CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

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

VOTRE SECURITE ET CELLE D'AUTRUI EST TRES IMPORTANTE

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).
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent rester à l'écart de la zone de l'appareil (uniquement pour les fours équipés d'une 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 avec des 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 sur le traitement, la récupération et le recyclage d'appareils électriques ménagers, 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. Pour éviter d'endommager l'appareil, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

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'y insérer 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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Contrôlez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de réseau électrique. 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^2) doit être effectué par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GENERALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives présents 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 :

- 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 jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne raclez jamais les plats de cuisson ou casseroles sur la paroi inférieure du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que les cordons électriques d'autres appareils ne touchent pas les parties chaudes du four ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte.
- Evitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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 2012/19/CE relative aux 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 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 jeté avec les ordures ménagères, mais 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 CE

- Ce four qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires est conforme au Règlement européen (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 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 DE 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.

La porte ne s'ouvre pas :

- Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
- **Important :** 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, 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. Essayez d'abord de résoudre le problème en vous reportant aux suggestions figurant dans la section « Guide de diagnostic de 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.

Veuillez toujours spécifier :

- 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 intérieur 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 en aucun cas un appareil de nettoyage à la vapeur.**
- **Attendez que le four ait refroidi 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 des produits sont renversés accidentellement sur l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon microfibre humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon microfibre humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau et y ajouter quelques gouttes de produit vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives et/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'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte 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 voute du four.

REMARQUE : durant les cuissons prolongées d'aliments contenant 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 produit à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec 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 (si présents) :

IMPORTANT : n'utilisez pas des produits corrosifs ou des détergents 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 une heure environ en sélectionnant la fonction Chaleur tournante.
- Une fois ce laps de temps écoulé, laissez refroidir l'appareil, puis éliminez les 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 nettoyage par pyrolyse.**
- **Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse.**

Cette fonction brûle les éclaboussures produites à l'intérieur du four pendant une cuisson à environ 500 °C. Ces résidus se transforment en cendres qui peuvent être facilement éliminées avec une éponge humide une fois que le four a refroidi. Ne procédez pas systématiquement à un nettoyage par pyrolyse après chaque utilisation. Ceci s'applique uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées et d'odeurs désagréables lors du préchauffage ou de la 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 retirés du four avant de lancer le nettoyage par 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.
  L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :

1. Cycle économique (NETTOYAGE PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'activer ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : il garantit un nettoyage efficace lorsque le four est très sale.

- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuissons et lorsque le four est très sale, un message s'affiche vous invitant à procéder à un cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE : pendant le nettoyage par pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four ne sera pas retombée à un niveau de sécurité approprié.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

- **Utilisez des gants de protection.**
- **Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.**
- **Débranchez le four.**

DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

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

Pour remonter la porte :

