


INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIEREMENT 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 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 prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, votre déchetterie locale ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, 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 DE L'APPAREIL

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

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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


Pendant l'utilisation :

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Évitez de couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez 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.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux éléments atmosphériques.

Élimination des emballages

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

Mise au rebut de l'appareil

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

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

La porte est bloquée :

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

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

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

SERVICE APRES-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

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

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

Veillez toujours spécifier :

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

SERVICE 0000 000 00000



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

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

- **Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.**
- **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
- **Débranchez l'appareil.**

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

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'incrustent (aliments à haute teneur en sucre, par exemple).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

REMARQUE : durant la cuisson prolongée d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte et sur le joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

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

DÉMONTAGE DE LA PORTE

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. Refermez pratiquement complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remonter la porte :

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

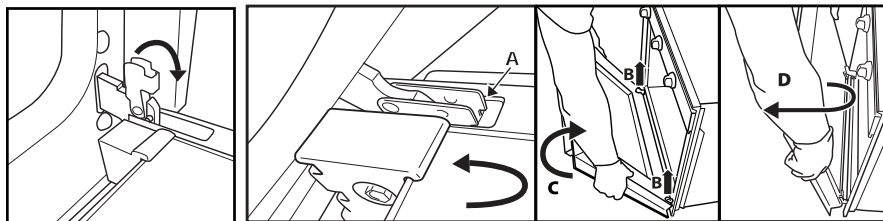


Fig. 1

Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODELES)

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 supports latéraux prévus à cet effet.

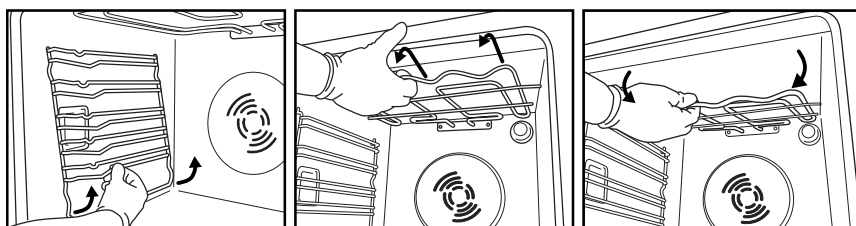


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 3).
3. À l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagez le capot de l'ampoule (Fig. 7).
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type) (Fig. 8).
5. Réinstallez le capot de l'ampoule en le poussant contre la paroi, de façon à l'accrocher correctement (Fig. 9).
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

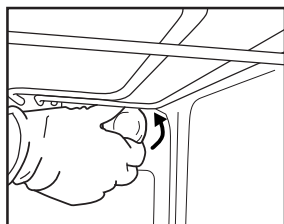


Fig. 6

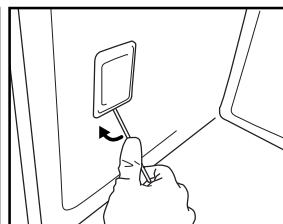


Fig. 7

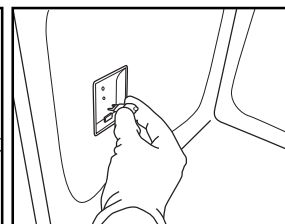


Fig. 8

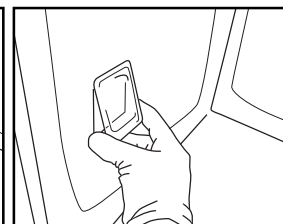


Fig. 9

REMARQUE :

