

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

VOTRE SECURITE AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST ESSENTIELLE

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

 Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.
Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole de danger et des termes suivants :

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

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

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service Après-Vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche.

- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les modèles avec fonction induction).
- Ne touchez pas l'appareil si une des parties de votre corps est mouillée et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. : chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de réglage incorrect des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.

- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'y accéder. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Evitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Evitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui s'accumule à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tout liquide renversé doit être éliminé de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.

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

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué 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 mm²) 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 2002/96/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 la réalisation d'économies d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.
- Eteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

DECLARATION DE CONFORMITE (C E)

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

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 programmeur 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).
 - Retirez tous les accessoires avant de lancer le nettoyage par pyrolyse (y compris la grille latérale).
 - 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.

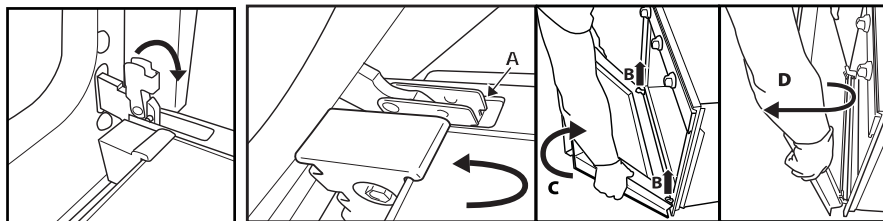


Fig. 1

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.

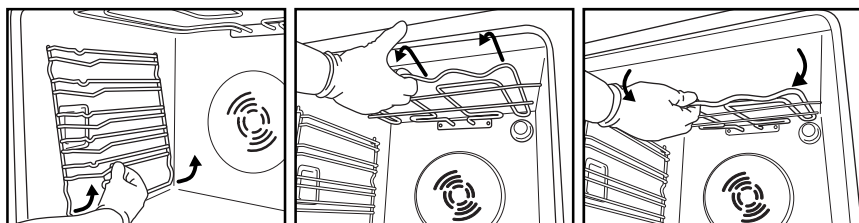


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REEMPLACEMENT 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'enclipses (Fig. 9).
6. Reposez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

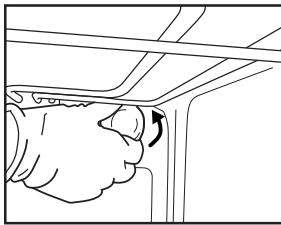


Fig. 6

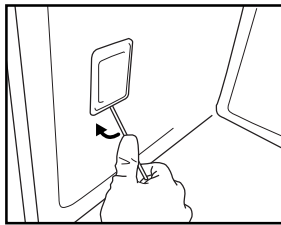


Fig. 7

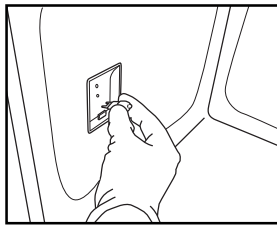


Fig. 8

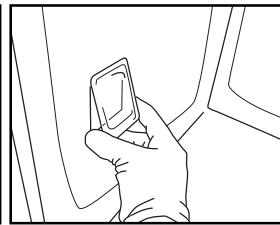


Fig. 9

REMARQUE :

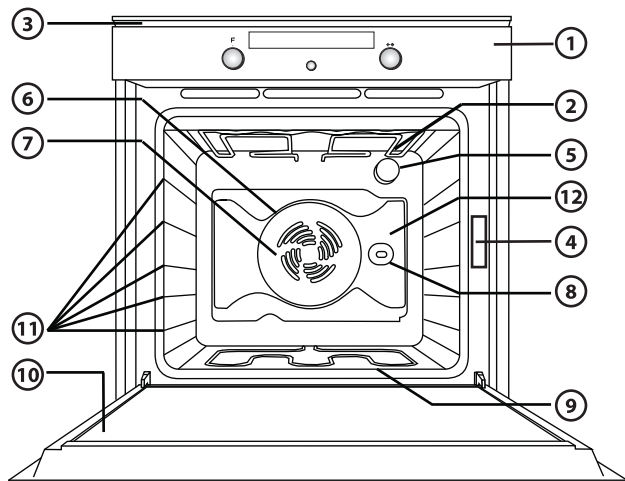
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce (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 ELECTRIQUE, CONSULTEZ LE PARAGRAPHE RELATIF A L'INSTALLATION



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

REMARQUE :

