

## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **VOTRE SECURITE AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST ESSENTIELLE**

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les respecter en toute circonstance.



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

Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole de danger et des termes suivants :



#### **DANGER**

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



#### **AVERTISSEMENT**

**Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves.**

Tous les messages relatifs à la 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 :

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de 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 autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service Après-Vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé 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 d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les modèles avec fonction 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 (p. ex. : chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de réglage incorrect des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil 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 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. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- 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 l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.

- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'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.
- Munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez pas de 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 chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui s'accumule à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas 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 jamais d'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. 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 en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.

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

### **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 réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

## **INSTALLATION**

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

### **PREPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT**

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'installer le four et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

### **BRANCHEMENT ELECTRIQUE**

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

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

### **CONSEILS D'ORDRE GENERAL**

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

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

#### **Pendant l'utilisation :**

- Evitez de poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four avec du papier aluminium.
- Ne versez pas d'eau sur la surface intérieure d'un four chaud, car cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Assurez-vous que les câbles électriques d'autres appareils ne puissent ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Evitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

### **Elimination 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 et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

### **Mise au rebut de l'appareil**

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et la santé.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### **Conseils pour l'économie d'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 mieux la chaleur.
- Eteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

## DECLARATION DE CONFORMITE (C) (E)

- Ce four est destiné à un contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (C) (E) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil répond aux exigences de conception éco des réglementations européennes n.65/2014 et n.66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

## GUIDE DE 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.
- Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

### **Le programmateur électronique ne fonctionne pas :**

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche, contactez votre Service Après-Vente. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

## SERVICE APRES-VENTE

### **Avant de contacter le 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 dans le chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Eteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

Veillez toujours fournir :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte). La référence est également indiquée 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 de nettoyage à vapeur.**
- **Nettoyez uniquement le four lorsqu'il est froid au toucher.**
- **Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

### **Extérieur du four**

**IMPORTANT : n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre accidentellement en contact avec l'appareil, essuyez-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. Essuyez avec un chiffon sec.

### **Enceinte du four**

**IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou de paille de fer. A 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 à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- La résistance chauffante supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voûte du four.

**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 le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.**

### **Accessoires :**

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

## **Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four :**

**IMPORTANT : n'utilisez pas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs, des brosses dures, des tampons à récurer 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 Chaleur tournante.
- Une fois ce laps de temps écoulé, laissez refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

## **ENTRETIEN**



### **AVERTISSEMENT**

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

## **DEMONTAGE DE LA PORTE**

### **Pour démonter la porte :**

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez la porte jusqu'en butée (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 du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte.

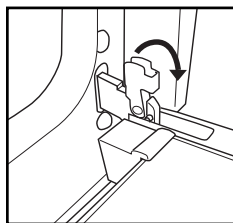


Fig. 1

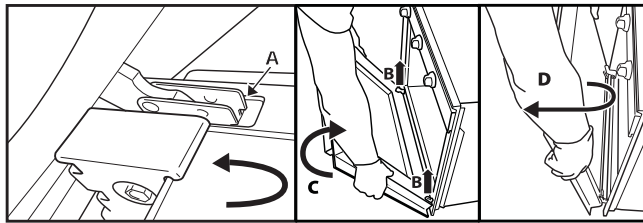


Fig. 2

## **DEPLACEMENT DE LA RESISTANCE CHAUFFANTE SUPERIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODELES)**

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. Assurez-vous qu'elle repose sur les sièges latéraux prévus à cet effet.

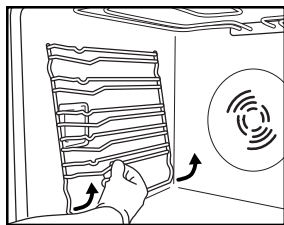


Fig. 3

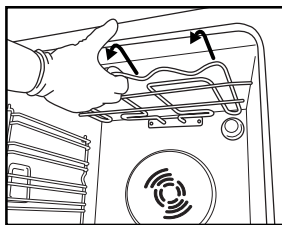


Fig. 4

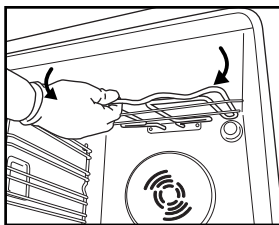


Fig. 5

## REEMPLACEMENT 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 par une neuve (consultez la « Remarque » pour en connaître le type), puis revissez le couvercle 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. 3).
3. Dégagez le cache de l'ampoule en faisant levier à l'aide d'un tournevis (Fig. 7).
4. Remplacez l'ampoule (consultez la « Remarque » pour en connaître le type) (Fig. 8).
5. Reposez le cache de l'ampoule en l'enfonçant jusqu'à ce qu'il s'enclenche (Fig. 9).
6. Reposez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

