectionné pour la fonction choisie.**



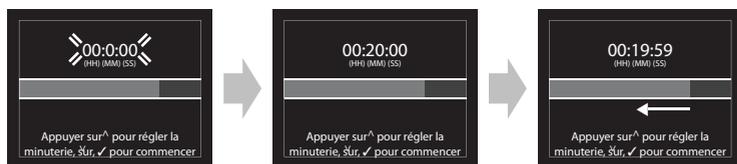
Après avoir entré la durée de la cuisson, l'heure de fin cuisson est affichée (par exemple 19:45). Pour retarder la fin de la cuisson, en retardant l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Positionnez le curseur sur l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches et .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : l'heure de fin cuisson clignote.
3. Retardez l'heure de fin cuisson en utilisant les touches et jusqu'à atteindre la valeur désirée.
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .
5. Appuyez sur la touche . L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson.
6. Appuyez sur la touche pour activer la fonction. Le four commencera la cuisson après un temps d'attente calculé de manière à terminer la cuisson à l'heure indiquée (par exemple, en entrant 21:00 comme heure de fin cuisson pour un plat à cuire en 30 minutes, le four commencera la cuisson à 20:30).

REMARQUE : il est toutefois possible de démarrer la cuisson pendant le temps d'attente, en appuyant sur la touche .

Au cours de la cuisson, il est possible de modifier les paramètres programmés (température, niveau du gril, temps de cuisson), en utilisant les touches et et la touche (voir paragraphes précédents).

MINUTEUR



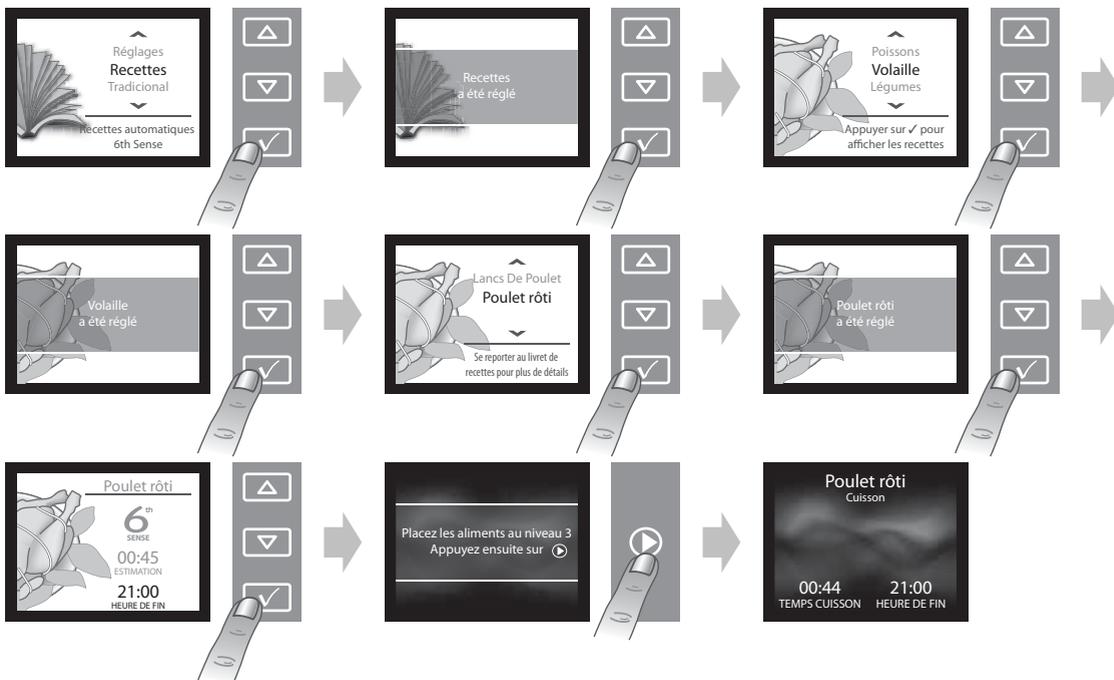
Cette fonction ne peut être utilisée qu'à four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. Le temps maximum qu'il est possible de programmer est de 1 heure et 30 minutes.

