

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

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

VOTRE SECURITE AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST ESSENTIELLE

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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

- Ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Evitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui s'accumule à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tout liquide renversé doit être éliminé de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

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

INSTALLATION

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

PREPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

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

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

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

RECOMMANDATIONS GENERALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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

Pendant l'utilisation :

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

Mise au rebut de l'appareil

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

Conseils pour 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 très bien la chaleur.

DECLARATION DE CONFORMITE C €

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

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

La porte est bloquée :

- Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

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

SERVICE APRES-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

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

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

Veillez toujours spécifier :

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

SERVICE 0000 000 00000



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

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : 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 : CYCLE DE NETTOYAGE STARCLEAN™

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Les éponges abrasives, les pailles de fer ou les grattoirs métalliques sont à proscrire. Ils risquent à la longue d'abîmer les surfaces émaillées. Nettoyez la vitre de la porte uniquement à l'aide d'une éponge non abrasive.

La surface de la cavité du four est recouverte d'un émail sans nickel qui, grâce à sa formule particulière, se lave facilement à l'eau et à l'aide du tissu cellulose fourni. Le tissu cellulose peut être lavé et réutilisé jusqu'à usure complète ; vous pouvez vous le procurer auprès du Service Après-vente. Il est déconseillé de laver et de sécher le tissu en machine.

Cycle de nettoyage STARCLEAN™

Afin de conserver votre four dans les meilleures conditions, après chaque utilisation, lancez le cycle de nettoyage **STARCLEAN™**. Le cycle dure 35 minutes et inclut une phase de refroidissement. Procédez comme suit :

1. Attendez que le four soit froid.
2. Mouillez le tissu cellulose fourni à l'eau courante et essorez pour qu'il ne goutte pas.
3. Ouvrez la porte du four et extrayez les accessoires émaillés.
4. Disposez le tissu cellulose sur la sole du four de façon à la recouvrir complètement.
5. Répartissez 350 ml d'eau sur le tissu cellulose de façon uniforme. Une quantité inférieure ou supérieure peut nuire au bon résultat de l'opération.
6. Fermez la porte du four.
7. Tournez le bouton Fonctions sur le symbole  : le mot **STARCLEAN™** s'affiche à l'écran.
8. Appuyez sur la touche  pour confirmer le choix et lancer le cycle de pyrolyse. N'ouvrez pas la porte pendant le déroulement du cycle pour éviter que de la vapeur ne s'échappe.
9. Une fois le cycle terminé, ouvrez la porte, retirez le tissu cellulose et éliminez l'eau résiduelle éventuellement présente dans le four.
10. Commencez le nettoyage à l'aide de l'éponge fournie imbibée d'un peu d'eau chaude (un nettoyage retardé de plus de 15 minutes peut compromettre le bon résultat de celui-ci).

Salissures tenaces

En cas de salissures particulièrement tenaces, répétez le cycle **STARCLEAN™** et ajoutez quelques gouttes de détergent neutre pendant la phase d'élimination des salissures.

Nettoyage de la vitre intérieure

La surface interne de la vitre intérieure de la porte est dotée d'un revêtement particulier qui facilite son nettoyage.

Pour conserver la vitre dans les meilleures conditions, après chaque cycle de nettoyage **STARCLEAN™**, nettoyez-la uniquement à l'eau et à l'aide d'une éponge non abrasive.

Pour éliminer les éventuelles graisses résiduelles, versez quelques gouttes de détergent neutre dans l'eau.