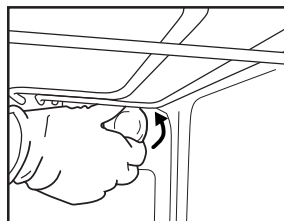


Fig. 6

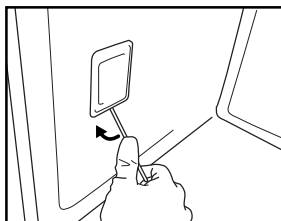


Fig. 7

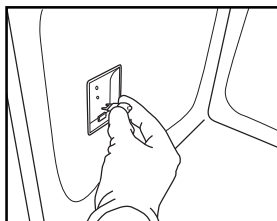


Fig. 8

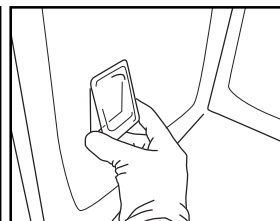


Fig. 9

### Remarque :

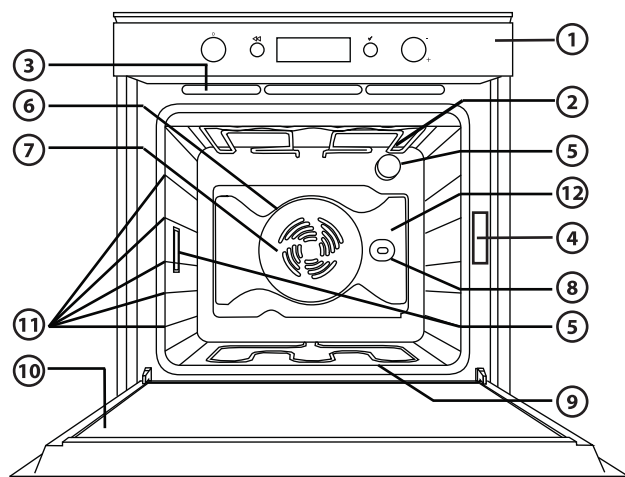
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule du four est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission (CE)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

### IMPORTANT :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez pas à mains nues, car vos empreintes risqueraient de les endommager.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.**

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



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

## Remarque :

- Pendant la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut s'activer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- A la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.
- Lorsque la porte du four est ouverte pendant la cuisson, les résistances chauffantes s'éteignent.

## ACCESSOIRES FOURNIS

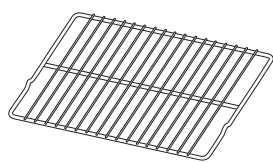


Fig. A

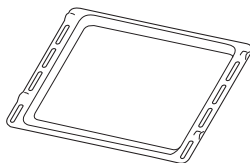


Fig. B

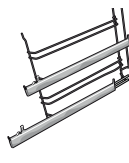


Fig. C

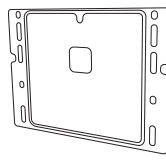


Fig. D

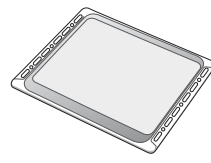


Fig. E

- A. GRILLE :** à utiliser pour faire griller les aliments ou comme support pour les casseroles, les moules à gâteau et tout autre plat de cuisson allant au four.
- B. LECHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.
- C. GRILLES COULISSANTES :** pour faciliter l'insertion et le retrait des accessoires.
- D. PANNEAUX CATALYTIQUES :** pour un nettoyage plus facile et plus en profondeur des parois du four.
- E. PLAQUE A PATISserie :** pour la cuisson de tous les produits de boulangerie-pâtisserie, mais aussi des rôtis, de poisson en papillote, etc.

**Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.**

## ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

## INSERTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES A L'INTERIEUR DU FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, sont insérés avec la partie rehaussée sur la partie plate « B » orientée vers le haut (Fig. 2).