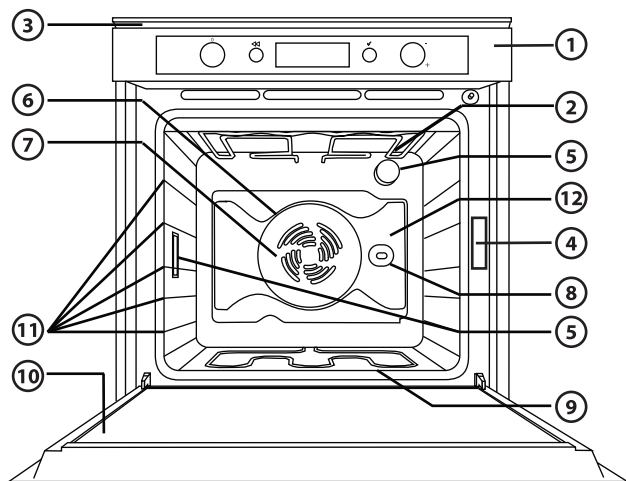
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce (Règlement (CE) No 244/2009 de la commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le capot de l'ampoule a été remis en place.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE, CONSULTER LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilation
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Eclairage
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur de chaleur pulsée
8. Tournebroche (si présent)
9. Résistance inférieure (non visible)
10. Porte
11. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur le devant du four)
12. Parois arrière

REMARQUE :

- Durant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'extinction du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.
- À l'ouverture de la porte durant la cuisson, les éléments chauffants se désactivent.

ACCESSOIRES FOURNIS

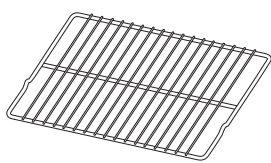


Fig. A

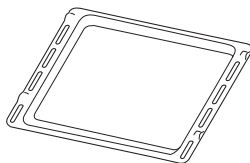


Fig. B

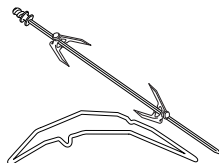


Fig. C

- A. GRILLE :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou en tant que support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient approprié à la cuisson au four.
- B. LECHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plat pour cuire la viande, les légumes, les fougasses etc.
- C. TOURNEBROCHE :** permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

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

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées.

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).

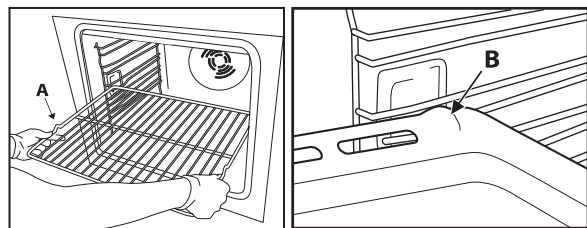
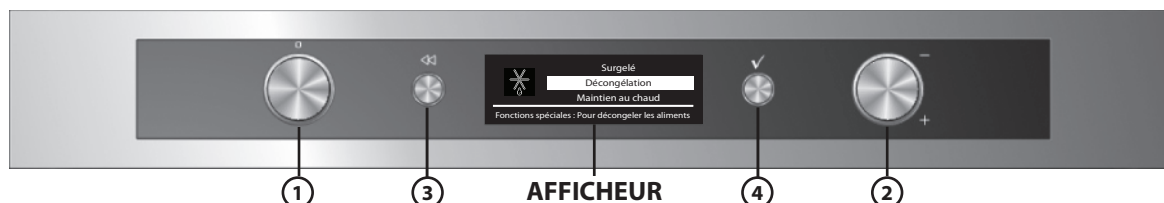


Fig. 1

Fig. 2

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

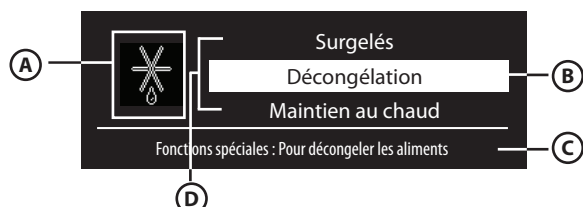


1. **BOUTON FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage valeurs préconisées
3. **TOUCHE** ⏪ : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE** ⏩ : pour sélectionner et confirmer les paramétrages