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

ACCESSOIRES FOURNIS

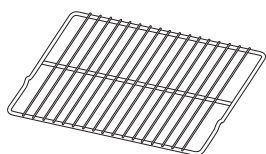


Fig. A

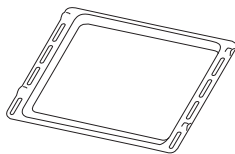


Fig. B

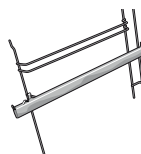


Fig. C

- A. GRILLE :** à utiliser pour faire griller les aliments ou comme support pour les casseroles, les moules à gâteau et tout autre plat de cuisson allant au four.
- B. LECHFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.
- C. GRILLES COULISSANTES :** pour faciliter l'insertion et le retrait des accessoires.
- Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.**

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires, comme les panneaux catalytiques, le tournebroche, etc., auprès du Service Après-Vente.

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

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

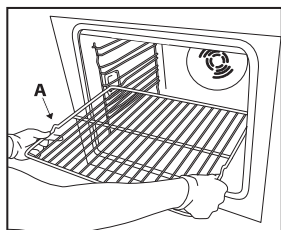


Fig. 1

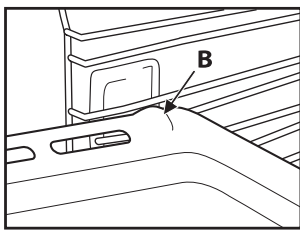
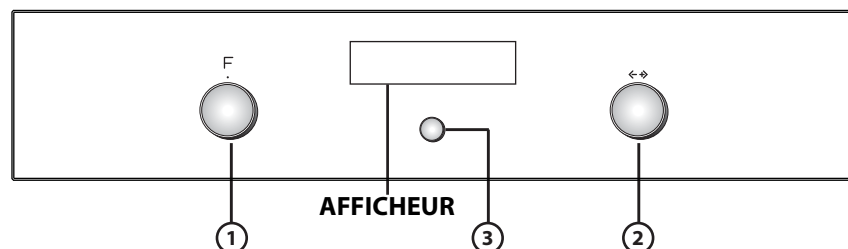


Fig. 2

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



1. **SELECTEUR DE FONCTION** : Allumage/extinction et sélecteur de fonction
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : Navigation dans le menu et réglage des valeurs préétablies
3. **TOUCHE DE SELECTION/CONFIRMATION**

REMARQUE : pour les indications relatives à cette touche, ✓ s'affiche.

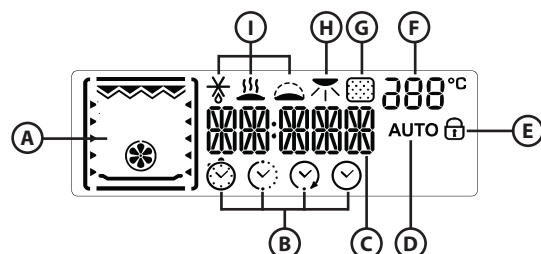
LISTE DES FONCTIONS

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

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

REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, reportez-vous au tableau spécifique à la page 32.

DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR



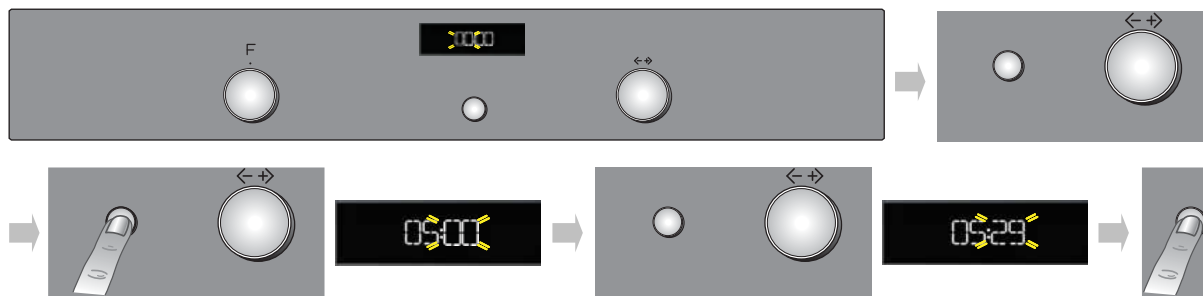
- A. Visualisation des résistances chauffantes actives pour les différentes fonctions de cuisson
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, temps de cuisson, heure de fin cuisson, heure actuelle
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée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

ACTIVATION DU FOUR - REGLAGE DE LA LANGUE

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

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyez sur la touche ③ pour confirmer.

