

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ, ET CELLE DES AUTRES, EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil; elles doivent être lues et observées en tout temps.

 Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur contre des risques potentiels pour lui et les autres. 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 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 relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel présenté et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les directives suivantes :

- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et des règlements de sécurité locaux. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.
- Le remplacement du câble d'alimentation doit être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble électrique doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois installé.
- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra 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 tout risque de décharge électrique (uniquement pour les modèles avec la fonction d'induction).
- Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé comme appareil électroménager pour la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de mauvais réglages des commandes.

- L'appareil, et ses parties accessibles, deviennent chauds pendant de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants.
Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- 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 seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants laissés sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments chauffants ou les surfaces intérieures de l'appareil - risque de brûlure. Évitez tout contact avec les vêtements ou autres matières inflammables tant que les composantes ne sont pas refroidies.
- À la fin de la 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 de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du panneau de commande. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Soyez prudent de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité du four : un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.
La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique.
- l'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou en huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner, rappelez-vous 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 l'élément chauffant.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse. Éloignez les enfants du four pendant le cycle de pyrolyse. Tout liquide renversé doit être éliminé de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, ils pourraient égratigner la surface et briser le verre.

- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient de cuisson (uniquement pour les fours avec récipient de cuisson fourni).

Mise au rebut des appareils électroménagers

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour de plus amples informations sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez les autorités locales compétentes, le service de collecte des déchets ménagers, ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez le détaillant ou le Service après-vente le plus proche. Il est recommandé 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 D'ENCASTREMENT

- Les armoires de cuisine qui touchent au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Effectuez tous les travaux de menuiserie du meuble d'encastrement et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois avant d'y installer le four.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, n'obstruez jamais l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus 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 bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

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

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et faites-le chauffer à 200° pendant une heure environ afin d'éliminer les odeurs et les fumées qui se dégagent des matériaux isolants et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation

- Évitez 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 jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Ne glissez pas les casseroles ou les poêles au fond du four car vous pourriez endommager le revêtement en émail.
- Assurez-vous que les câbles électriques des autres appareils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes, ou restent coincés dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux conditions atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Élimination de l'emballage

L'emballage est entièrement recyclable comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en conformité avec les réglementations locales régissant l'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En s'assurant que le présent appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par une mise au rebut inappropriée du présent appareil.
- Le symbole  apposé sur le produit, ou sur la documentation qui l'accompagne, indique que cet appareil 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 laqués noirs ou émaillés car ils absorbent bien mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévue. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Ce four, qui est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au Règlement Européen () n. 1935/2004 et a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences en matière de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et celles en matière de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil répond aux exigences d'écoconception de la réglementation européenne n° 65/2014 et n° 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas:

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

La porte ne s'ouvre pas :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
- **Important :** durant le cycle d'auto-nettoyage, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez qu'elle se déverrouille automatiquement (voir le paragraphe « Cycle de nettoyage des fours avec la fonction auto-nettoyante »).

Le programmeur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre " F " suivie d'un numéro s'affiche, contactez le Service après-vente le plus près. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre " F ".

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service après-vente :

1. Essayez d'abord de corriger le problème en suivant les suggestions du « guide de dépannage ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si le problème persiste toujours après avoir effectué les vérifications précédentes, contactez notre Service après-vente le plus près.

Toujours fournir :

- une brève description de la panne;
- le type et le modèle du four;
- le numéro de série (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) situé sur le côté droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte).
Le numéro de série est également disponible 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 (pour être certain que des pièces originales seront utilisées et que la réparation sera effectuée correctement).

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Nettoyez le four seulement quand il est froid.**
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

Extérieur du four

IMPORTANT : N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essayez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

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

Enceinte du four

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives, de grattoirs métalliques ou de tampons à récurer. À la longue, ceux-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 encore tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (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 avec un détergent liquide adéquat. La porte peut être enlevée pour faciliter le nettoyage (voir ENTRETIEN).
- L'élément chauffant supérieur du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissé (certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage du plafond du four.

REMARQUE : lors de périodes prolongées de cuisson d'aliments à haute teneur en eau (p.ex. pizza, légumes, etc.), de la condensation peut se former à l'intérieur de la porte et autour du joint. Lorsque le four est froid, essayez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans l'eau avec du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour enlever facilement les résidus alimentaires.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four (le cas échéant) :

IMPORTANT : n'utilisez pas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer, ou des aérosols pour le nettoyage du four, ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Chaleur tournante
- Laissez ensuite refroidir l'appareil avant d'enlever les éventuels résidus alimentaires à l'aide d'une éponge.