NOTES :

- Pour faciliter le nettoyage, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Il est possible d'abaisser la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN), pour nettoyer la partie supérieure de l'intérieur du four.
- **Pendant la cuisson prolongée d'aliments à forte teneur en eau (ex. pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte et sur le joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.**

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du liquide à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.
- Ne lavez pas les accessoires émaillés au lave-vaisselle. Les détergents agressifs généralement utilisés dans les lave-vaisselle risquent d'endommager l'émail de façon irréversible.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

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

DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

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

Pour remonter la porte :

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

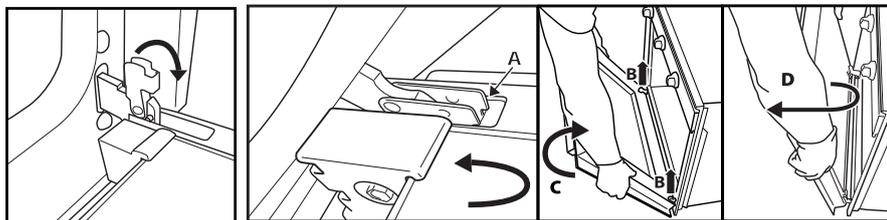


Fig. 1

Fig. 2

DEPLACEMENT DE LA RESISTANCE SUPERIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODELES)

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

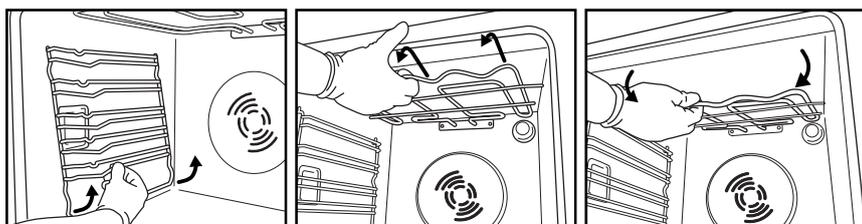


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

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

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

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

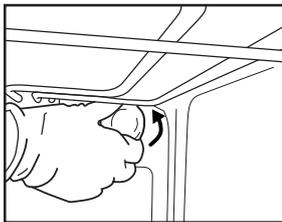


Fig. 6

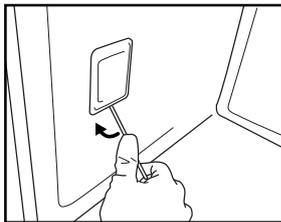


Fig. 7

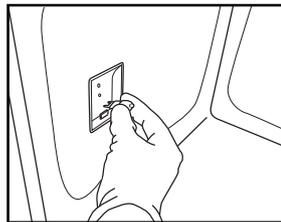


Fig. 8

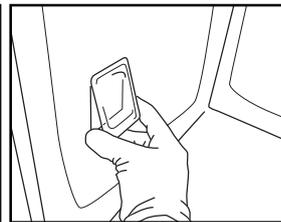


Fig. 9

REMARQUE :

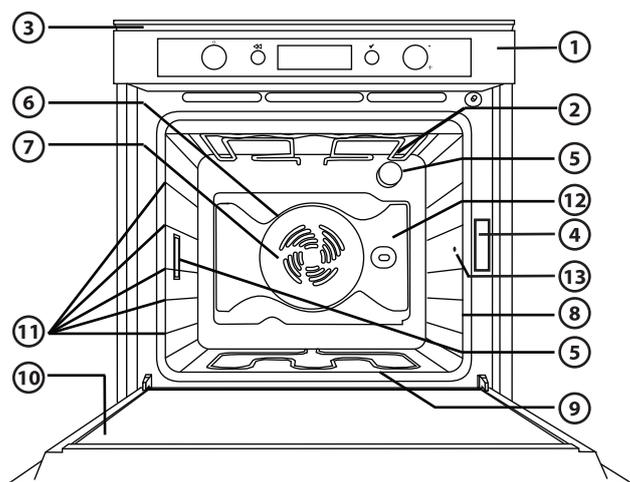
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce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

REMARQUE IMPORTANTE :

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

NOTICE D'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE A L'INSTALLATION



1. Bandeau de commande
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Eclairage
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche (si présent)
9. Résistance inférieure (non visible)
10. Porte
11. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
12. Paroi
13. Branchement de la sonde à viande

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche 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.
- A l'ouverture de la porte durant la cuisson, les éléments chauffants se désactivent.