1. Si le four est éteint, appuyer sur la touche : l'afficheur indique « 00:00:00 ».
2. Appuyez sur les touches et pour sélectionner le temps désiré.
3. Appuyez sur la touche pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'afficheur visualise « 00:00:00 » accompagné d'un signal sonore. Il est alors possible de prolonger le temps, en procédant comme ci-dessus, ou de désactiver le minuteur en appuyant sur la touche (l'afficheur visualise l'heure courante).

RECETTES

Grâce à la technologie « 6ème sens », il est possible d'utiliser 30 recettes déjà mémorisées avec la fonction et la température de cuisson idéales.

Il est nécessaire de se conformer au livre de recettes fourni uniquement pour les ingrédients et la préparation du plat. Pour le reste, suivez les instructions suivantes :



1. Sélectionnez « RECETTES » à l'aide des touches et puis confirmez avec .
2. Choisissez l'un des plats proposés.
3. Confirmez le plat choisi avec la touche .
4. Sélectionnez la recette désirée avec les touches et .
5. Confirmez avec la touche : l'afficheur montre le temps indicatif de cuisson.
6. Introduisez le plat dans le four et appuyez sur la touche . L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson.
7. Appuyez sur la touche pour commencer la cuisson. Pour retarder la cuisson, reportez-vous au paragraphe correspondant.



REMARQUES : certains plats doivent être tournés ou mélangés à mi-cuisson : le four émet un signal sonore et l'afficheur visualise le type d'opération demandée.

La durée de cuisson affichée au départ est fournie à titre purement indicatif : elle peut être prolongée automatiquement durant la cuisson.

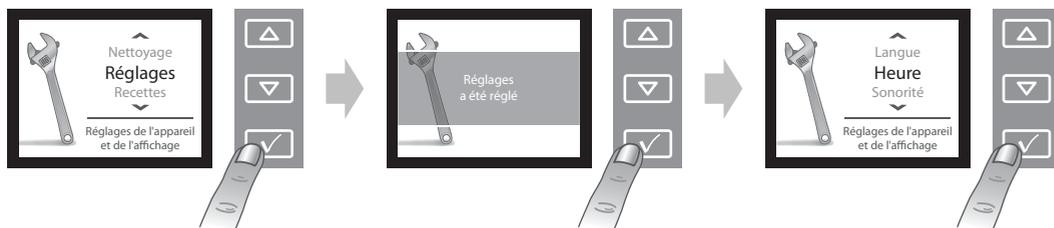
Peu de temps avant que la fin du temps de cuisson, le four vous demande de contrôler si le degré de cuisson vous convient. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez prolonger manuellement la durée de cuisson à l'aide des touches et .

« PRÉFÉRÉES »



1. Appuyez sur la touche : l'afficheur montre les 10 fonctions les plus utilisées.
2. Déroulez la liste avec les touches et .
3. Appuyez sur pour sélectionner la fonction désirée.
4. Pour modifier les paramétrages de la fonction sélectionnée, procédez comme illustré dans les paragraphes précédents.

RÉGLAGES



1. Pour modifier certains paramètres de l'afficheur, sélectionnez « RÉGLAGES » dans le menu principal avec les touches et .
2. Confirmez avec la touche : l'afficheur montre les paramètres qu'il est possible de modifier (langue, volume signal sonore, luminosité afficheur, heure du jour, économie d'énergie).
3. Choisissez le réglage à modifier avec les touches et .
4. Appuyez sur la touche pour confirmer.
5. Suivez les indications de l'afficheur pour modifier le paramètre.
6. Appuyez sur la touche ; un message de confirmation s'affiche.

REMARQUE : lorsque le four est éteint, si la fonction ECOMODE (économie d'énergie) est activée (ON), l'afficheur s'éteint après quelques secondes. Par contre, si la fonction est désactivée (OFF), la luminosité de l'afficheur diminue après quelques secondes.

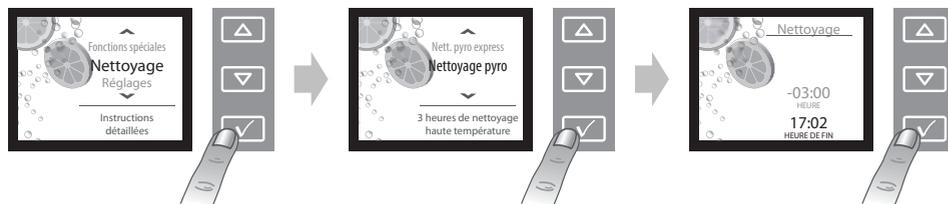
SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction permet de verrouiller les touches du bandeau de commande.

Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches et pendant au moins 3 secondes. Si activée, la fonction des touches est bloquée et un message d'avis apparaît sur l'afficheur. Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Quand les touches sont verrouillées, il est possible d'éteindre le four avec la touche .

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau fonctions page 48.



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

1. Sélectionnez « Nettoyage » dans le menu principal avec les touches et .

- Appuyez sur la touche : l'afficheur visualise « Pyrolyse Express » et « Pyrolyse ».
- Sélectionnez l'un des deux cycles avec les touches et confirmez avec : la durée et l'heure de fin du cycle choisi apparaissent sur l'afficheur (il est possible de retarder l'heure de fin cycle en suivant la procédure indiquée dans le paragraphe « RÉGLAGE DE L'HEURE DE CUISSON/DÉPART RETARDÉ »).



- Appuyez sur la touche : les instructions à effectuer avant le lancement du cycle apparaissent sur l'afficheur. Une fois les instructions réalisées, confirmez avec la touche .



- À la dernière confirmation, le four se prédispose au lancement du cycle et au blocage automatique de la porte : l'afficheur visualise un message d'avertissement qui dure environ trois secondes. Après quoi, la barre indiquant l'état d'avancement du cycle en cours apparaît sur l'afficheur.

REMARQUE : Si la porte du four est ouverte avant son blocage automatique, un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur. Une fois la porte refermée, relancer le cycle en appuyant sur la touche .



- Lorsque le cycle est terminé, le message correspondant d'avertissement apparaît clignotant sur l'afficheur, suivi de la visualisation de la barre indiquant le refroidissement en cours. La température résiduelle est indiquée sur l'afficheur. La porte reste bloquée jusqu'à l'obtention de la température de sécurité : l'heure courante apparaît sur l'afficheur.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

MENU PRINCIPAL		
	RÉGLAGES	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	RECETTES	Pour sélectionner l'une des 30 recettes pré-enregistrées (voir livre de recettes joint). Le four programme automatiquement la température, la fonction et la durée de cuisson optimales. Il est important de suivre exactement les conseils sur la préparation, les accessoires et les gradins à utiliser rapportés dans le livre de recettes.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500°). Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle réduit (Pyro Express) et un complet (Pyro). Nous suggérons d'utiliser le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers et le cycle complet uniquement en cas de four très sale.
	TRADITIONNEL	Voir FONCTIONS TRADITIONNELLES.
	FONCTIONS SPÉCIALES	Voir FONCTIONS SPÉCIALES.
FONCTIONS TRADITIONNELLES		
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec farce liquide, utilisez au contraire le 1er ou le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	GRIL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4ème ou le 5ème gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3ème/4ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche (lorsque cet accessoire est présent).
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins, le 1er, 3ème et 5ème pour les cuissons sur trois gradins. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire les viandes et les gâteaux avec farce liquide (salées ou sucrées) sur un unique gradin. Utilisez le 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

FONCTIONS SPÉCIALES		
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex : viandes, fritures, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température du foyer est supérieure à 65 °C.
	LEVAGE DE LA PÂTE	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 du foyer est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	PRATIQUE	Pour cuire les plats cuisinés, conservés à température ambiante ou en vitrine réfrigérée (biscuits, préparations liquides pour gâteaux, muffins, pâtes et produits de boulangerie). La fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut également être utilisée pour réchauffer les plats déjà cuisinés. Suivre les indications présentes sur l'emballage. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2ème 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.
	SURGELÉS	Lasagne
		Pizza
		Strudel
		Frites
		Pain
	Personnalisé	Il est possible de programmer une valeur de température entre 50 et 250 °C pour cuire d'autres plats.
La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et mode de cuisson pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utilisez le 2ème ou le 3ème gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.		