AVERTISSEMENT

Utilisez des gants de protection.
Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

DÉMONTAGE 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.

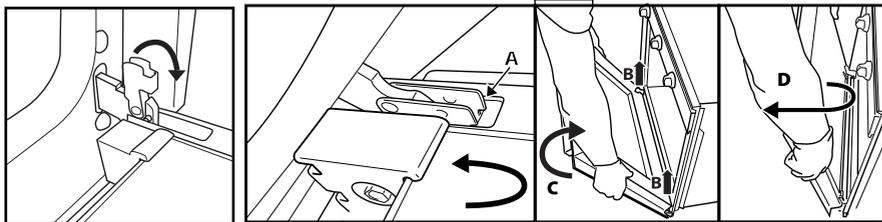


Fig. 1

Fig.2

DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Tirez légèrement sur la résistance chauffante (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.

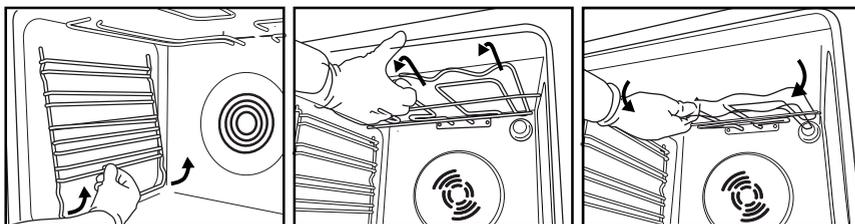


Fig. 3

Fig. 4

Fig.5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (selon le modèle) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir la remarque pour le type d'ampoule), puis revissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.



Fig. 6

Fig.7

REMARQUE :

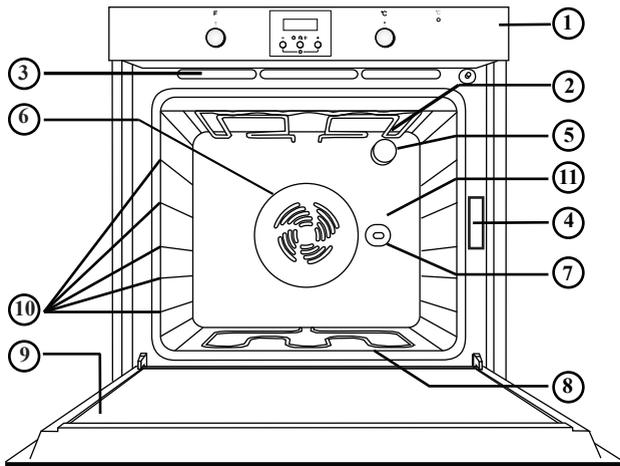
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C (selon le modèle).
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour des appareils électriques et ne convient pas pour l'éclairage des pièces de la maison (Règlement de la Commission (CE) N° 244/2009).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

IMPORTANT :

- Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez pas à mains nues, vos empreintes pourraient de les endommager.
- Avant de mettre le four en marche, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule est bien en place.

DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DU FOUR

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Système de refroidissement (selon le modèle)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Système de ventilation (selon le modèle)
7. Tournebroche (selon le modèle)
8. Élément chauffant inférieur (non visible)
9. Porte
10. Position des grilles
11. Paroi arrière

REMARQUE :

- Après avoir éteint le four à la fin de la cuisson, il est possible que le ventilateur continue de fonctionner pour un certain temps.
- Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.