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

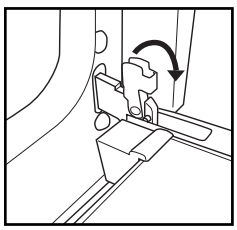


Fig. 1

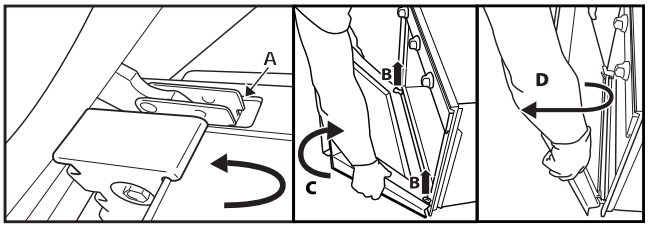


Fig. 2

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

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

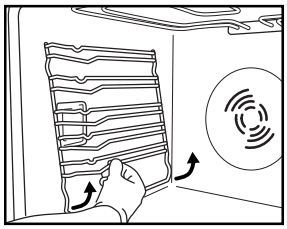


Fig. 3

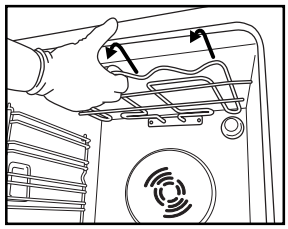


Fig. 4

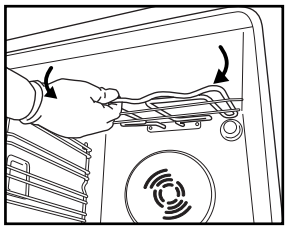


Fig. 5

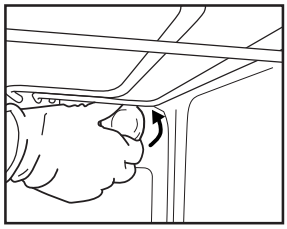
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

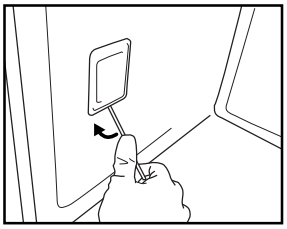
Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

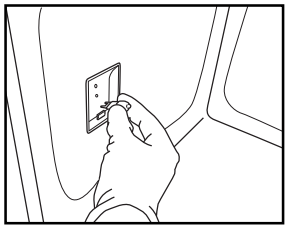
1. Débranchez le four.
2. Dévissez le cache de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir Remarque pour en connaître le type), puis revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

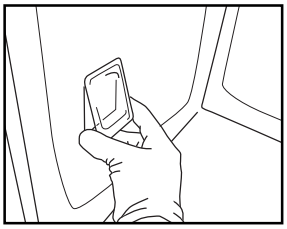
Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

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 (voir Remarque pour en connaître le type) (Fig. 8).
5. Reposez le cache de l'ampoule en l'enfonçant jusqu'à ce qu'il s'enclipse (Fig. 9).
6. Reposez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.


Fig. 6


Fig. 7


Fig. 8


Fig. 9

REMARQUE :

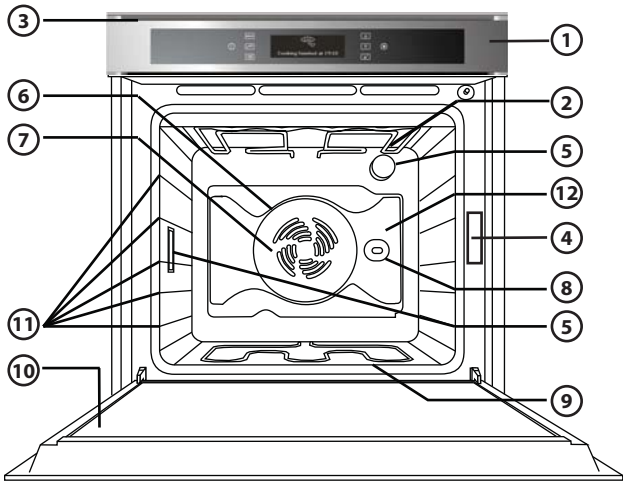
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce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

IMPORTANT :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales 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 ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION



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

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

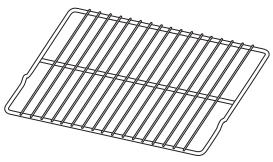


Fig. A

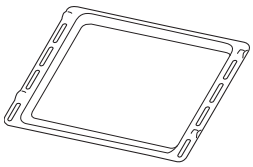


Fig. B

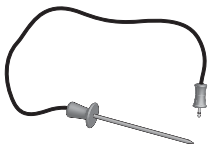


Fig. C

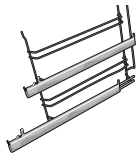


Fig. D

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. LÈCHEFRITE : à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plat pour cuire la viande, les légumes, les fougasses etc.

C. SONDE : pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

D. GRILLES COULISSANTES : pour faciliter l'insertion et le retrait des accessoires.

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.

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Pour les autres accessoires, comme le lèchefrite ou la plaque à pâtisserie, l'introduction se fait à l'aide de la saillie se trouvant sur la partie plane « B » orientée vers le haut (Fig. 2).