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauf- fage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Gâteaux levés	CONVECTION NATURELLE	-	2 / 3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, apple pie)	CONVECTION FORCÉE	-	3	160-200	35-90	Lèche-frite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	160-200	40-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes	CONVECTION NATURELLE	-	3	170-180	20-45	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-3-5	160-170	20-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Choux ronds	CONVECTION NATURELLE	-	3	180-200	30-40	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-3-5	180-190	35-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Meringues	CONVECTION NATURELLE	-	3	90	110-150	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	90	140-160	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-3-5	90	140-160	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse	CONVECTION NATURELLE	-	1 / 2	190-250	20-50	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	190-250	25-50	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-3-5	190-250	25-50	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Préchauf- fage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Tartes salées (tartes de légumes, quiches)	CONVECTION FORCÉE	-	3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	180-190	45-60	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille
						Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
	CHALEUR PULSÉE	-	1-3-5	180-190	45-60	Grad. 5 : moule à gâteau sur grille
						Grad. 3 : moule à gâteau sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie + moule à gâteaux
Vol-au vent/Feuilletés	CONVECTION NATURELLE	-	3	190-200	20-30	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	180-190	20-40	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-3-5	180-190	20-40	Grad. 5 : plaque sur grille
						Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans	CONVECTION NATURELLE	-	3	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	CONVECTION NATURELLE	-	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	CONVECTION NATURELLE	-	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg	CONVECTION NATURELLE	-	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)	CONVECTION NATURELLE	-	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	CONVECTION FORCÉE	-	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Pain grillé	GRIL	-	5	Haut	3-5	Grille
Filets / darnes de poisson	GRIL	-	3-4	Moyen	20-30	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger	GRIL	-	4-5	Moyen - Haut	15-30	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg	TURBO GRIL	-	1-2	Moyen	55-70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite avec eau
	-	1-2	Haut	60-80	Grad. 2 : tournebroche	
					Grad. 1 : lèchefrite avec eau	
Rosbif saignant 1 Kg	TURBO GRIL	-	3	Moyen	35-45	Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)

Recette	Fonction	Préchauf- fage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Gigot d'agneau / Jarret	TURBO GRIL	-	3	Moyen	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre sautées	TURBO GRIL	-	3	Moyen	45-55	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés	TURBO GRIL	-	3	Haut	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes & Viandes	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	200	50-100	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Viandes & Pommes de terre	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	200	45-100	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Poissons & Légumes	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	180	30-50	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Pizzas surgelées	SURGELÉS	-	3	Auto	10-15	Lèche-frite / plaque à pâtisserie ou grille
			1-4	Auto	15-20	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille
						Grad. 3 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie Grad. 1 : plaque sur grille
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille
						Grad. 4 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
						Grad. 3 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie Grad. 1 : plaque sur grille

Tableau recettes testées (conformément à la norme CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07)

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires et remarques
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)	CONVECTION NATURELLE	-	3	170	20-30	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	160	20-30	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèche-frite
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Viennoiserie (Small cakes)	CONVECTION NATURELLE	-	3	170	25-35	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	160	30-40	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèche-frite
	CHALEUR PULSÉE	-	1-3-5	160	35-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèche-frite
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Génoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)	CONVECTION NATURELLE	-	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Deux tartes aux pommes (Two apple pies)	CONVECTION NATURELLE	-	2 / 3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	175	75-95	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Croque-monsieur (Toast)	GRIL	-	5	Haut	3-5	Grille
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgers (Burgers)	GRIL	-	5	Haut	20-30	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèche-frite avec eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)	CONVECTION NATURELLE	-	3	180	35-45	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	160	55-65	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèche-frite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Pork Roast)	CUISON GROSSE PIÈCE	-	2	170	110-150	Grad. 2 : lèche-frite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)	CONVECTION NATURELLE	-	3	170	40-50	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
	CHALEUR PULSÉE	-	1-4	170	45-55	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèche-frite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Pour effectuer une cuisson en convection forcée sur un seul gradin, il est conseillé d'utiliser le troisième gradin et la température conseillée pour le « CHALEUR PULSÉE » sur plusieurs gradins. Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres à partir du bord frontal de la grille pour faciliter l'extraction.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, 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 (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs conseillées les plus basses et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, passez à celles plus élevées. Nous conseillons 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 présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Desserts

- Cuissez la pâtisserie sur un seul gradin avec la 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 avec air forcé 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 (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, 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, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- Pour les pâtisseries avec garniture juteuse (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits), utilisez 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, de la semoule 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 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du grill, en plaçant la grille à des gradins inférieurs. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez positionné la viande à griller pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à 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'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons 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 plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.

Fonction levage

Il est conseillé de 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'environ une heure.