ACCESSOIRES COMPATIBLES

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

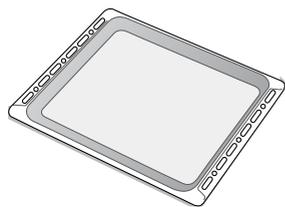


Fig. 1

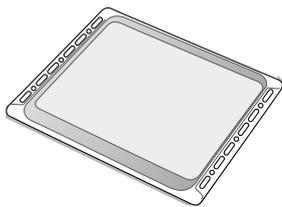


Fig. 2

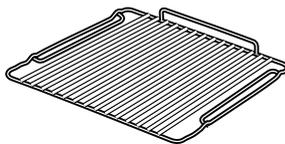


Fig. 3

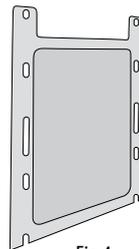


Fig. 4

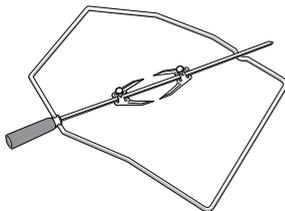


Fig. 5

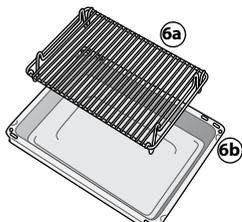


Fig. 6

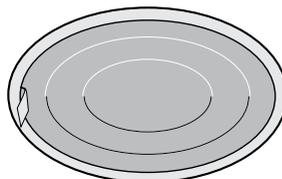


Fig. 7

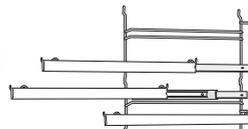


Fig. 8

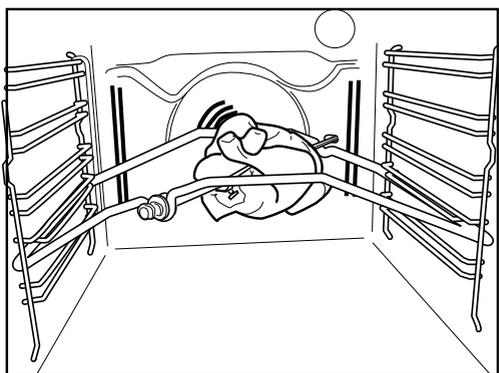


Fig. 9

Lèche-frite (Fig. 1)

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four, peut aussi être utilisée comme plaque pour la cuisson de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez un peu d'eau dans la lèche-frite pour éviter les éclaboussures de graisse et la fumée.

Plaque à pâtisserie (Fig. 2)

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

Grille (Fig. 3)

Pour faire griller des aliments ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Peut être placée à n'importe quelle hauteur. 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 d'émail microporeux spécial qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (voir la section NETTOYAGE). **Tournebroche (Fig. 5)**

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

Ensemble grille-poêle (Fig. 6)

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

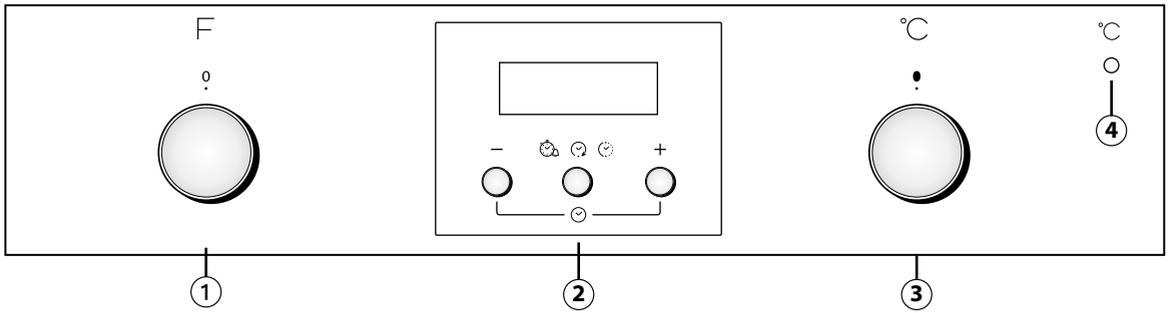
Filtre à graisses (Fig. 7)

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

Grilles coulissantes (Fig. 8)

Elles permettent aux grilles et aux lèche-frites de sortir à moitié pendant la cuisson. Compatible avec tous les accessoires, elles vont au lave-vaisselle.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



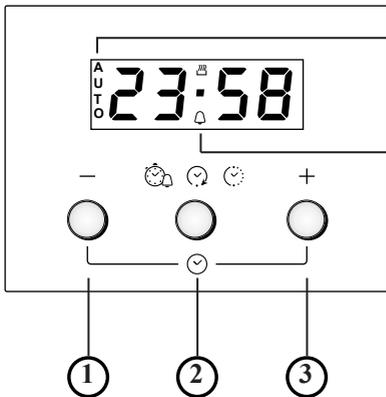
Si les boutons sur votre four sont rétractables, appuyez sur le milieu et ils se rétractent - selon le modèle. Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.

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

COMMENT UTILISER LE FOUR

- Tournez le bouton de sélection à la fonction désirée. La lumière du four s'allume.
- Tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire à la température désirée. Le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. À la fin de la cuisson, tournez le bouton à « 0 ».