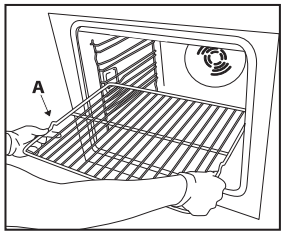


Fig. 1

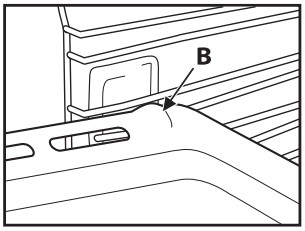


Fig. 2

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



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

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

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

☆ pour accéder aux 10 fonctions les plus utilisées

⏪ pour retourner à la page précédente

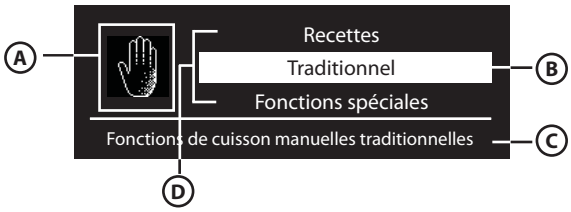
△ ▽ pour explorer les fonctions/options et régler les valeurs préconisées

✓ pour sélectionner et confirmer les paramétrages

▶ pour commencer la cuisson

LISTE DES FONCTIONS

Après avoir allumé le four, en appuyant sur la touche ⏻, l'afficheur montre les indications suivantes.



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

DÉTAILS DE LA FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, en appuyant sur la touche ✓, l'afficheur montre d'autres options et détails y étant associés



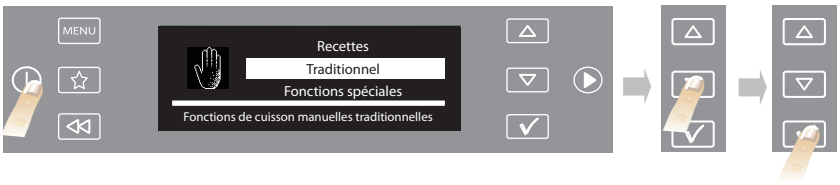
Pour se déplacer parmi les différentes zones, utiliser les touches △ et ▽ : le curseur se déplace suivant les valeurs à modifier (de la zone 1 à la zone 4). Appuyez sur ✓ pour sélectionner la valeur, la modifier au moyen de △ ▽ et la confirmer avec la touche ✓.

PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR - SÉLECTION 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.
Procédez comme suit :

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

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Si le four est éteint, appuyez sur la touche ⏻ ; les fonctions de cuisson s'affichent.
2. Explorez les différentes possibilités disponibles en appuyant sur les touches △ ▽ : la fonction à sélectionner est indiquée en blanc au centre de l'afficheur.
   REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 17 et page 19.
3. Choisir la fonction en appuyant sur la touche ✓ : les paramétrages de cuisson apparaissent sur l'afficheur. Si les valeurs préalablement sélectionnées correspondent à celles désirées, appuyez sur la touche de lancement de la cuisson ▶, sinon procédez comme indiqué ci-dessous pour les modifier.

PARAMÉTRAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL (Zone 1)



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

1. Vérifiez que le curseur est positionné près de la valeur de la température (zone 1) ; appuyez sur la touche ✓ pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs qui correspondent à la température clignotent.
2. Modifiez avec les touches △ ▽ jusqu'à atteindre la valeur désirée.
3. Appuyez sur la touche ✓ pour confirmer puis appuyez sur ▶. L'afficheur suggère à quelle hauteur de gradin insérer le plat à cuire (1 étant le plus bas).
4. Appuyez sur ▶ pour lancer 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. Il est alors possible d'éteindre le four en appuyant sur la touche ⏻ ou bien de prolonger la cuisson en appuyant sur △. À l'extinction, la barre de refroidissement qui indique la température présente à l'intérieur du four apparaît sur l'afficheur.