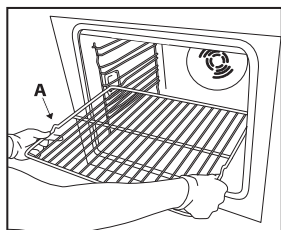


Fig. 1

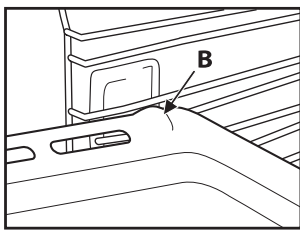
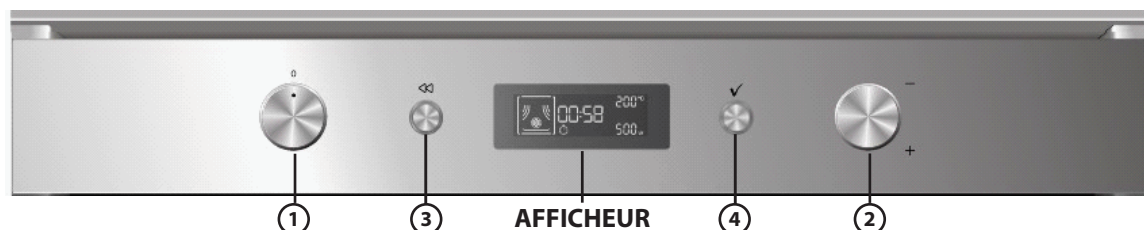


Fig. 2

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

### PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



1. **SELECTEUR DE FONCTION** : Allumage/extinction et sélecteur de fonction
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu et réglage des valeurs préréglées

**Remarque : les deux boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.**

3. **TOUCHE** ⬅ : cette touche permet de revenir à l'écran précédent
4. **TOUCHE** ✓ : cette touche permet de sélectionner et de confirmer les réglages

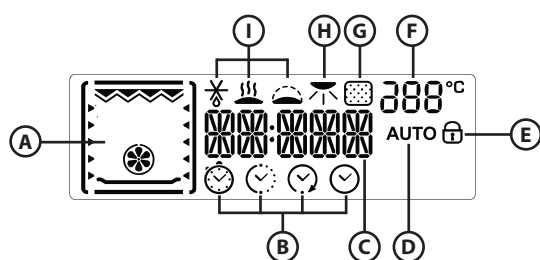
### LISTE DES FONCTIONS

En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active : l'afficheur indique les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRILL, SPECIALS (FONCTIONS SPECIALES), SETTINGS (REGLAGES), PAIN/PIZZA, AUTOMATIC OVEN CLEANING (NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR).

**Remarque : pour la liste et la description des fonctions, reportez-vous au tableau spécifique à la page page 15.**

### DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR



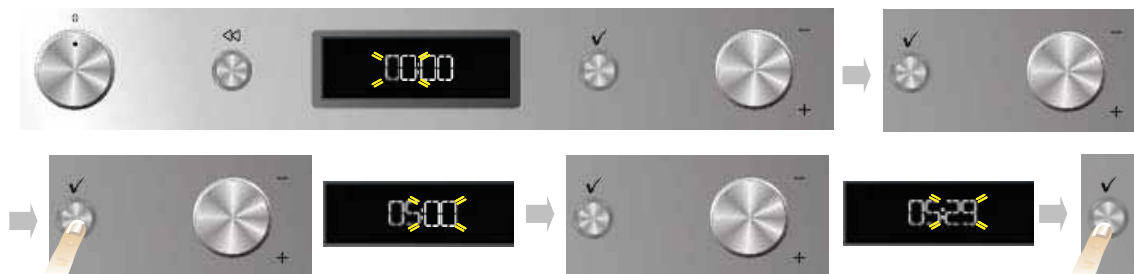
- A. Visualisation des résistances chauffantes actives pour les différentes fonctions de cuisson
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, temps de cuisson, heure de fin cuisson, heure actuelle
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée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

### ACTIVATION DU FOUR - REGLAGE DE LA LANGUE

Lors de la première activation du four, l'afficheur indique : ENGLISH

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyez sur la touche ✓ pour confirmer.

## **REGLAGE DE L'HEURE**



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

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

Pour modifier l'heure, par exemple à la suite d'une coupure d'électricité, reportez-vous au paragraphe suivant (REGLAGES).