LISTE DES FONCTIONS

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

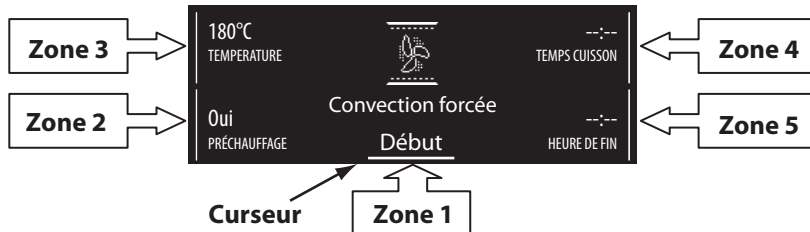
Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPECIALES, REGLAGES, RECETTES et RACCOURCIS.



- A. Symbole relatif à la fonction surlignée
- B. Fonction surlignée pouvant être sélectionnée en appuyant sur ⏩
- C. Description de la fonction surlignée
- D. Autres fonctions disponibles et pouvant être sélectionnées.

DETAILS DE LA FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, l'afficheur montre d'autres options et détails y étant associés



Pour se déplacer parmi les différentes zones, tourner le bouton « Navigation » : le curseur se déplace près des valeurs modifiables en suivant l'ordre décrit ci-dessus. Appuyer sur pour sélectionner la valeur, la modifier au moyen du bouton « Navigation » et la confirmer avec la touche.

PREMIERE UTILISATION - SELECTION DE LA LANGUE ET REGLAGE DE L'HEURE

Pour utiliser correctement le four, à la mise en service ou à la première utilisation il est nécessaire de sélectionner la langue désirée et de régler l'heure.

Procéder comme suit :

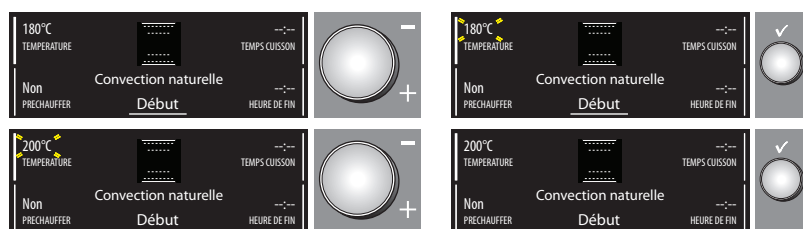
1. Tourner le bouton « Fonctions » sur n'importe quelle position : l'afficheur visualise la liste des trois premières langues disponibles.
2. Tourner le bouton « Navigation » pour parcourir la liste.
3. Lorsque la langue désirée apparaît, appuyer sur pour la sélectionner.
Après avoir sélectionné la langue, l'afficheur indique 12:00 clignotant.
4. Programmer l'heure en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmer en appuyant sur .

SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Si le four est éteint, tourner le bouton « Fonctions » ; les fonctions de cuisson ou les sous-menus s'affichent.
REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 38 et page 39.
2. A l'intérieur du sous-menu, explorer les différentes possibilités disponibles en tournant le bouton « Navigation » : la fonction sélectionnée est indiquée en blanc au centre de l'afficheur. Appuyer sur la touche pour confirmer la sélection .
3. Les paramètres de cuisson apparaissent sur l'afficheur. Si les valeurs préalablement sélectionnées correspondent à celles désirées, tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche ; à défaut, procéder comme indiqué pour les modifier.

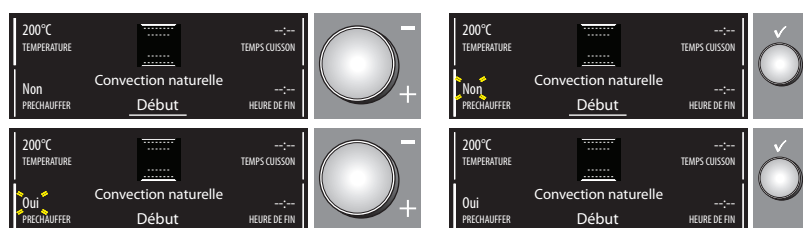
PARAMETRAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRIL



Pour modifier la température ou la puissance du gril, il est nécessaire de procéder comme suit :

1. Vérifier que le curseur est positionné près de la valeur de la température (zone 3) ; appuyer sur la touche pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs qui correspondent à la température clignotent.
2. Programmer la valeur voulue en tournant le bouton « Navigation » et appuyer la touche pour confirmer.
3. Tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche .
4. L'afficheur suggère à quel niveau insérer le plat à cuire. Effectuer l'opération et appuyer sur pour démarrer la cuisson.
La température sélectionnée peut être modifiée également durant la cuisson, en suivant la même procédure.
5. Une fois la cuisson terminée, le message de fin cuisson apparaît. A ce stade il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton « Fonctions » sur 0 (zéro), ou en rallongeant la cuisson en tournant le bouton « Navigation » en sens horaire. À l'extinction, la barre de refroidissement qui indique la température présente à l'intérieur du four apparaît sur l'afficheur.

PRECHAUFFAGE DU FOUR



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

1. Placer le curseur en tournant le bouton « Navigation » au niveau du préchauffage.
2. Appuyer sur la touche pour sélectionner le paramètre : le message « Non » clignote.
3. Modifier le paramètre en tournant le bouton « Navigation » : l'afficheur indique « Oui ».
4. Confirmer le choix effectué en appuyant sur la touche .

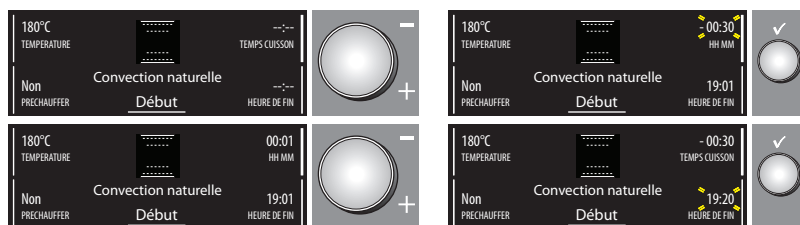
PRECHAUFFAGE RAPIDE



Si vous désirez préchauffer rapidement le four, procéder comme suit :

1. Sélectionner la fonction préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions ».
2. Confirmer avec la touche : les paramètres apparaissent sur l'afficheur.
3. Si la température proposée correspond à celle désirée, tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche . Pour modifier, procéder comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore indiquera que le four a atteint la température programmée. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction convection naturelle .
À ce stade, introduire le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tourner le bouton « Fonctions » et sélectionner celle désirée.

REGLAGE DE LA DUREE DE CUISSON

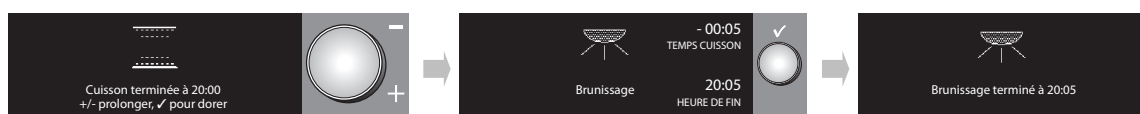


Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, de 1 minute jusqu'au permis par la fonction sélectionnée, quand la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

1. Programmer la fonction en positionnant le curseur en face du message « TEMPS CUISSON » en tournant le bouton « Navigation ».
2. Appuyer sur la touche pour sélectionner le paramètre ; « 00:00 » clignote sur l'afficheur.
3. Modifier la valeur avec le bouton « Navigation » et jusqu'à visualiser le temps de cuisson désiré.
4. Confirmer la valeur choisie avec la touche .