UTILISER LE PROGRAMMEUR ÉLECTRONIQUE



1. Touche - : pour diminuer la valeur visualisée sur l'affichage
2. Touche : pour sélectionner les différents réglages :
 - a. Minuterie
 - b. Temps de cuisson
 - c. Réglage du temps de fin de cuisson
3. Touche + : pour augmenter la valeur visualisée sur l'affichage

- A. Le symbole indique que la fonction Minuterie est activée
- B. Le symbole **AUTO** confirme que le réglage est complété

Programmations lors de la première utilisation

Réglage de l'heure du jour et de l'intensité du signal sonore.

Dès que le four est branché sur l'alimentation secteur, **AUTO** et 0.00 clignotent sur l'affichage. Pour définir l'heure du jour, appuyez simultanément sur les touches - et + : le point central clignote. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches+ + et-. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée, appuyez sur la touche du milieu. L'affichage indique « bip 1 ». Appuyez sur la touche - pour sélectionner le signal sonore désiré. Après quoi, appuyez sur la touche du milieu. Pour modifier l'heure du jour, procédez comme décrit ci-dessus.

Réglage de la minuterie

Pour régler la minuterie, maintenez la touche du milieu appuyée : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Réglez la minuterie en utilisant la touche + (la valeur programmeur maximale est 23 heures et 59 minutes). Le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'affichage indique l'heure du jour et la cloche reste allumée pour indiquer que le minuteur a été réglé. Pour visualiser le compte à rebours et modifier au besoin la valeur réglée, appuyez sur la touche du milieu.

Programmation du temps de cuisson

Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température à l'aide des boutons, appuyez sur la touche du milieu : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Appuyez à nouveau sur la touche du milieu : sur l'afficheur **dur** et 0.00 apparaissent, en alternance, et **AUTO** clignote. Réglez le temps de cuisson en utilisant les touches + et - (la valeur programmable maximale est 10 heures). Après quelques secondes, l'heure de la journée apparaît sur l'afficheur et **AUTO** reste allumé, confirmant le réglage. Pour voir le temps de cuisson restant et le changer au besoin, appuyez sur la touche du milieu pour 2 secondes et appuyez une deuxième fois. À la fin du temps prédéterminé, le symbole s'éteint, on entend une alarme sonore, et **AUTO** clignote sur l'afficheur. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme. Remplacez les boutons de sélection des fonctions et de la température sur zéro, puis appuyez sur la touche du milieu pendant deux secondes pour terminer la cuisson.

Différer la fin du temps de cuisson

Après sélection de la durée de cuisson, appuyez sur la touche du milieu : L'affichage indique **End** le temps de la fin de la cuisson et **AUTO** clignotent en alternance. Appuyez sur la touche + pour voir le temps de fin de cuisson désiré (la cuisson peut être différée par un maximum de 23 heures et 59 minutes). Après quelques secondes, l'afficheur indique l'heure, le symbole  s'éteint et **AUTO** reste allumé, confirmant le réglage. Pour visualiser l'heure de fin de cuisson et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu, puis appuyez à nouveau deux fois sur cette même touche. À la fin du temps prédéterminé, le symbole  s'allume et le four démarre avec le mode de cuisson sélectionné.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