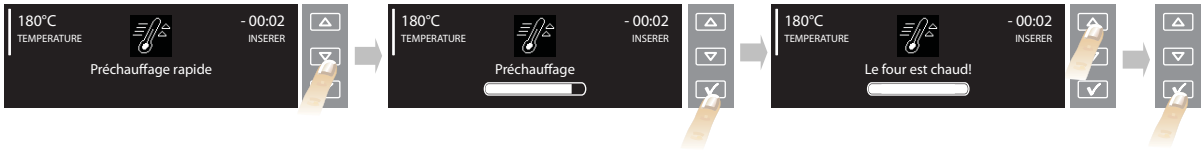
PRÉCHAUFFAGE DU FOUR



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

1. Positionnez le curseur avec les touches [△] et [▽] à la hauteur du préchauffage.
2. Appuyez sur la touche [✓] pour sélectionner le paramètre : le message « Non » clignote.
3. Modifiez le paramètre en appuyant sur la touche [△] ou [▽] : l'afficheur affiche « Oui ».
4. Confirmez le choix effectué en appuyant sur la touche [✓].

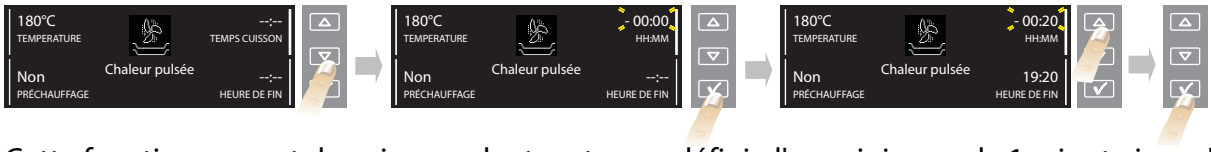
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



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

1. Sélectionnez la fonction préchauffage rapide avec les touches [△] [▽].
2. Confirmez avec la touche [✓] : les paramétrages apparaissent sur l'afficheur.
3. Si la température proposée correspond à celle désirée, appuyez sur la touche ⓟ, pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore indiquera que le four a atteint la température désirée. À la fin de la phase de préchauffage, il sélectionne automatiquement la fonction convection naturelle [▭].
   À ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, appuyez sur [MENU] et sélectionnez celle désirée.

REGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

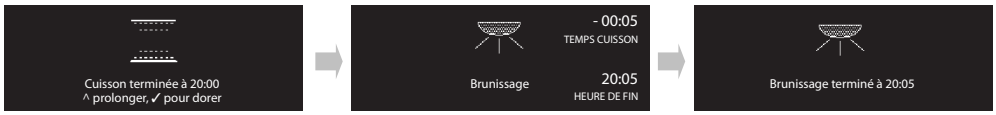


Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée. Quand la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

1. Programmez la fonction en positionnant le curseur en face du message « TEMPS CUISSON » en utilisant les touches [△] [▽].
2. Appuyez sur la touche [✓] pour sélectionner le paramètre ; « 00:00 » clignote sur l'afficheur.
3. Modifiez la valeur avec les touches [△] et [▽] jusqu'à visualiser le temps de cuisson désiré.
4. Confirmez la valeur choisie avec la touche [✓].

BRUNISSAGE

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 / DÉPART RETARDÉ

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 procédez comme suit :

1. Positionnez le curseur en face de l'heure de fin cuisson avec les touches [△] [▽].
2. Appuyez sur la touche [✓] pour sélectionner le paramètre : l'heure de fin cuisson clignote.
3. Retardez l'heure de fin cuisson en utilisant les touches [△] et [▽] jusqu'à atteindre la valeur désirée.
4. Confirmez la valeur choisie avec la touche [✓].
5. Appuyez sur la touche ⏵. L'afficheur suggère à quelle hauteur de gradin introduire le plat à cuire.
6. Appuyez sur la touche ⏵ pour activer la fonction. Le four commencera la cuisson après un temps d'attente calculé de manière à terminer la cuisson à l'heure sélectionnée (par exemple (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 appuyant sur la touche ⏵.