DORAGE

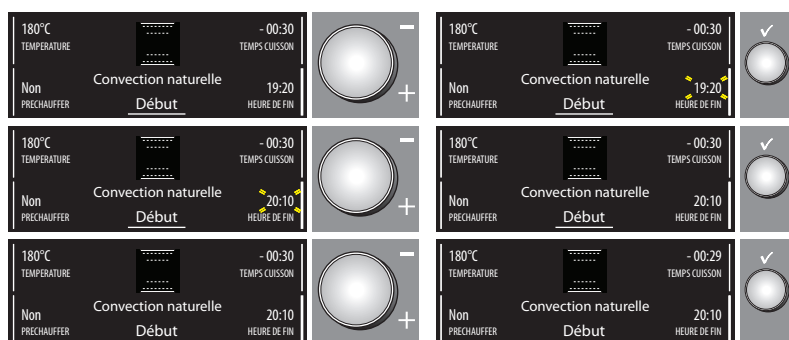
À la fin de la cuisson (si la fonction le permet), l'afficheur propose de faire dorer votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez entré une durée de cuisson.



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

REGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DEPART RETARDE

Il est possible de programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant la mise en marche du four jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes à l'avance. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson. **Ce paramétrage n'est disponible que si le préchauffage du four n'est pas prévu pour la fonction choisie.**



Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'heure de fin cuisson est affichée (par exemple 19:20). Pour retarder la fin de la cuisson, en retardant la mise en marche du four, procéder comme suit :

1. Positionner le curseur en face de l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton « Navigation ».
2. Appuyer sur la touche pour sélectionner le paramètre : l'heure de fin cuisson clignote.
3. Déplacer l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton « Navigation » jusqu'à atteindre la valeur voulue.
4. Confirmer la valeur choisie avec la touche .
5. Tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de DEMARRAGE et appuyer la touche .
6. L'afficheur suggère à quel niveau insérer le plat à cuire. Effectuer l'opération et appuyer sur pour démarrer la cuisson. Le four commencera la cuisson après un temps d'attente calculé de manière à terminer la cuisson à l'heure sélectionnée (par exemple, si l'on désire cuire un plat qui nécessite un temps de cuisson de 20 minutes, en introduisant comme heure de fin cuisson 20h10, le four commencera la cuisson à 19h50).

REMARQUE : Durant la phase d'attente, il est cependant possible de commencer le cycle de cuisson en tournant le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche ✓.

À tout moment de la cuisson, il est possible de modifier les valeurs (température, niveau du gril, temps de cuisson), comme décrit dans les paragraphes précédents.

MINUTEUR



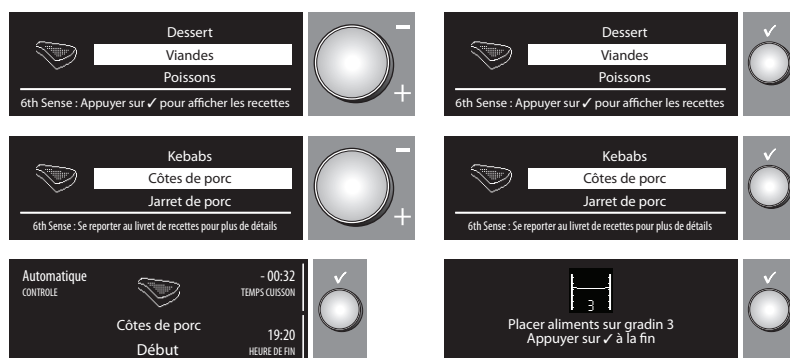
Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec le four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. Le temps maximum qu'il est possible de programmer est de 1 heure et 30 minutes.

1. Si le four est éteint, appuyer sur la touche ✓ : l'afficheur indique « 00:00:00 ».
2. Tourner le bouton « Navigation » pour sélectionner le temps voulu.
3. Appuyer sur la touche ✓ pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'afficheur visualise « 00:00:00 » accompagné d'un signal sonore. Il est alors possible soit de prolonger le temps, en procédant comme ci-dessus, soit de désactiver le minuteur en appuyant sur la touche ✓ (l'afficheur visualise l'heure actuelle).