ACCESSOIRES FOURNIS

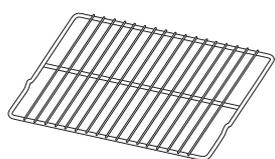


Fig. A

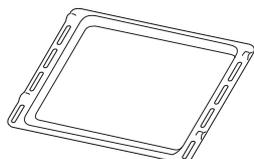


Fig. B

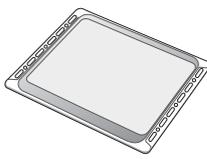


Fig. C



Fig. D



Fig. E

- A. GRILLE :** vous pouvez l'utiliser pour cuire les aliments ou comme support pour les casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient approprié à la cuisson au four.
- B. LECHEFRITE :** vous pouvez la positionner sous la grille pour récolter les jus ou l'utiliser comme plat pour cuire la viande, le poisson, les légumes, les fougasses, etc.
- C. PLAQUE A PÂTISSERIE :** pour cuire les produits de boulangerie-pâtisserie, mais aussi la viande rôtie, le poisson en papillotes, etc.
- D. SONDE A VIANDE :** pour mesurer la température au cœur des aliments pendant la cuisson.
- E. LINGE EN CELLULOSE :** à utiliser pour le cycle de nettoyage STARCLEAN™.

REMARQUE IMPORTANTE : utilisez uniquement le linge en cellulose fourni.

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

ACCESSOIRES NON FOURNIS

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

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

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

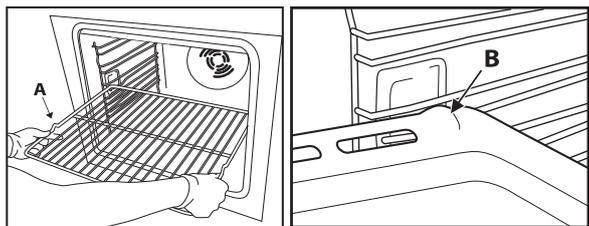


Fig. 1

Fig. 2

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



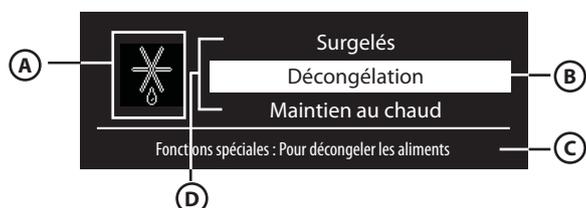
1. **BOUTON FONCTIONS:** allumage/extinction et sélection des fonctions
 2. **BOUTON NAVIGATION:** navigation dans le menu, réglage valeurs préconisées
- REMARQUE : les deux boutons sont escamotables. Appuyez sur le centre de ces boutons pour les extraire de leur siège.**

3. **TOUCHE** ⏪: pour retourner à la page-écran précédente
4. **TOUCHE** ⏩: pour sélectionner et confirmer les programmations

LISTE DES FONCTIONS

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

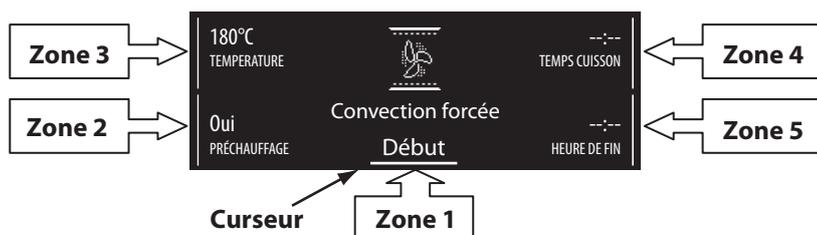
Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en plaçant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPECIALES, REGLAGES, RECETTES et RACCOURCIS.



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

DETAILS DE LA FONCTION

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



Pour vous déplacer dans les différentes zones, tournez le bouton « Navigation » : le curseur se place à côté des valeurs modifiables en suivant l'ordre décrit ci-dessus. Appuyez sur ⏩ pour sélectionner la valeur, la modifier au moyen du bouton « Navigation » et la confirmer avec la touche ⏩.

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

Pour pouvoir utiliser correctement le four, il faut sélectionner la langue et régler l'heure avant la première utilisation.

Procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur une position quelconque : l'afficheur visualise la liste des trois premières langues disponibles.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour parcourir 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. Programmez l'heure en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmez en appuyant sur .

SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON

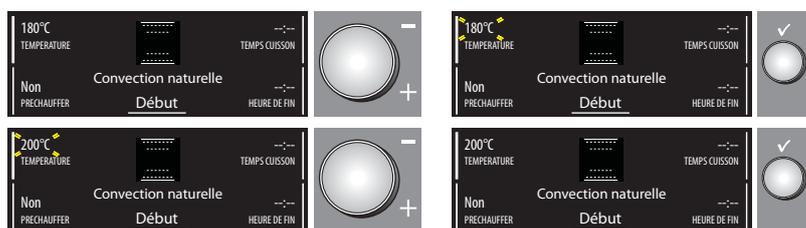


1. Si le four est éteint, tournez le bouton « Fonctions » ; les fonctions de cuisson ou les sous-menus correspondants s'affichent.

REMARQUE : vous trouverez la liste et la description des fonctions dans les tableaux page 96 et page 98.

2. A l'intérieur du sous-menu, explorez les différentes possibilités disponibles en tournant le bouton « Navigation » : la fonction sélectionnée est indiquée en blanc au centre de l'afficheur. Appuyez sur la touche pour confirmer la sélection .
3. les paramétrages de cuisson apparaissent sur l'afficheur. Si les valeurs préalablement sélectionnées correspondent à celles que vous désirez, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » puis appuyez sur la touche , ou procédez comme indiqué ci-après pour les modifier.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRIL



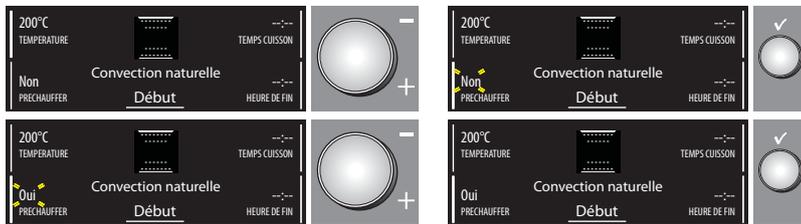
Pour modifier la température ou la puissance du gril, il est nécessaire de procéder comme suit:

1. Vérifiez que le curseur est positionné près de la valeur de la température (zone 3) ; appuyez sur la touche  pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs qui correspondent à la température clignotent.
2. Programmez la valeur voulue en tournant le bouton « Navigation » et appuyez sur la touche  pour confirmer.
3. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyez sur la touche .
4. L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson. Effectuez l'opération et appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

La température sélectionnée peut également être modifiée pendant la cuisson, en suivant la même procédure.

5. Une fois la cuisson terminée, le message de fin cuisson apparaît. A ce stade il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton « Fonctions » sur 0 (zéro), ou en rallongeant la cuisson en tournant le bouton « Navigation » en sens horaire. A l'extinction, la barre de refroidissement qui indique la température présente à l'intérieur du four apparaît sur l'afficheur.

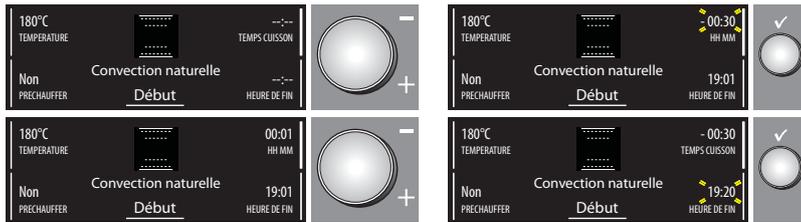
PRECHAUFFAGE DU FOUR



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

1. Placez le curseur en tournant le bouton « Navigation » au niveau du préchauffage.
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : le message « Non » clignote.
3. Modifiez le paramètre en tournant le bouton « Navigation » : l'afficheur indique « Oui ».
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