À tout moment de la cuisson, il est possible de modifier les valeurs introduites (température, niveau du gril, temps de cuisson), en utilisant les touches [△] [▽] et la touche [✓] comme décrit dans les paragraphes précédents.

MINUTEUR



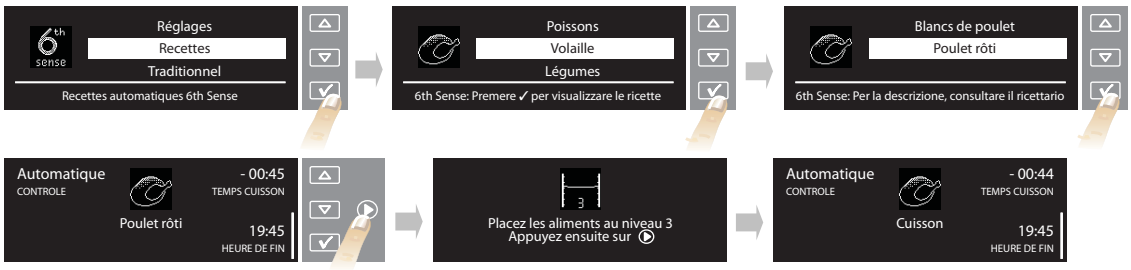
Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec le four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. Le temps maximum qu'il est possible de programmer est de 1 heure et 30 minutes.

1. Avec le four éteint, appuyez sur la touche [✓] : l'afficheur montre « 00:00:00 ».
2. Appuyez sur les touches [△] et [▽] pour sélectionner le temps désiré.
3. Appuyez sur la touche [✓] pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'afficheur visualise « 00:00:00 » accompagné d'un signal sonore. Il est alors possible 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 la cuisson, suivez les instructions suivantes :



1. Sélectionnez « RECETTES » avec les touches [△] [▽] et confirmez avec [✓].
2. Choisissez le plat à cuire parmi ceux proposés.
3. Confirmez le plat choisi avec la touche [✓].

4. Sélectionnez la recette désirée avec les touches [△] [▽].
5. Confirmez en appuyant sur la touche [✓] : l'afficheur indique le temps indicatif de cuisson.
6. Introduisez le plat dans le four et appuyez sur la touche ⏵. L'afficheur suggère à quel niveau introduire le plat à cuire.
7. Appuyez sur la touche ⏵ pour commencer la cuisson. Pour retarder la cuisson, voir le paragraphe correspondant.



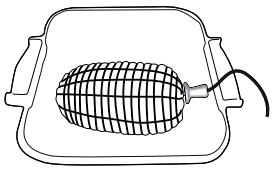


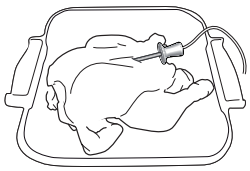


NOTES : Certains plats doivent être tournés ou mélangés à mi-cuisson : le four émet un signal sonore et l'afficheur visualise le type d'opération demandée.
La durée de cuisson affichée au départ est fournie à titre purement indicatif : elle peut être prolongée automatiquement durant la cuisson.
Avant que la durée 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, il est possible de prolonger manuellement la durée de cuisson à l'aide des touches [△] [▽].

THERMOMÈTRE À VIANDE

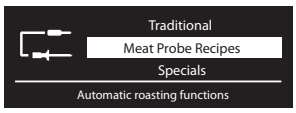
Le thermomètre à viande, fourni avec l'appareil, permet de mesurer avec précision la température interne (entre 0° et 100°C) de la nourriture durant la cuisson pour ainsi être certain qu'elle est cuite à la perfection. La température interne désirée peut être ajustée selon la nourriture à cuire.
Il est très important de placer le thermomètre avec précision pour obtenir une cuisson parfaite. Insérez le thermomètre dans la partie la plus charnue de la viande et en évitant les os et les parties grasses (Fig. 1). Pour la volaille, le thermomètre devrait être inséré sur le côté, au milieu de la poitrine, en s'assurant que l'extrémité ne se retrouve pas dans une partie creuse (Fig. 2).
Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, assurez-vous qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Branchez l'extrémité du thermomètre dans le trou situé sur la paroi droite de la cavité du four.