RECETTES

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

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



1. Sélectionner « RECETTES » en tournant le bouton « Fonctions ».
2. Choisir le plat à cuire parmi ceux proposés.
3. Confirmer le plat choisi avec la touche ✓.
4. Sélectionner la recette voulue en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmer avec la touche ✓ : l'afficheur indique le temps indicatif de cuisson.
6. Installer les aliments et tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche ✓.
7. L'afficheur suggère à quel niveau insérer le plat à cuire. Effectuer l'opération et appuyer sur ✓ pour démarrer la cuisson. Pour retarder la cuisson, voir le paragraphe correspondant.



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

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

Avant que le temps de cuisson ne soit écoulée, le four vous demande de contrôler si le degré de cuisson du plat vous convient. Si ce n'est pas suffisamment cuit, à votre goût la fin de la cuisson il est possible de prolonger manuellement la durée de cuisson à l'aide du bouton « Navigation ».

REGLAGES

1. Pour modifier certains paramètres de l'afficheur, sélectionner « REGLAGES » dans le menu principal avec le bouton « Fonctions ».
2. Confirmer avec la touche : l'afficheur montre les paramètres qu'il est possible de modifier (langue, volume signal sonore, luminosité afficheur, heure du jour, économie d'énergie).
3. Choisir le paramètre à modifier en tournant le bouton « Navigation ».
4. Appuyer sur la touche pour confirmer.
5. Suivre les indications de l'afficheur pour modifier le paramètre.
6. Appuyer sur la touche ; le message de confirmation de l'opération effectuée apparaît sur l'afficheur.

REMARQUE : Lorsque le four est éteint, si la fonction ECOMODE (Economie d'énergie) est activée (ON), l'affichage s'éteint après quelques secondes, affichant l'horloge. Pour visualiser les informations sur l'affichage et rallumer l'éclairage, il suffit d'appuyer n'importe quelle touche ou de tourner l'un des boutons. Pendant une fonction de cuisson, si la fonction ECOMODE est activée, l'éclairage intérieur est désactivé après 1 minute de cuisson et réactivé pour chaque interaction de l'utilisateur. Au contraire, si la fonction n'est pas sélectionnée (OFF), la luminosité de l'affichage diminue après quelques minutes.

SECURITE ENFANTS

Cette fonction permet de bloquer l'utilisation des touches et des boutons sur le bandeau de commande. Pour l'activer, appuyer simultanément sur les touches et pendant au moins 3 secondes. Si activée, la fonction des touches est bloquée et un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur ainsi que le symbole . Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répéter la procédure indiquée ci-dessus. Avec le blocage des touches inséré, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur le 0 (zéro). Cependant dans ce cas, il faut réintroduire la fonction précédemment sélectionnée.

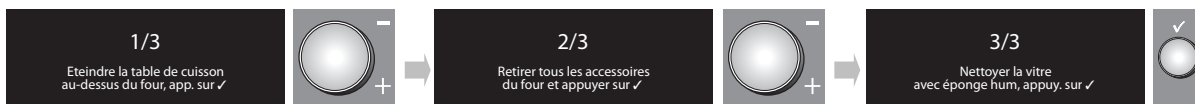
NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau fonctions page 38.

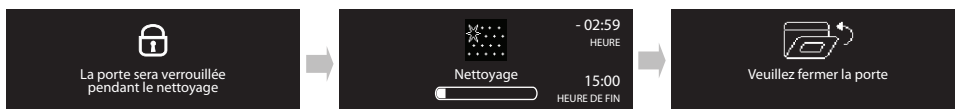


Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (pyrolyse), procéder comme suit :

1. Sélectionner « Nettoyage » en utilisant le bouton « Fonctions ». L'afficheur indique « Pyro Express » et « Pyro ».
2. Sélectionner l'un des deux cycles avec le bouton « Navigation ». Confirmer avec la touche .
3. Tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de START, et confirmer avec la touche .

