

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

## VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

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



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

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

### DANGER

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

### AVERTISSEMENT

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

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

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- L'installation doit être conforme aux normes locales de sécurité. L'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffer une pièce, par exemple. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

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

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

## INSTALLATION

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

### PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

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

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

### RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

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

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

#### Pendant l'utilisation :

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

## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### Élimination des emballages

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

### Mise au rebut de l'appareil

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

### Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

## DIAGNOSTIC DES PANNES

### Le four ne marche pas

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

### La porte est bloquée :

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

### Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

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

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

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

Veuillez toujours spécifier :

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

## SERVICE



0000 000 00000

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

## NETTOYAGE

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

### Extérieur du four

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

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

### Enceinte du four

**REMARQUE IMPORTANTE :** évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incruster (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

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

### Accessoires :

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

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

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

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

## ENTRETIEN

### **AVERTISSEMENT**

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

## DÉMONTAGE DE LA PORT

### Pour démonter la porte :

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

### Pour remettre la porte en place :

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

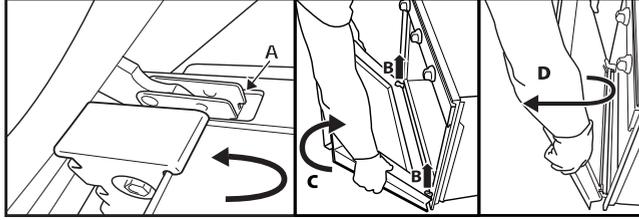
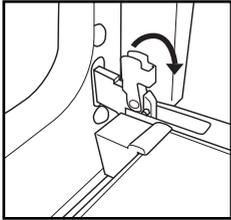


Fig. 1

Fig. 2

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

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Dégagez légèrement la résistance (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les sièges latéraux prévus à cet effet.

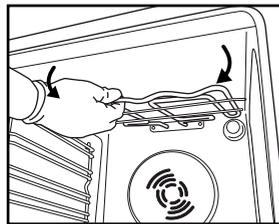
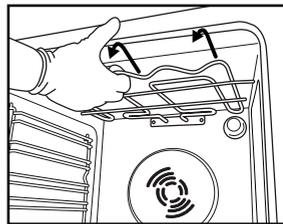
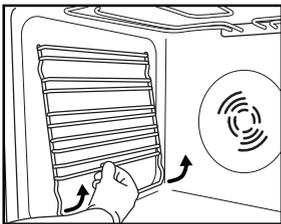


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

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

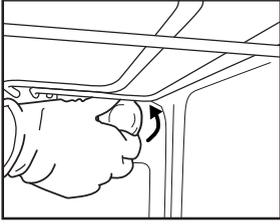


Fig. 6

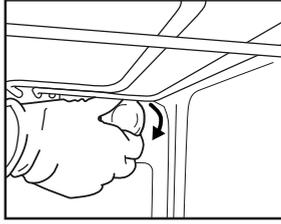


Fig. 7

### REMARQUE :

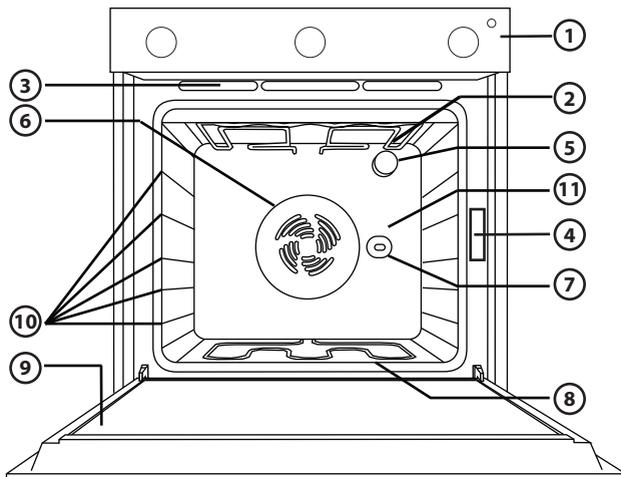
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C (selon le modèle).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

### REMARQUE IMPORTANTE :

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

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Système de refroidissement (si présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Système de ventilation (si présent)
7. Tournebroche (si présent)
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins
11. Paroi