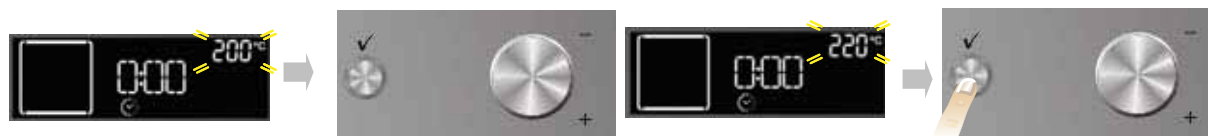
## **SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON**



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

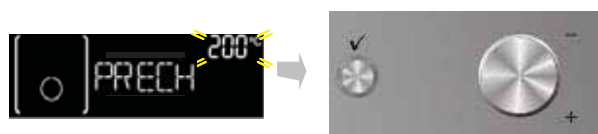
## **REGLAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRIL**

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



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

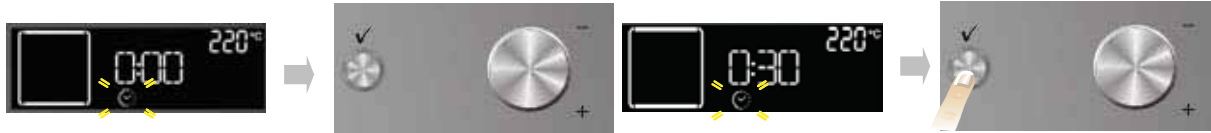
## **PRECHAUFFAGE RAPIDE**



1. Tournez le bouton « Fonctions » jusqu'au symbole  pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide.
2. Confirmez en appuyant sur la touche  : les réglages s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle voulue, appuyez sur la touche . Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRECH** s'affiche. Lorsque la température programmée est atteinte, la valeur correspondante (ex. 200 °C) s'affiche et le signal sonore retentit. A la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction de convection naturelle .
- A ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez la fonction désirée.

## REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

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



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

Le four confirme automatiquement votre sélection 10 secondes après la dernière opération.

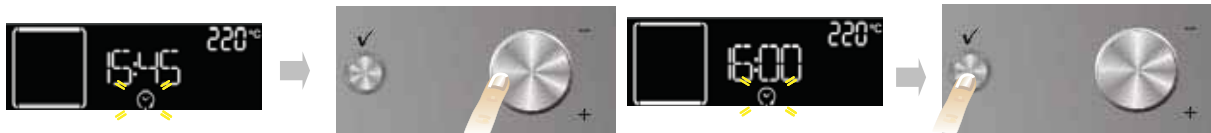
## REGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON/DEPART DIFFERE

**IMPORTANT : le réglage du Départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : FAST PREHEATING (PRECHAUFFAGE RAPIDE), PAIN/PIZZA.**

**Remarque : lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée sera atteinte progressivement, c'est pourquoi le temps de cuisson sera légèrement plus long que celui figurant dans le tableau de cuisson.**

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 un temps de cuisson.

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



Pour différer la fin de la cuisson, et ainsi l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
2. Confirmez la valeur choisie en appuyant sur la touche (✓) : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le réglage a été effectué correctement.
3. Le four diffèrera automatiquement le départ de manière à terminer la cuisson à l'heure pré-réglée.

**Il est possible de modifier à tout moment les valeurs introduites (température, niveau du grill, temps de cuisson) en utilisant la touche (←) pour retourner en arrière, le bouton « Navigation » pour modifier les valeurs et la touche (✓) pour confirmer.**

## MINUTERIE



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

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

## **VERROUILLAGE DES TOUCHES**



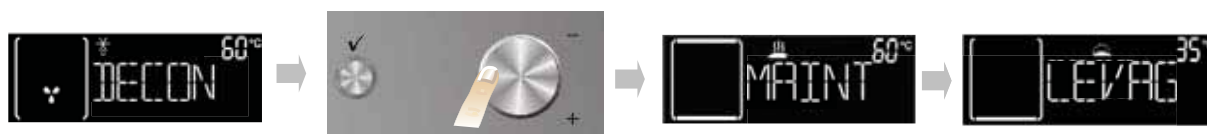
Cette fonction permet de verrouiller les touches et les boutons sur le bandeau de commandes.

Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches ☞ et ☑ pendant au moins 3 secondes. Une fois activée, les fonctions associées aux touches sont verrouillées et un symbole de clé apparaît sur l'afficheur. Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure ci-dessus. Lorsque la fonction Verrouillage des touches est activée, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur 0 (zéro). Dans ce cas, il n'est néanmoins nécessaire de régler à nouveau la fonction précédemment sélectionnée.

## **SELECTION DES FONCTIONS SPECIALES**

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

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



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole ☞ : l'indication « DECONGELATION » et le symbole correspondant apparaissent sur l'afficheur.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour faire défiler la liste des fonctions : DECONGELATION, MAINTIEN AU CHAUD, LEVAGE DE LA PATE, ECO CHALEUR PULSEE.
3. Appuyez sur la touche ☑ pour confirmer.