REGLAGE DE LA DUREE 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 « DUREE DE CUISSON » en tournant le bouton « Navigation ».
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre ; « 00:00 » clignote sur l'afficheur.
3. Modifiez la valeur avec le bouton « Navigation » jusqu'à visualiser le temps de cuisson désiré.
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

DORAGE

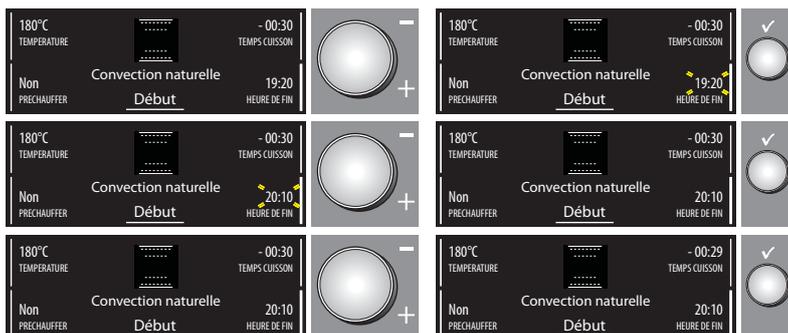
A la fin de la cuisson (si la fonction le permet), l'afficheur propose de faire dorer votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez réglé une durée de cuisson.



A la fin du temps de cuisson entré, l'afficheur visualise « +/- pour 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 une seule fois.

REGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DEPART DIFFERE

Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir de l'heure courante. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson. **Ce paramétrage n'est pas disponible si le préchauffage du four a été sélectionné pour la fonction choisie.**



Après avoir entré 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 l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Positionnez le curseur en face de l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton « Navigation ».
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le paramètre : l'heure de fin cuisson clignote.
3. Déplacez l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton « Navigation » jusqu'à atteindre la valeur voulue.
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .
5. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de DEMARRAGE et appuyez sur la touche .
6. L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson. Effectuez l'opération et appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. Le four commencera la cuisson après un temps d'attente calculé de manière à terminer la cuisson à l'heure indiquée (par exemple, en entrant 20:10 comme heure de fin cuisson pour un plat à cuire en 20 minutes, le four commencera la cuisson à 19:50).

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

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

MINUTEUR



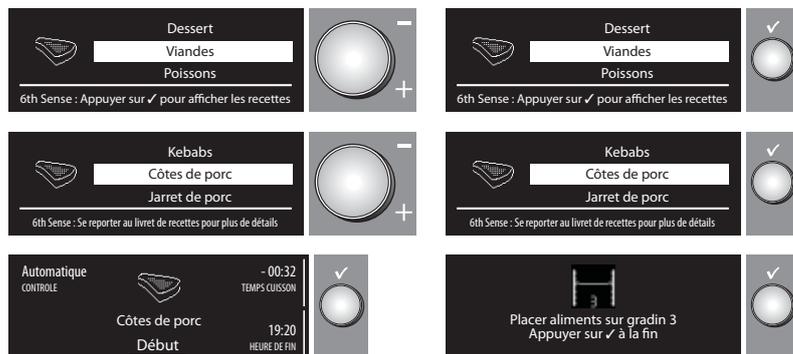
Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. Le temps maximum qu'il est possible de programmer est de 1 heure et 30 minutes.

1. Si le four est éteint, appuyez sur la touche  : l'afficheur visualise « 00:00:00 ».
2. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le temps voulu.
3. Appuyez sur la touche  pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'affichage indique « 0:00 » accompagné d'un signal sonore. Il est alors possible de prolonger le temps, en procédant comme ci-dessus, ou de désactiver le minuteur en appuyant sur la touche  (l'afficheur visualise l'heure courante).

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 au livre de recettes fourni uniquement pour les ingrédients et la préparation du plat. Pour le reste, suivez les instructions suivantes :



1. Sélectionnez « RECETTES » en tournant le bouton « Fonctions ».
2. Choisissez l'un des plats proposés.
3. Confirmez le plat choisi avec la touche .
4. Sélectionnez la recette voulue en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmez avec la touche  : l'afficheur indique le temps indicatif de cuisson.
6. Installez les aliments et tournez le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » puis appuyez sur la touche .