REGLAGE DE L'HEURE

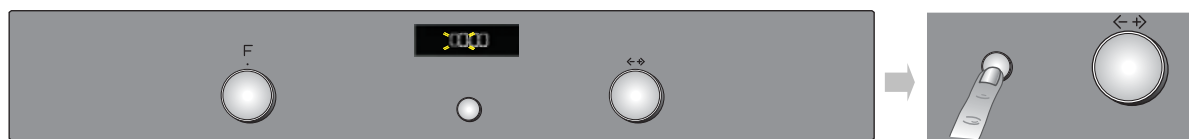


Après le réglage de la langue, il est nécessaire de régler l'heure. Les deux chiffres relatifs à l'heure clignotent sur l'afficheur.

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

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

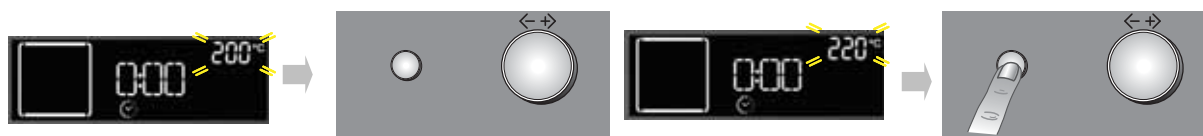
SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s'affichent.
2. Si les valeurs affichées correspondent à celles voulues, appuyez sur (3). Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

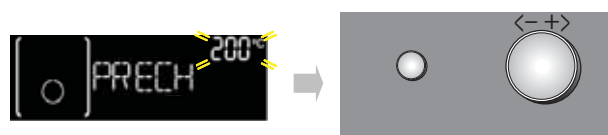
REGLAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRIL

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



1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche (3) pour confirmer.

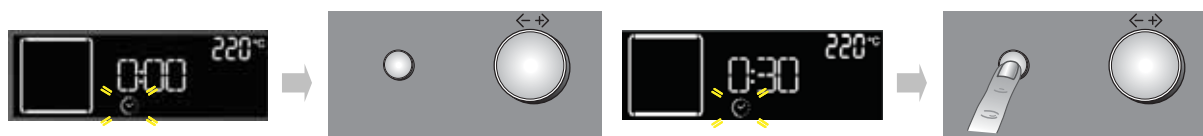
PRECHAUFFAGE RAPIDE



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

REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

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



1. Après confirmation de la température, le symbole  clignote.
2. Tournez le bouton de réglage pour afficher le temps de cuisson souhaité.
3. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche (3).

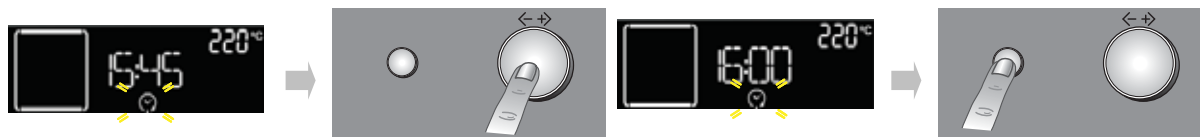
REGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON/DEPART DIFFERE

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

REMARQUE : lorsque vous utilisez ce réglage, la température sélectionnée est atteinte progressivement ; le temps de cuisson sera donc légèrement plus long que celui figurant dans le tableau de cuisson.

Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir de l'heure actuelle. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé un temps de cuisson.

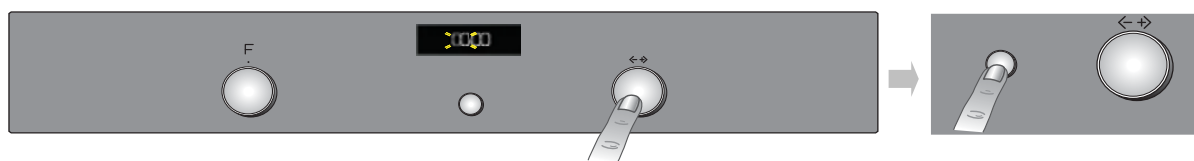
Après avoir réglé le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'affiche (par exemple 15:45) et le symbole  clignote.



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

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

MINUTERIE



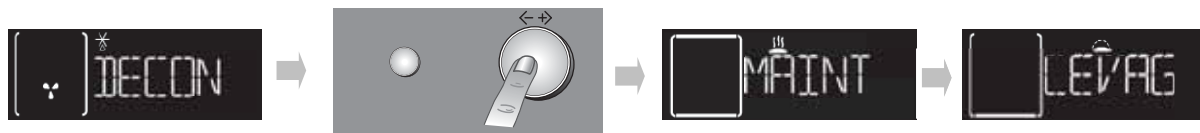
Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour surveiller le temps de cuisson des pâtes. La durée maximale pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.