## **BRUNISSAGE**

A la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être utilisée que si vous avez réglé un temps de cuisson.



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

## **SELECTION FONCTION PAIN/PIZZA**

Tournez le pointeur du bouton « Fonction » sur le symbole ☞ pour accéder à un sous-menu contenant les fonctions de cuisson automatique pour le pain et la pizza.

### **Pain**



1. Tournez le bouton « Fonction » sur le symbole ☞ : l'écran affiche « PAIN » et « AUTO » à côté.
2. Appuyez sur ☑ pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 180 °C et 220 °C) et confirmez en appuyant sur la touche ☑.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur ☑ pour lancer la cuisson.

## **Pizza**



1. Tournez le bouton « Fonction » sur le symbole  : l'indication « PAIN » s'affiche. Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche.
3. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 220 °C et 250 °C) et confirmez en appuyant sur la touche .
5. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur  pour lancer la cuisson.

## **REGLAGES**

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant cinq réglages d'affichage, qu'il est possible de modifier.

### **Langue**

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « LANGUE » s'affiche.
2. Appuyez sur  pour accéder au réglage
3. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyez sur la touche de confirmation .

### **Heure**

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

### **Eco**

Avec le mode ECO sélectionné (ON), l'écran réduit la luminosité, indiquant l'heure lorsque le four est en position de veille pendant 3 minutes. Pour visualiser les informations sur l'afficheur, il suffit d'appuyer sur une touche ou de tourner un bouton.

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « ECO ».
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .
4. Si le mode Eco est activé pendant une fonction de cuisson, l'éclairage intérieur s'éteint après 1 minute de cuisson et est réactivé à chaque interaction de l'utilisateur.

### **Signal sonore**

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

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

### **Luminosité**

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

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

## TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

| SELECTEUR DE FONCTION                                                               |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | OFF                                       | Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | LAMP<br>(ECLAIRAGE)                       | Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | SPECIALS (FONCTIONS SPECIALES)            | <br>DECONGE-<br>LATION                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment à mi-hauteur. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                     |                                           | <br>MAINTIEN<br>AU CHAUD                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou flans). Placez l'aliment à mi-hauteur. Cette fonction ne s'active pas si la température à l'intérieur du four est supérieure à 65 °C.                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                     |                                           | <br>LEVAGE DE<br>LA PATE                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pour obtenir un levage optimal des pâtes salées ou sucrées. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du four est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                     |                                           | <br>ECO<br>CHALEUR<br>PULSEE                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction Eco est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. Il est conseillé d'utiliser le 3ème niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. |
|  | CONVENTIONAL<br>(TRADITIONNEL)            | Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez le 1er ou le 2ème gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | CONVECTION<br>FORCEE                      | Pour cuire sur un seul gradin des viandes et des tartes (salées ou sucrées) contenant une garniture liquide. Utilisez le 3ème gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | FPRCED AIR<br>(CHALEUR<br>PULSEE)         | Pour cuire simultanément sur deux gradins différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (p. ex. : poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2ème gradin lors de cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux gradins, utilisez les 1er et 4ème niveaux après avoir préchauffé le four. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | MAXI COOKING<br>(CUISSON<br>GROSSE PIECE) | Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 3ème gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. Il est conseillé d'arroser la viande de temps à autre pour qu'elle ne sèche pas.                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| SELECTEUR DE FONCTION                                                             |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>GRILL</b>                                 | Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Utilisez le 4ème ou 5ème gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la 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.                                     |
|                                                                                   | <b>TURBO GRILL</b>                           | Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2ème gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent. |
|  | <b>SETTINGS (REGLAGES)</b>                   | Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>PAIN/PIZZA</b>                            | Pour cuire différents types et tailles de pains et pizzas. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Positionnez la pâte sur le 2ème gradin après préchauffage du four.                                                                                                                                             |
|  | <b>FAST PREHEATING (PRECHAUFFAGE RAPIDE)</b> | Pour préchauffer le four rapidement.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## TABLEAUX DE CUISSON