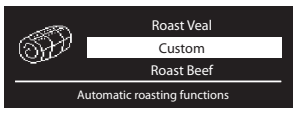

Fig. 1


Fig. 2

Recettes pour le thermomètre à viande

1. Sélectionnez « recettes pour thermomètre à viande » en utilisant les touches [△] [▽] et confirmez en appuyant ⊘ (OK).
2. Sélectionnez le plat à cuire à partir de la liste disponible et confirmez en appuyant la touche ⊘.
   REMARQUE : Si vous sélectionnez « Sur mesure », la fonction vous permet de choisir tous les paramètres à régler. Pour les autres recettes, vous pouvez seulement insérer certains paramètres.
3. Branchez le thermomètre, placez la nourriture dans le four et appuyez ⏵ pour commencer la cuisson.
   REMARQUE : si le thermomètre n'est pas branché, un message vous invitant à le brancher apparaît sur l'afficheur. S'il n'est pas branché, lorsque vous appuyez ⊘, le four commence un cycle de cuisson traditionnel sans temps de cuisson prédéterminé.







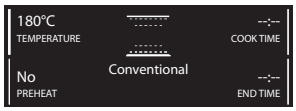
Si le thermomètre est bien branché, un message de confirmation apparaît sur l'afficheur pour trois secondes, ensuite, l'écran affiche tous les paramètres de cuisson, incluant la température interne de la viande mesurée par le thermomètre.
Lorsque la température interne désirée pour la viande qui est en train de cuire est atteinte, un message clignote pour 3 secondes sur l'afficheur. À la fin de la cuisson, le four vous donne le choix de prolonger la cuisson en appuyant [△]. Si vous appuyez sur la touche, la cuisson continue dans un mode traditionnel, sans temps de cuisson prédéterminé. Si vous n'appuyez pas sur la touche, le four attend 10 minutes avant de s'éteindre; le temps de cuisson ne peu plus être prolongé.



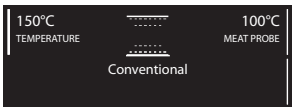




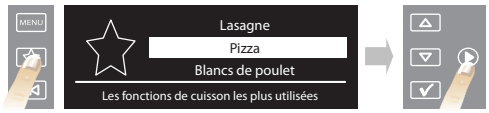
Le thermomètre peut aussi être utilisé avec les fonctions CONVECTION NATURELLE, CONVECTION FORCEE, CHALEUR PULSEE, TURBO GRIL et CUISSON GROSSE PIÈCE. Si le thermomètre n'est pas inséré, la cuisson se fait de façon traditionnelle, sinon, l'afficheur vous avertit que le thermomètre n'est pas branché. Le message sera affiché pour 3 secondes, ensuite, le four agit comme si la fonction « Sur mesure » (mentionnée plus haut) a été sélectionnée.







RACCOURCIS



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

RÉGLAGES

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

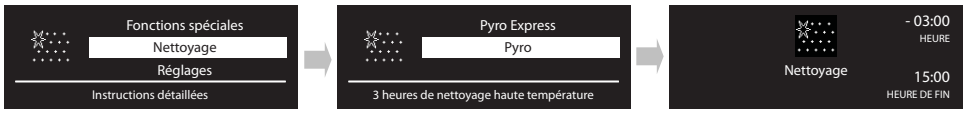
REMARQUE : Lorsque le four est éteint, si la fonction MODE ÉCO (économie d'énergie) est sélectionnée (MARCHE), l'afficheur s'éteint après quelques minutes et indique l'heure. Pour visualiser les informations sur l'affichage et rallumer l'éclairage, il suffit d'appuyer n'importe quelle touche ou de tourner 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 de toutes les touches du bandeau de commande.
Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches ◁◁ et ✓ pendant au moins 3 secondes. Si cette fonction est activée, les touches restent bloquées d'avertissement apparaît sur l'afficheur ainsi que le symbole 🔒. Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Même si la sécurité enfants est activée, il est possible d'éteindre le four avec la touche ⏻.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau fonctions page 17.