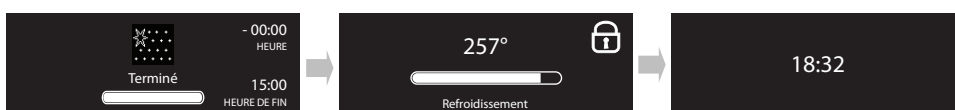


4. Les instructions à effectuer avant le lancement du cycle apparaissent sur l'afficheur. Une fois les instructions réalisées, confirmez avec la touche .














5. À la dernière confirmation, le four se prépare au lancement du cycle et au blocage automatique de la porte : un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur ainsi que le symbole pendant trois secondes environ. Tout de suite après, la barre indiquant l'état d'avancement du cycle en cours apparaît sur l'afficheur.

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



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

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

BOUTON FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	PRECHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utiliser le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec garniture liquide, utiliser au contraire le 1er ou le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	GRIL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4ème ou le 5ème gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3ème/4ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 1er/2ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche (lorsque cet accessoire est présent).
	CHALEUR PULSEE	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex. : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utiliser le 2ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins, le 1er, 3ème et 5ème pour les cuissons sur trois gradins. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500°). Il est possible de sélectionner parmi deux cycles de nettoyage automatique : un cycle réduit (Pyro Express) et un complet (Pyro). Nous suggérons d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale et le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers.
	CONVECTION FORCEE	Pour la cuisson de viandes et de tourtes à garniture liquide (sucrées ou salées) sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	FONCTIONS SPECIALES	Voir FONCTION SPECIALES.
	REGLAGES	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	RECETTES	Pour sélectionner 30 recettes différentes pré-introduites (voir livre de recettes annexé). Le four programme automatiquement la température, la fonction et la durée de cuisson optimales. Il est important de suivre exactement les conseils sur la préparation, les accessoires et les gradins à utiliser rapportés dans le livre de recettes.
	RACCOURCIS	Pour accéder aux 10 fonctions les plus utilisées. Pour modifier les paramètres de la fonction sélectionnée, consulter le paragraphe « SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON ».

BOUTON FONCTIONS**FONCTIONS SPECIALES**


















































	DECONGELATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placer l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex : viandes, fritures, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température du foyer est supérieure à 65°C.
	LEVAGE DE LA PÂTE	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40°C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	PRATIQUE	Pour cuire les plats cuisinés, conservés à température ambiante ou en vitrine réfrigérée (biscuits, préparations liquides pour gâteaux, muffins, pâtes et produits de boulangerie). La fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut également être utilisée pour réchauffer les plats déjà cuisinés. Suivre les indications présentes sur l'emballage. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2ème gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.
	SURGELES	Lasagne
		Pizza
		Strudel
		Frites
		Pain
	Personnalisé	Il est possible de programmer à souhait une valeur de température entre 50 et 250°C pour cuire d'autres plats.
	ECO CHALEUR 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. Dans cette fonction ECO, l'ampoule reste éteinte pendant la cuisson et peut être rallumée temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. Afin de maximiser le rendement énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3ème niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