### REMARQUE :

- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

## ACCESSOIRES COMPATIBLES

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

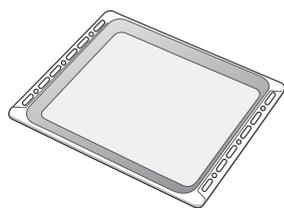


Fig. 1

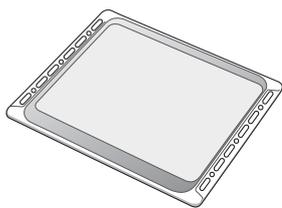


Fig. 2

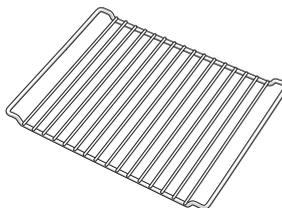


Fig. 3

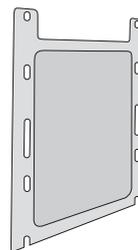


Fig. 4

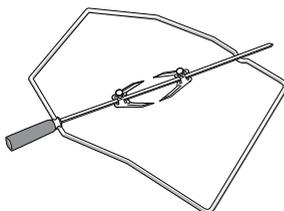


Fig. 5

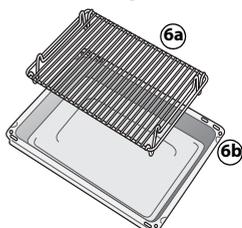


Fig. 6

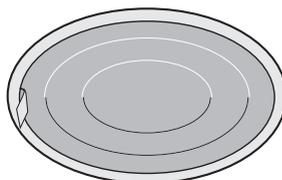


Fig. 7

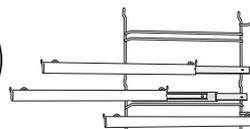


Fig. 8

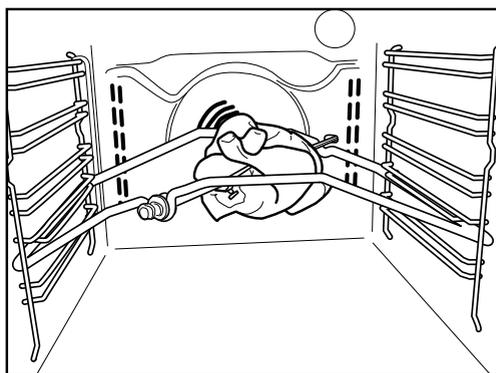


Fig. 9

### **Lèche-frite (Fig. 1)**

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

### **Plaque à pâtisserie (Fig. 2)**

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

### **Grille (Fig. 3)**

Pour faire griller de la viande ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin du four. Le côté courbé de la grille peut être introduit soit vers le haut, soit vers le bas.

### **Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)**

Ces panneaux ont une revêtement en 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 NETTOYAGE).

### **Tournebroche (Fig. 5)**

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

### **Kit pour gril (Fig. 6)**

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

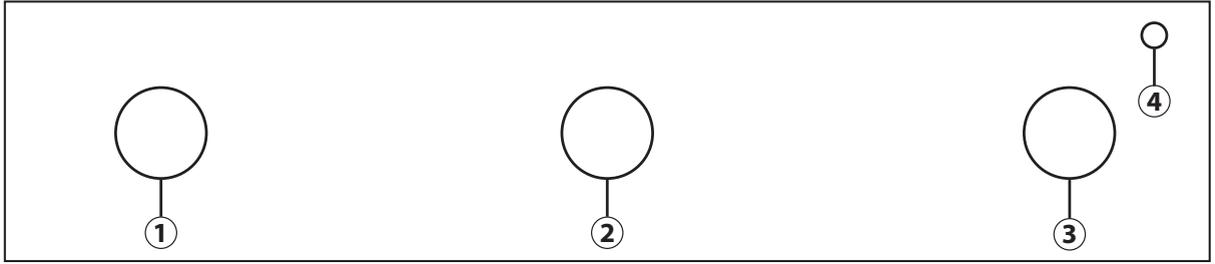
### **Filtre à graisses (Fig. 7)**

À utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez-le à la paroi arrière de la cavité face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle ; il ne doit pas 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. Elle s'adaptent à tous les accessoires et peuvent être lavées au lave-vaisselle.

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



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

### MODE D'EMPLOI DU FOUR

Le minuteur permet de programmer un temps de 1 à 60 minutes.

Pour régler le minuteur, il est conseillé de tourner le bouton à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, puis de le positionner sur le temps souhaité.

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

### TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

FONCTION		DESCRIPTION
	OFF	Pour arrêter la cuisson et mettre le four hors tension.
	LAMPE	Pour allumer l'éclairage du four.
	CONVECTION NATURELLE	Fonction idéale pour cuire n'importe quel plat sur un seul gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand le signal sonore indique que la température programmée est atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats préparés surgelés ; suivez les indications figurant sur l'emballage.
	GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four 3 -5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (à placer sur le premier gradin). Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR	La fonction peut être utilisée pour terminer la cuisson des tartes farcies ou faire épaissir une soupe. Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson.

## TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		-	2	160-180	35-55	Grille + moule à gâteau
Biscuits / Tartelettes		-	3	170-180	15-40	Plaque à pâtisserie
Choux ronds		-	3	180	30-40	Plaque à pâtisserie
Vol-au-vent / Feuilletés		-	3	180-200	20-30	Plaque à pâtisserie
Meringues		-	3	90	120-130	Plaque à pâtisserie
Agneau / Veau / Bœuf / Porc		-	2	190-200	90-110	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Poulet / Lapin / Canard		-	2	190-200	65-85	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Dinde / Oie		-	2	190-200	140-180	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		-	2	180-200	50-60	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Flans		-	2	190-200	45-55	Grille + plat en pyrex
Pain / Fougasse		-	2	190-230	15-50	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pizzas		-	2	230-250	7-20	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Croque-monsieur		-	4	200	2-5	Grille
Légumes gratinés		-	3	200	15-20	Grille + plat en pyrex
Filets / tranches de poisson grillés		-	3	200	30-40	Grille + plat en pyrex
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburgers		-	4	200	30-50	Grille + lèchefrite avec eau sur le 1er gratin, tourner à mi-cuisson

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

## CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

### Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, passez à des valeurs plus élevées. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins. Préchauffez le four lorsque les aliments à cuire contiennent beaucoup d'eau.

### Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente), il est possible de cuire plusieurs aliments nécessitant la même température au même moment (par exemple : poisson et légumes), sur différents gradins. Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

### Desserts

- Cuiser la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction Convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau. Si le cure-dent est sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante, utilisez une température inférieure. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente). Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

### Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 minutes ou bien enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont besoin d'un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

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

### Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à faire griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'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 plaques pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

### Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

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