- L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson. Effectuez l'opération et appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. Pour retarder la cuisson, reportez-vous au paragraphe correspondant.



REMARQUE : 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.

Peu de temps avant que la fin du temps de cuisson, le four vous demande de contrôler si le degré de cuisson vous convient. Si ce n'est pas le cas, à la fin de la cuisson il est possible de prolonger manuellement la durée de cuisson à l'aide du bouton « Navigation ».

SONDE A VIANDE

La sonde à viande fournie avec l'appareil permet de mesurer, pendant la cuisson, la température exacte au cœur de l'aliment, comprise entre 0 et 100 °C, afin de garantir une cuisson optimale.

Il est possible de programmer la température intérieure souhaitée en fonction du plat à préparer.

Il est particulièrement important de bien positionner la sonde pour obtenir le résultat de cuisson escompté. Introduisez complètement la sonde dans la partie la plus épaisse du morceau de viande, en évitant de toucher les os et les parties grasses (Fig. 1). Pour la volaille, il convient d'introduire la sonde transversalement, au centre de la poitrine, en veillant à ce que la pointe ne finisse pas dans une partie creuse (Fig. 2).

Si le morceau de viande présente des épaisseurs irrégulières, vérifiez la cuisson avant de retirer le plat du four. Branchez l'extrémité de la sonde dans l'orifice prévu à cet effet sur la paroi droite de la cavité du four.

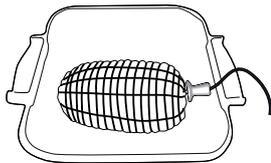


Fig. 1

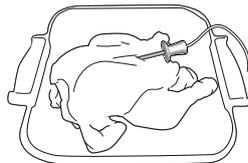


Fig. 2

Recettes avec la sonde à viande

- Sélectionnez « Recettes avec la sonde à viande » en tournant le bouton des fonctions sur le symbole correspondant.
- Choisissez le plat à cuire parmi les recettes proposées, puis confirmez en appuyant sur la touche  (OK).

REMARQUE : En sélectionnant « autre » la fonction vous permet de choisir tous les paramètres à insérer. Avec les autres recettes, vous ne pouvez entrer que certains de ceux-ci.

- Branchez la sonde, enfournez le plat et tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que le curseur se trouve en face de « Départ » puis appuyez sur la touche .

REMARQUE : Si vous avez oublié de brancher la sonde, un message s'affiche, vous invitant à procéder à son branchement. Dans le cas contraire, appuyez sur la touche , le four procédera à une cuisson traditionnelle pendant un temps indéterminé.



Si la sonde a été correctement branchée, un message de confirmation s'affiche pendant trois secondes, suivi d'une page-écran indiquant tous les paramètres relatifs à la cuisson, y compris la température au cœur de la viande détectée par la sonde.

Dès que la température prévue au cœur de l'aliment est atteinte, un message d'avis clignote pendant 3 secondes à l'écran. Dès que le temps est écoulé, il vous est possible de prolonger la cuisson en tournant le bouton « Navigation » vers le signe +. De cette façon, la cuisson se poursuit en mode traditionnel et pendant une durée indéterminée. En l'absence d'intervention de votre part, le four restera en attente pendant 10 minutes, après quoi il s'éteindra et il ne vous sera plus possible de prolonger la cuisson.



Il est possible d'utiliser la sonde également avec les fonctions CONVECTION NATURELLE, CONVECTION FORCEE, CHALEUR PULSEE, TURBO GRIL et CUISSON GROSSE PIECE. Si la sonde n'est pas insérée, la cuisson s'effectue en mode traditionnel ; dans le cas contraire, un message s'affiche indiquant que la sonde a été branchée. Le message s'affichera pendant 3 secondes, après quoi le four se comportera comme si vous aviez sélectionné la fonction « autre » comme indiqué ci-dessus.