1. Avec le bouton « Fonctions » sur zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche **3** pour lancer le compte à rebours. A la fin de la durée programmée, l'afficheur indique « END » et un signal sonore retentit. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la touche **3** (l'heure actuelle s'affiche).

SELECTION DES FONCTIONS SPECIALES

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

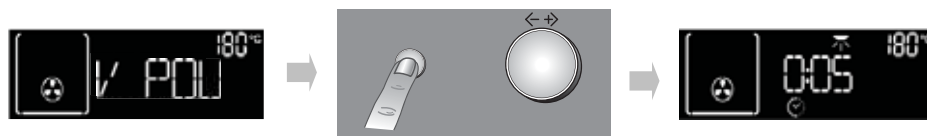
Pour parcourir ces fonctions, en choisir une, puis la démarrer, procédez comme suit :



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

BRUNISSAGE

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



Une fois le temps de cuisson écoulé, l'afficheur indique : « ✓ POUR EXTRA-DORAGE ». Appuyez sur la touche **3** ; le four commence alors la phase de brunissage pour une durée de 5 minutes. Cette fonction ne peut être sélectionnée que deux fois de suite.

SELECTION DE LA FONCTION PAIN/PIZZA

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant deux fonctions de cuisson automatique pour le pain et la pizza.

Pain



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « PAIN » suivie de AUTO s'affiche.
2. Appuyez sur **(3)** pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température souhaitée (entre 180 °C et 220 °C) et confirmez en appuyant sur la touche **(3)**.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur **(3)** pour lancer la cuisson.

Pizza



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

REGLAGES

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

Langue

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

Heure

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

Eco

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

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

Signal sonore

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

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

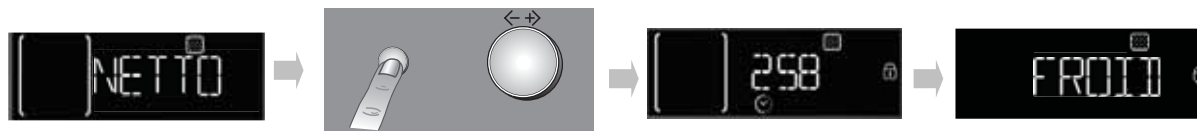
Luminosité

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

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

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, reportez-vous au chapitre NETTOYAGE et au tableau des fonctions à la page 32.



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

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : le mot NETTOYAGE PYRO s'affiche.

2. Appuyez sur la touche  pour confirmer votre choix et lancer le cycle de nettoyage pyro.

Pour sélectionner le nettoyage pyro ECO, tournez le bouton « Navigation » : le mot ECO apparaît en bas à droite de l'afficheur.

Appuyez sur la touche  pour lancer le programme court.

Durant le nettoyage pyro, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole  s'affiche. La porte reste également bloquée à la fin du cycle de nettoyage : le mot « FROID » s'affiche, indiquant que le four est toujours en train de refroidir. Lorsque la température du four a suffisamment baissé, le symbole  s'éteint et le mot « END » s'affiche.

REMARQUE : si la procédure de commande du blocage automatique de la porte ne s'effectue pas correctement, le symbole  s'affiche. En revanche, si la porte reste fermée suite à un problème au niveau du système de blocage, le symbole  et l'indication « PORTE VERROUILLEE » s'affichent. Dans ce cas, contactez le Service Après-Vente.

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR

SELECTEUR DE FONCTION		
0	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMP (ECLAIRAGE)	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.
 SPECIALS (FONCTIONS SPECIALES)	 DECONGELATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez le plat sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour éviter qu'il ne se dessèche.
	 MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou flans). Placez le plat sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température du four est supérieure à 65 °C.
	 LEVAGE DE LA PATE	Pour obtenir un levage optimal des pâtes salées ou sucrées. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du four est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	 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. Lorsque la fonction ECO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. Pour un rendement énergétique optimal, 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.
	CONVENTIONAL (TRADITIONNEL)	Pour cuire n'importe quel plat sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez le 1er ou le 2ème gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	CONVECTION FORCEE	Pour cuire des viandes et des tartes contenant une garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	FORCED AIR (CHALEUR PULSEE)	Pour cuire simultanément sur deux gradins différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (p. ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2ème gradin lors de cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux niveaux, utilisez les 1er et 4ème gradins après avoir préchauffé le four.
	GRILL	Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Utilisez le 4ème ou 5ème gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser la lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 3ème/4ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRILL	Pour rôtir de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la 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, si cet accessoire est présent.
	SETTINGS (REGLAGES)	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Placez la pâte sur le 2ème gradin après préchauffage du four.