| Recette                                                             | Fonction                                                                                       | Pré-chauf-fage | Gratin (en partant du bas) | Temp. (°C) | Temps de cuisson (min) | Accessoires et remarques                                       |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|------------|------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Gâteaux au levain                                                   |               | Oui            | 2/3                        | 160-180    | 30-90                  | Moule à gâteau sur grille                                      |
|                                                                     |               | Oui            | 1-4                        | 160-180    | 30-90                  | Gratin 4 : moule à gâteau sur grille                           |
|                                                                     |                                                                                                |                |                            |            |                        | Gratin 1 : moule à gâteau sur grille                           |
| Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes) |               | Oui            | 3                          | 160-200    | 30-85                  | Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille |
|                                                                     |               | Oui            | 1-4                        | 160-200    | 35-90                  | Gratin 4 : moule à gâteau sur grille                           |
|                                                                     |                                                                                                |                |                            |            |                        | Gratin 1 : moule à gâteau sur grille                           |
| Biscuits / Tartelettes                                              |               | Oui            | 3                          | 170-180    | 15-45                  | Lèchefrite/plaque à pâtisserie                                 |
|                                                                     |               | Oui            | 1-4                        | 160-170    | 20-45                  | Gratin 4 : grille                                              |
|                                                                     |                                                                                                |                |                            |            |                        | Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie                    |
| Desserts à base de pâte à choux                                     |              | Oui            | 3                          | 180-200    | 30-40                  | Lèchefrite / plaque à pâtisserie                               |
|                                                                     |             | Oui            | 1-4                        | 180-190    | 35-45                  | Gratin 4 : plaque de cuisson sur grille                        |
|                                                                     |                                                                                                |                |                            |            |                        | Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie                    |
| Meringues                                                           |             | Oui            | 3                          | 90         | 110-150                | Lèchefrite / plaque à pâtisserie                               |
|                                                                     |             | Oui            | 1-4                        | 90         | 130-150                | Gratin 4 : plaque de cuisson sur grille                        |
|                                                                     |                                                                                                |                |                            |            |                        | Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie                    |
| Pain / Pizza / Fougasse                                             |             | Oui            | 1/2                        | 190-250    | 15-50                  | Lèchefrite / plaque à pâtisserie                               |
|                                                                     |             | Oui            | 1-4                        | 190-250    | 20-50                  | Gratin 4 : plaque de cuisson sur grille                        |
|                                                                     |                                                                                                |                |                            |            |                        | Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie                    |
| Pain                                                                | <br>(Pain)  | Oui            | 2                          | 180-220    | 30-50                  | Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille                     |
| Pizza                                                               | <br>(Pizza) | Oui            | 2                          | 220-250    | 15-30                  | Lèchefrite / plaque à pâtisserie                               |
| Pizza surgelée                                                      |             | Oui            | 3                          | 250        | 10-15                  | Gratin 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille          |
|                                                                     |             | Oui            | 1-4                        | 250        | 10-20                  | Gratin 4 : plaque de cuisson sur grille                        |
|                                                                     |                                                                                                |                |                            |            |                        | Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie                    |