TABLEAU DE CUISSON
















Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Gâteaux levés		-	2/3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (cheese cake, strudels, tarte aux fruits)		-	3	160-200	35-90	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		-	1-4	160-200	40-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits / Tartelettes		-	3	170-180	20-45	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Choux ronds		-	3	180-200	30-40	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Meringues		-	3	90	110-150	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	90	140-160	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	90	140-160*	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		-	1/2	190-250	15-50	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	190-250	20-50	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)		-	2/3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	180-190	45-70	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Grad. 5 : moule à gâteau sur grille Grad. 3 : moule à gâteau sur grille
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie + moule à gâteaux
Vol-au-vent / feuilletés		-	3	190-200	20-30	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	20-40	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis/flans		-	3	190-200	45-65	Lèchefrite ou plaque sur grille
Agneau / veau / bœuf / porc 1 kg		-	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / lapin / canard 1 kg		-	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / oie 3 kg		-	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		-	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Croque-monsieur		-	5	Haut	3-6	Grille
Filets /darnes de poisson		-	4	Moyenne	20-30	Grad. 4 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson) Grad. 3 : lèchefrite avec eau
		-	5	Moyen-Haut	15-30	Grad. 5 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson) Grad. 4 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2	Moyenne	55-70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson) Grad. 1 : lèchefrite avec eau
		-	2	Haut	60-80	Grad. 2 : tournebroche (si présent) Grad. 1 : lèchefrite avec eau
		-	3	Moyenne	35-50	Plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de cuisson si nécessaire)
Rosbif saignant 1 kg		-	3	Moyenne	35-50	Plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau / jarrets		-	3	Moyenne	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Pommes de terre au four		-	3	Moyenne	45-55	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	3	Haut	10-25	Lèchefrite ou plaque sur grille
Lasagnes et viandes		-	1-4	200	50-100*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viandes et pommes de terre		-	1-4	200	45-100*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		-	1-4	180	30-50*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Repas complet : Tarte (Grad. 5) / Lasagnes (Grad. 3) / Viande (Grad. 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Grad. 5 : plaque sur grille
						Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Pizza surgelée		-	3	Auto	10-15	Niveau 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		-	1-4	Auto	15-20	Niveau 4 : moule sur grille
		-	1-2-4	Auto	20-30	Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
						Niveau 4 : plaque à pâtisserie
						Niveau 2 : moule sur grille
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
						Niveau 4 : plaque à pâtisserie
Niveau 3 : moule sur grille						
Rôtis de viande farcis		-	3	200	80-120*	Lèchefrite ou plaque sur grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	3	200	50-100*	Lèchefrite ou plaque sur grille

* Le temps de cuisson est indicatif. Les aliments peuvent être retirés dans des délais différents selon les goûts personnels.

RECETTES TESTEES conformément aux normes IEC 60350-1:2011-12 et DIN 3360-12:07:07

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuits sablés		-	3	170	15-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	150	25-40	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Viennoiserie (petits gâteaux)		-	3	170	25-35	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	30-40	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Génoise sans matières grasses		-	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160	35-45	Niveau 4 : moule à gâteau sur grille Niveau 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Deux tartes aux pommes		-	2/3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	175	75-95	Niveau 4 : moule à gâteau sur grille Niveau 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	Elevée	3-6	Grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers**		-	5	Elevée	18-30	Niveau 5 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson) Niveau 4 : lèchefrite contenant de l'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque		-	3	180	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	55-65	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc		-	2	170	110-150	Niveau 2 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat		-	3	170	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	40-50	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 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 gradin en utilisant uniquement la fonction Chaleur tournante, placez les aliments sur le deuxième gradin et sélectionnez la température recommandée pour la fonction « CHALEUR PULSEE » sur plus d'un gradin.

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 frontal 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.

Consommation d'énergie et temps de préchauffage

Sélectionnez la fonction et effectuez le test uniquement avec l'option « Préchauffage » activée (« Préchauffage oui »).

Contrôle du test de précision

Sélectionnez la fonction et effectuez le test uniquement avec l'option « Préchauffage » désactivée (lorsque le préchauffage est activé, la commande du four crée intentionnellement une oscillation du profil de température).

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson se réfèrent à l'introduction du plat à cuire dans le four, sans compter le préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire. Au départ, utiliser les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas celui désiré, passer à celles plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Gâteaux

- Cuire la pâtisserie avec la fonction convection naturelle sur un seul gradin. Utiliser des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionner la fonction avec chaleur pulsée et disposer les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduire un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne pas beurrer 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 utiliser une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCEE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrer la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

Viandes

- Utiliser n'importe quel type de plat approprié aux dimensions de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajouter de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouiller la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisir des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril, en plaçant la grille à des gradins inférieurs. Tourner la viande après 2/3 de la cuisson.

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

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizzas

Graisser légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuer la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction levage de la pâte

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