SELECTEUR DE FONCTION		
	AUTOMATIC OVEN CLEANING (NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR)	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 entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet (PYRO) et un cycle plus court (ECO). Il est conseillé d'utiliser le cycle complet uniquement si le four est très sale et le cycle court à intervalles réguliers.
	FAST PREHEATING (PRECHAUFFAGE RAPIDE)	Pour préchauffer le four rapidement.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	160-180	30-90	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille
						Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		Oui	2	160-200	30-85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	160-200	35-90	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille
						Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	2	170-180	15-45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160-170	20-45	Gratin 3 : gril
						Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	2	180-200	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	35-45	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	2	90	110-150	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	90	130-150	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-50	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain	 (Pain)	Oui	2	180-220	30-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille
Pizza	 (Pizza)	Oui	2	220-250	15-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pizza surgelée		Oui	2	250	10-15	Gratin 2 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	180-190	35-45	Moule à gâteau sur grille
		Oui	2-3	180-190	45-60	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille
						Gratin 2 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	2	190-200	20-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	20-40	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Lasagnes/Pâtes au four/ Cannellonis/Tartes		Oui	2	190-200	45-65	Lèchefrite ou plaque sur grille
Agneau/Veau/Bœuf/ Porc 1 kg		Oui	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet/Lapin/Canard 1 kg		Oui	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde/Oie 3 kg		Oui	1/2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Toast		-	4	3 (élevée)	2-5	Grille
Filets/darnes de poisson		-	4	2 (moyenne)	20-35	Gratin 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèchefrite contenant de l'eau
Saucisses/Brochettes/ Côtes de porc/ Hamburgers		-	4	2-3 (moyenne - élevée)	15-40	Gratin 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 3 : lèchefrite contenant de l'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	2 (moyenne)	50-65	Gratin 2 : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)
						Gratin 1 : lèchefrite contenant de l'eau
				3 (élevée)	60-80	Gratin 2 : tournebroche
						Gratin 1 : lèchefrite contenant de l'eau
Rosbif saignant 1 kg		-	2	2 (moyenne)	35-45	Plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau/Jarrets		-	2	2 (moyenne)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	2 (moyenne)	45-55	Lèchefrite/plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	2	3 (élevée)	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes et viande		Oui	1-3	200	50-100*	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Viande et pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100*	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		Oui	1-3	180	30-50*	Gratin 3 : plaque de cuisson sur grille
						Gratin 1 : lèchefrite ou plaque 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 approximatif. Retirez le plat du four lorsque vous l'estimez assez cuit selon vos préférences.

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

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuits sablés		Oui	2	170	15-25	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
	 **	Oui	1-3	150	30-45	Gratin 3 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Petits gâteaux		Oui	2	170	20-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
	 **	Oui	1-3	160	25-35	Gratin 3 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Génoise sans matières grasses		Oui	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
	 **	Oui	1-3	160	35-45	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 tartes aux pommes		Oui	2	185	60-75	Moule à gâteau sur grille
	 **	Oui	1-3	175	70-90	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast*		-	4	3 (élevée)	3-5	Grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers*		-	4	3 (élevée)	30-40	Gratin 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson) Gratin 3 : lèchefrite contenant de l'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque		Oui	2	180	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
	 **	Oui	1-3	160	55-65	Gratin 3 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Porc rôti		-	2	190	150-170	Gratin 3 : grill Gratin 2 : lèchefrite contenant de l'eau (ajoutez de l'eau si nécessaire)
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat		Oui	2	170	35-45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
	 **	Oui	1-3	170	40-50	Gratin 3 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie

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

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

** Lorsque vous faites griller un aliment, laissez un espace de 3 à 4 cm par rapport au bord avant de la grille pour faciliter son extraction.

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

Pour effectuer le test, utilisez le tableau prévu.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisés. Au départ, utilisez les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, passez à des valeurs plus élevées. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et de préférence des moules ou plats 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 des résultats optimum, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson quant au choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « FORCED AIR » (CHALEUR PULSEE) permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différents gradins. Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Cuisez les pâtisseries sur un seul gradin avec la fonction classique. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules à gâteau décalés sur les gradins, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau avec levure est cuit, introduisez un cure-dent dans le centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau 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.
- Utilisez la fonction « CONVECTION FORCEE » pour les desserts avec une garniture liquide (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits). Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

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

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

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction Levage de la pâte

Il est conseillé de toujours couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage de la pâte avec 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.