| Recette                                                         | Fonction                                                                            | Pré-<br>chau-<br>fage | Gratin (en<br>partant du<br>bas) | Temp.<br>(°C)               | Temps<br>de<br>cuisson<br>(min) | Accessoires et remarques                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tourtes (tourte aux<br>légumes, quiche<br>lorraine)             |    | Oui                   | 2/3                              | 180-190                     | 40-55                           | Moule à gâteau sur grille                                                                    |
|                                                                 |    | Oui                   | 1-4                              | 180-190                     | 45-60                           | Gratin 4 : moule à gâteau<br>sur grille<br>Gratin 1 : moule à gâteau<br>sur grille           |
| Vol-au-vent/<br>Feuilletés                                      |    | Oui                   | 3                                | 190-200                     | 20-30                           | Lèchefrite / plaque à<br>pâtisserie                                                          |
|                                                                 |    | Oui                   | 1-4                              | 180-190                     | 20-40                           | Gratin 4 : plaque de cuisson<br>sur grille<br>Gratin 1 : lèchefrite / plaque<br>à pâtisserie |
| Lasagnes / pâtes au<br>four / cannellonis /<br>gâteaux de pâtes |    | Oui                   | 3                                | 190-200                     | 45-65                           | Lèchefrite ou plaque sur<br>grille                                                           |
| Agneau / Veau /<br>Bœuf / Porc 1kg                              |    | Oui                   | 3                                | 190-200                     | 80-110                          | Lèchefrite ou plaque sur<br>grille                                                           |
| Poulet / lapin /<br>canard 1 kg                                 |    | Oui                   | 3                                | 200-230                     | 50-100                          | Lèchefrite ou plaque sur<br>grille                                                           |
| Dinde / oie 3 kg                                                |   | Oui                   | 2                                | 190-200                     | 80-130                          | Lèchefrite ou plaque sur<br>grille                                                           |
| Poisson au four /<br>en papillote (filet,<br>entier)            |  | Oui                   | 3                                | 180-200                     | 40-60                           | Lèchefrite ou plaque sur<br>grille                                                           |
| Légumes farcis<br>(tomates,<br>courgettes,<br>aubergines)       |  | Oui                   | 2                                | 180-200                     | 50-60                           | Plaque sur grille                                                                            |
| Toast                                                           |  | -                     | 5                                | 3 (élevée)                  | 3-6                             | Grille                                                                                       |
| Filets / darnes de<br>poisson                                   |  | -                     | 4                                | 2<br>(moyenne)              | 20-30                           | Gratin 4 : grille (retournez<br>l'aliment à mi-cuisson)                                      |
|                                                                 |                                                                                     |                       |                                  |                             |                                 | Gratin 3 : lèchefrite<br>contenant de l'eau                                                  |
| Saucisses /<br>Brochettes /<br>Côtes de porc /<br>Hamburgers    |  | -                     | 5                                | 2-3<br>(Moyenne-<br>élevée) | 15-30                           | Gratin 5 : grille (retournez<br>l'aliment à mi-cuisson)                                      |
|                                                                 |                                                                                     |                       |                                  |                             |                                 | Gratin 4 : lèchefrite<br>contenant de l'eau                                                  |
| Poulet rôti de 1 à<br>1,3 kg                                    |  | -                     | 2                                | 2<br>(moyenne)              | 55-70                           | Gratin 2 : grille (retournez<br>les aliments aux deux tiers<br>de la cuisson)                |
|                                                                 |                                                                                     |                       |                                  |                             |                                 | Gratin 1 : lèchefrite<br>contenant de l'eau                                                  |
|                                                                 |                                                                                     |                       |                                  | 3 (élevée)                  | 60-80                           | Gratin 2 : tournebroche<br>(si présent)                                                      |
|                                                                 |                                                                                     |                       |                                  |                             |                                 | Gratin 1 : lèchefrite<br>contenant de l'eau                                                  |
| Rosbif saignant<br>1 kg                                         |  | -                     | 3                                | 2<br>(moyenne)              | 35-50                           | Plaque sur grille (retournez<br>l'aliment aux deux tiers de la<br>cuisson si nécessaire)     |

| Recette                                           | Fonction                                                                            | Pré-chauffage | Gratin (en partant du bas) | Temp. (°C)  | Temps de cuisson (min) | Accessoires et remarques                                                                          |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------|-------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cuisse d'agneau / Jarrets</b>                  |    | -             | 3                          | 2 (moyenne) | 60-90                  | Lèchefrite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)  |
| <b>Pommes de terre au four</b>                    |    | -             | 3                          | 2 (moyenne) | 45-55                  | Lèchefrite / plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire) |
| <b>Gratin de légumes</b>                          |    | -             | 3                          | 3 (élevée)  | 10-25                  | Lèchefrite ou plaque sur grille                                                                   |
| <b>Lasagnes &amp; Viandes</b>                     |    | Oui           | 1-4                        | 200         | 50-100*                | Gratin 4 : plaque de cuisson sur grille                                                           |
|                                                   |                                                                                     |               |                            |             |                        | Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille                                                        |
| <b>Viandes &amp; Pommes de terre</b>              |    | Oui           | 1-4                        | 200         | 45-100*                | Gratin 4 : plaque de cuisson sur grille                                                           |
|                                                   |                                                                                     |               |                            |             |                        | Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille                                                        |
| <b>Poissons &amp; Légumes</b>                     |   | Oui           | 1-4                        | 180         | 30-50*                 | Gratin 4 : plaque de cuisson sur grille                                                           |
|                                                   |                                                                                     |               |                            |             |                        | Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille                                                        |
| <b>Rôtis de viande farcis</b>                     |  | -             | 3                          | 200         | 80-120*                | Lèchefrite ou plaque sur grille                                                                   |
| <b>Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)</b> |  | -             | 3                          | 200         | 50-100*                | Lèchefrite ou plaque sur grille                                                                   |

\* Le temps de cuisson est approximatif. Retirez le plat du four lorsque vous l'estimez assez cuit selon vos préférences.