BOUTON DE FONCTIONS		
	ARRÊT	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	ÉCLAIRAGE	Pour allumer/éteindre la lumière du four.
	CONVENTIONNEL	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez la 2e grille. Préchauffez le four à la température souhaitée. Le voyant du thermostat s'éteint lorsque le four est chaud, les aliments peuvent maintenant y être placés.
	NETTOYAGE INTELLIGENT	Pour éliminer la saleté créée par la cuisson au moyen d'un cycle basse température. L'action combinée de l'émail spécial et de la vapeur d'eau libérée pendant le cycle facilite l'élimination de la saleté. Activer la fonction lorsque le four est froid. Placez 200 ml d'eau au bas du four, démarrez ensuite le cycle pour 30 minutes à une température de 90 °C. À la fin du cycle, attendez 15 minutes avant d'ouvrir la porte.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des viandes et des tartes contenant une farce liquide (salée ou sucrée) sur une seule grille et des pizzas sur une ou deux grilles. Cette fonction permet d'obtenir une base et un dessus également dorés et croustillants. Pour une cuisson sur deux niveaux, inversez les plats à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez la 2e grille pour une cuisson sur une seule grille. Pour une cuisson sur deux grilles, utilisez la 1e et 3e grilles. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand le signal sonore indique que la température programmée est atteinte
	GRILL	Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Placez les aliments sur la 4e grille. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 3e grille en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four pendant 3-5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	TURBO GRILL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placer les aliments sur les grilles du milieu. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1e/2e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir une cuisson uniforme. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si l'accessoire est fourni.
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
	VENTILATEUR TURBO	Pour les aliments avec une base croustillante et un dessus moelleux. Idéal pour cuire les gâteaux avec garniture liquide sans base précuite (comme par exemple, tartes, gâteaux aux prunes, gâteaux au ricotta, et des pizzas avec garniture généreuse) sur une seule grille. Placez la nourriture sur la 2e grille. Préchauffez le four avant la cuisson. Cette fonction convient aussi particulièrement pour les plats cuisinés surgelés (p. ex., pizzas, frites, strudel, lasagnes). Suivez les instructions sur l'emballage du produit.
	AIR PULSÉ	Pour cuire simultanément et à la même température différents types d'aliments sur deux grilles (ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez la 2e grille pour une cuisson sur une seule grille. Pour une cuisson sur deux grilles, utilisez la 1e et la 3e grilles après avoir préchauffé le four.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR	Utilisez cette fonction après la cuisson pour brunir le fond du plat. Il est conseillé de placer les aliments sur la 1e/2e grille de cuisson. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente comme les légumes et les ragoûts; dans ce cas, utilisez la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (en partant du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
Gâteaux à pâte levée		Oui	2	160-180	35-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	150-170	30-90	Grille 3 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (tarte au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	2	150-190	30-85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	150-190	35-90	Grille 3 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	150-175	20-45	Grille 3 : Grille Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170-190	35-45	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	90	130-150	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 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	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pizza surgelée		Oui	2	250	10-15	Grille 2 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Tourtes (tourte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	2	175-200	40-50	moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	175-190	50-65	Grille 3 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (en partant du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	3	180 - 200	20-30	Lèche-frite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	175-200	25-45	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèche-frite/plaque à pâtisserie
Lasagne / Pâte cuite / Cannellonis / Flans		Oui	2	190-200	40-65	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	190-200	90-110	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	2	190-200	65-85	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	1/2	190-200	140-180	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180 - 200	40-60	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	175-200	50-60	Plaque de cuisson sur la grille
Rôtie		Oui	4	200	2-5	grille
Filets de poisson / biftecks		Oui	4	200	30-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèche-frite remplie d'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes levées / Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèche-frite remplie d'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	55-70	Grille 2 : Grille (au besoin, tourner les aliments aux deux tiers de la cuisson)
						Grille 1 : lèche-frite remplie d'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	60-80	Grille 2 : tournebroche (selon le modèle)
						Grille 1 : lèche-frite remplie d'eau
Rosbif saignant 1kg		-	2	200	35-50	Plaque de cuisson sur la grille (au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	200	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55	Lèche-frite / plaque à pâtisserie (au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)
Gratin de légumes		-	2	200	20-30	Plat à four sur grille
Lasagnes & Viandes		Oui	1-3	200	50-100*	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (en partant du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
Viandes & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100*	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Poissons & Légumes		Oui	1-3	175	30-50*	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille

Les temps indiqués sur le tableau sont pour la cuisson à l'aide du mode de démarrage différé (selon le modèle). Les durées de cuisson peuvent être plus longues, selon le plat.

REMARQUE : les symboles des fonctions de cuisson peuvent légèrement différer de ceux du dessin.

REMARQUE : Les températures et les durées de cuisson sont fournies pour 4 portions.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la fonction la plus appropriée à la cuisson simultanée d'un aliment donné sur une ou plusieurs grilles à la fois. 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 utilisé. Pour commencer, utilisez les températures conseillées les plus basses et si le résultat n'est pas satisfaisant, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau ou plaques de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différentes grilles.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « AIR PULSÉ » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

Desserts

- Cuisez les desserts délicats avec la fonction conventionnelle sur une grille seulement. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction « Air pulsé » et placez les moules à gâteau sur les grilles, de manière à optimiser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules antiadhésifs ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène.
- Si le gâteau « s'affaisse » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Utilisez la fonction « CONVECTION FORCÉE » pour les desserts avec une garniture liquide (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits). 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 plaque 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 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.
- Lorsque 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 un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèche-frite 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)

Utilisez cet accessoire pour faire rôtir de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enflez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet, et assurez-vous qu'elle ne bouge pas avant d'introduire la broche dans son siège sur la paroi avant du four et de la poser sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèche-frite avec un demi-litre d'eau sur la première grille. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson et qu'il faut replacer 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.