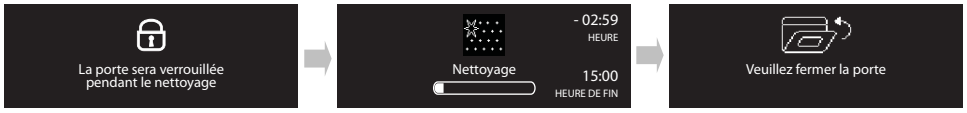


Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (pyrolyse), procédez comme suit :

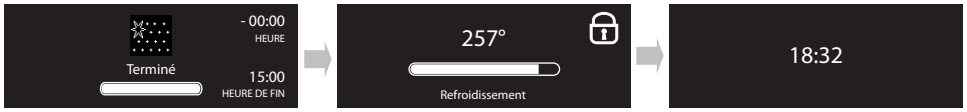
1. Sélectionnez « Nettoyage » dans le menu principal avec les touches ⏶ et ⏷.
2. Appuyez sur la touche ✓ : l'afficheur indique « Pyrolyse Express » et « Pyrolyse ».
3. Sélectionnez l'un des deux cycles avec les touches ⏶ et ⏷ confirmez avec ✓ : la durée et l'heure de fin du cycle choisi apparaissent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



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



5. À la dernière confirmation, le four se prédispose 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, relancez 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 DESCRIPTION DES FONCTIONS

MENU PRINCIPAL		
	**RÉGLAGES**	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	**RECETTES**	Pour sélectionner 30 recettes différentes présélectionnées (voir livre de recettes fourni). 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.
	**RECETTES SONDE VIAN.**	Pour sélectionner 7 modes de cuisson optimaux pour les différents types de viande. Le four règle automatiquement la température interne de la viande sélectionnée et la température idéale du four pour la cuisson. Ces valeurs sont indiquées dans le tableau de cuisson fourni, cependant, elles peuvent être modifiées manuellement à l'intérieur d'une plage prédéterminée. Pour savoir comment bien insérer et utiliser le thermomètre, suivez les directives dans le paragraphe correspondant. Placez la viande sur la 3e grille, placez ensuite une plaque de cuisson ou une lèchefrite sur la grille du dessous. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Durant la cuisson, la porte du four peut être ouverte pour vérifier la viande ou ajouter du bouillon, mais assurez-vous de ne pas déplacer le thermomètre.
	**NETTOYAGE AUTOMATIQUE**	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500 °C). 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 réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers et le cycle complet uniquement en cas de four très sale.
	**TRADITIONNEL**	Voir FONCTIONS TRADITIONNELLES.
	**FONCTIONS SPÉCIALES**	Voir FONCTION SPECIALES.
FONCTIONS TRADITIONNELLES		
	**PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**	Pour préchauffer le four rapidement.
	**CONVECTION NATURELLE**	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec garniture liquide, utilisez au contraire le 1er ou le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	**GRIL**	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4ème ou le 5ème gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3ème/4ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