**RECETTES TESTÉES (conformément aux normes IEC 60350-1:2011-12 et DIN 3360-12:07:07)**

| Recette                            | Fonction                                                                            | Pré-chauffage | Gratin (en partant du bas) | Temp. (°C) | Temps de cuisson (min) | Accessoires et remarques                                                      |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------|------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2        |                                                                                     |               |                            |            |                        |                                                                               |
| Biscuits sablés                    |    | Oui           | 3                          | 170        | 15-25                  | Lèchefrite / plaque à pâtisserie                                              |
|                                    |    | Oui           | 1-4                        | 150        | 25-40                  | Gratin 4 : plaque à pâtisserie<br>Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3        |                                                                                     |               |                            |            |                        |                                                                               |
| Viennoiserie (petits gâteaux)      |    | Oui           | 3                          | 170        | 20-30                  | Lèchefrite / plaque à pâtisserie                                              |
|                                    |    | Oui           | 1-4                        | 160        | 25-35                  | Gratin 4 : plaque à pâtisserie<br>Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1        |                                                                                     |               |                            |            |                        |                                                                               |
| Génoise sans matières grasses      |    | Oui           | 2                          | 170        | 30-40                  | Moule à gâteau sur grille                                                     |
|                                    |    | Oui           | 1-4                        | 160        | 35-45                  | Gratin 4 : moule à gâteau sur grille<br>Gratin 1 : moule à gâteau sur grille  |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2        |                                                                                     |               |                            |            |                        |                                                                               |
| Deux tartes aux pommes             |  | Oui           | 2/3                        | 185        | 70-90                  | Moule à gâteau sur grille                                                     |
|                                    |  | Oui           | 1-4                        | 175        | 75-95                  | Gratin 4 : moule à gâteau sur grille<br>Gratin 1 : moule à gâteau sur grille  |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.2          |                                                                                     |               |                            |            |                        |                                                                               |
| Toast**                            |  | -             | 5                          | 3 (élevée) | 3-6                    | Grille                                                                        |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.3          |                                                                                     |               |                            |            |                        |                                                                               |
| Hamburgers**                       |  | -             | 5                          | 3 (élevée) | 18-30                  | Gratin 5 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)                          |
|                                    |                                                                                     |               |                            |            |                        | Gratin 4 : lèchefrite contenant de l'eau                                      |
| DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3           |                                                                                     |               |                            |            |                        |                                                                               |
| Tarte aux pommes, tarte sur plaque |  | Oui           | 3                          | 180        | 30-40                  | Lèchefrite / plaque à pâtisserie                                              |
|                                    |  | Oui           | 1-4                        | 160        | 55-65                  | Gratin 4 : plaque à pâtisserie<br>Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| DIN 3360-12:07 § 6.6               |                                                                                     |               |                            |            |                        |                                                                               |
| Porc rôti                          |  | -             | 2                          | 170        | 110-150                | Gratin 2 : lèchefrite                                                         |

| Recette                        | Fonction                                                                          | Pré-chauf-fage | Gratin (en partant du bas) | Temp. (°C) | Temps de cuisson (min) | Accessoires et remarques                    |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|------------|------------------------|---------------------------------------------|
| <b>DIN 3360-12:07 annexe C</b> |                                                                                   |                |                            |            |                        |                                             |
| Gâteau plat                    |  | Oui            | 3                          | 170        | 35-45                  | Lèchefrite / plaque à pâtisserie            |
|                                |  | Oui            | 1-4                        | 160        | 40-50                  | Gratin 4 : plaque à pâtisserie              |
|                                |                                                                                   |                |                            |            |                        | Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie |

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si vous souhaitez cuire sur un gratin en utilisant uniquement la fonction Chaleur tournante, placez les aliments sur le deuxième gratin et sélectionnez la température recommandée pour la fonction « FORCED AIR » (CHALEUR PULSEE) sur plus d'un gratin.

**Les indications contenues dans le tableau excluent l'utilisation de glissières. Effectuez les tests sans glissières.**

\*\* Pour griller des aliments, il est conseillé de laisser un espace de 3 à 4 cm à partir du bord avant de la grille pour faciliter l'extraction

**Classe d'efficacité énergétique (conformément à la norme EN 60350-1:2013-07)**

Pour effectuer le test, utilisez le tableau prévu.

## CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

### Comment lire le tableau de cuisson

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

### Cuisson simultanée d'aliments différents

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

### Desserts

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

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

### Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à faire rôtir de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'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, il est conseillé de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau sur le premier niveau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson et qu'il faut 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.

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

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