	**TURBO GRIL**	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. 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. Utilisez 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.
	**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			
	**DÉCONGÉLATION**		Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.
	**MAINTIEN AU CHAUD**		Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex : viandes, fritures, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température du foyer est supérieure à 65 °C.
	**LEVAGE DE LA PÂTE**		Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	**PRATIQUE**		Pour cuire les plats cuisinés, conservés à température ambiante ou en vitrine réfrigérée (biscuits, préparations liquides pour gâteaux, muffins, pâtes et produits de boulangerie). La fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut également être utilisée pour réchauffer les plats déjà cuisinés. Suivre les indications présentes sur l'emballage. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	**CUISSON GROSSE PIÈCE**		Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2ème gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.
	**SURGELÉS**	**Lasagne**	La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et mode de cuisson pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utilisez le 2ème ou le 3ème gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		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 (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Gâteaux levés		-	2/3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-180	30-90	Niveau 4 : moule à gâteau sur grille
						Niveau 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		-	3	160-200	35-90	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-200	40-90	Niveau 4 : moule à gâteau sur grille
						Niveau 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits / Tartelettes		-	3	170-180	20-45	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	160-170	20-45	Niveau 4 : grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Niveau 5 : moule sur grille
						Niveau 3 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Choux ronds		-	3	180-200	30-40	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	35-45	Niveau 4 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Niveau 5 : moule sur grille
						Niveau 3 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Meringues		-	3	90	110-150	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	90	140-160	Niveau 4 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	90	140-160*	Niveau 5 : moule sur grille
						Niveau 3 : moule sur grille
						Niveau 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	Niveau 4 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Niveau 5 : moule sur grille
						Niveau 3 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Tourtes (tourte aux légumes, quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	180-190	45-70	Niveau 4 : moule à gâteau sur grille
						Niveau 1 : moule à gâteau sur grille
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Niveau 5 : moule à gâteau sur grille
						Niveau 3 : moule à gâteau sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie + moule à gâteau
Vol-au-vent / Feuilletés		-	3	190-200	20-30	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	20-40	Niveau 4 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Niveau 5 : moule sur grille
						Niveau 3 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Flans		-	3	190-200	45-65	Lèchefrite ou moule sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		-	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou moule sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou moule sur grille
Dinde / Oie 3 kg		-	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou moule sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		-	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou moule sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Moule sur grille
Toast		-	5	Elevée	3-6	Grille
Filets / darnes de poisson		-	4	Moyenne	20-30	Niveau 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Niveau 3 : lèchefrite contenant de l'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes de porc / Hamburgers		-	5	Moyenne-Elevée	15-30	Niveau 5 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Niveau 4 : lèchefrite contenant de l'eau

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Poulet rôti 1 à 1,3 kg		-	2	Moyenne	55-70	Niveau 2 : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson) Niveau 1 : lèchefrite contenant de l'eau
		-	2	Elevée	60-80	Niveau 2 : tournebroche (si présent) Niveau 1 : lèchefrite contenant de l'eau
Rosbif saignant 1 kg		-	3	Moyenne	35-50	Moule sur grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau/ Jarrets		-	3	Moyenne	60-90	Lèche-frite ou moule sur grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	3	Moyenne	45-55	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes		-	3	Elevée	10-25	Lèchefrite ou moule sur grille
Lasagnes & Viandes		-	1-4	200	50-100*	Niveau 4 : moule sur grille Niveau 1 : lèchefrite ou moule sur grille
Viandes & Pommes de terre		-	1-4	200	45-100*	Niveau 4 : moule sur grille Niveau 1 : lèchefrite ou moule sur grille
Poissons & Légumes		-	1-4	180	30-50*	Niveau 4 : moule sur grille Niveau 1 : lèchefrite ou moule sur grille
Repas complet : Tarte (niveau 5) / Lasagnes (niveau 3) / Viande (niveau 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Niveau 5 : moule sur grille Niveau 3 : moule sur grille Niveau 1 : lèchefrite ou moule sur grille

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Pizza surgelée		-	3	Auto	10-15	Niveau 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		-	1-4	Auto	15-20	Niveau 4 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-2-4	Auto	20-30	Niveau 4 : plaque à pâtisserie
						Niveau 2 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Niveau 4 : plaque à pâtisserie
						Niveau 3 : moule sur grille
						Niveau 2 : moule sur grille
						Niveau 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Rôtis de viande farcis		-	3	200	80-120*	Lèchefrite ou moule sur grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	3	200	50-100*	Lèchefrite ou moule sur grille

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

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, utilisez les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas celui désiré, passez à celles plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Pâtisserie

- Cuisez la pâtisserie avec la fonction convection naturelle sur un seul gradin. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction chaleur pulsée et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- 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 saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

Viandes

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

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

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Pizzas

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza 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.