REGLAGES

1. Pour modifier certains paramètres de l'afficheur, sélectionnez « REGLAGES » dans le menu principal avec le bouton « Fonctions ».
2. Confirmez à l'aide de la touche : l'afficheur visualise les paramètres pouvant être modifiés (langue, volume signal sonore, luminosité de l'afficheur, heure du jour, économie d'énergie).
3. Choisissez le paramètre à modifier en tournant le bouton « Navigation ».
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 confirmant que l'opération a été effectuée s'affiche.

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

CYCLE DE NETTOYAGE STARCLEAN™

Afin de conserver votre four dans les meilleures conditions, après chaque utilisation, lancez le cycle de nettoyage **STARCLEAN™**. Le cycle dure 35 minutes et inclut une phase de refroidissement. Procédez comme suit :

Pour la description de cette fonction, reportez-vous au chapitre NETTOYAGE et au tableau des fonctions page 96.

1. Attendez que le four soit froid.
2. Mouillez le linge en cellulose fourni à l'eau courante et essorez pour qu'il ne goutte pas.
3. Ouvrez la porte du four et extrayez les accessoires émaillés.
4. Disposez le linge en cellulose sur la sole du four de façon à la recouvrir complètement.
5. Répartissez 350 ml d'eau sur le linge en cellulose de façon uniforme. Une quantité inférieure ou supérieure peut nuire au bon résultat de l'opération.
6. Fermez la porte du four.

REMARQUE IMPORTANTE : n'ouvrez pas la porte pendant le fonctionnement du cycle pour éviter que de la vapeur ne s'échappe du four.



7. Tournez le bouton Fonctions sur le symbole  : le mot **STARCLEAN™** s'affiche à l'écran.
8. Appuyez sur la touche  pour confirmer le choix et lancer le cycle de pyrolyse. N'ouvrez pas la porte pendant le déroulement du cycle pour éviter que de la vapeur ne s'échappe.
9. Une fois le cycle terminé, ouvrez la porte, retirez le linge en cellulose et éliminez l'eau résiduelle éventuellement présente dans le four.
10. Puis commencez à nettoyer à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude (le nettoyage peut être compromis s'il est retardé de plus de 15 minutes).

Salissures tenaces

En cas de salissures particulièrement tenaces, répétez le cycle **STARCLEAN™** et ajoutez quelques gouttes de détergent neutre pendant la phase d'élimination des salissures.

SECURITE ENFANTS (KEY-LOCK)

Cette fonction permet de bloquer l'utilisation des touches et des boutons sur le bandeau de commande. Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes. Si activée, les touches sont verrouillées et un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur ainsi que le symbole . Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Avec le blocage des touches activé, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur 0 (zéro). Dans ce cas, il faut cependant régler de nouveau la fonction préalablement sélectionnée.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

BOUTON DES FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3e gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez au contraire le 1er ou le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Il est suggéré de placer le plat sur le 4e ou le 5e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Mettez-la sur le 3e/4e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-les sur le 1er/2e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ. 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.
	CHALEUR PULSEE	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) 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 pour la cuisson sur un gradin uniquement, le 1er et 4ème pour la cuisson sur deux gradins, et le 1er, 3ème et 5ème pour la cuisson sur trois gradins. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	STARCLEAN™	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à basse température. L'action combinée de l'émail spécial et de l'eau qui s'évapore du linge en cellulose au cours du cycle facilite l'élimination des salissures. Activez la fonction lorsque le four est froid.
	CONVECTION FORCEE	Pour cuire des viandes et des tartes contenant une farce liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	FONCTIONS SPECIALES	Voir FONCTIONS SPECIALES.
	REGLAGES	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	RECETTES	Pour sélectionner l'une des 30 recettes pré-enregistrées (voir livre de recettes joint). 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.

BOUTON DES FONCTIONS (Suite)

	RECETTES SONDE VIAN.	<p>Pour sélectionner 7 modes de cuisson optimaux pour différentes catégories de viande. Le four règle automatiquement la température au cœur finale pour le type de viande sélectionné, et la température idéale du four pendant la cuisson. Ces deux valeurs sont indiquées ci-après, dans le tableau de cuisson spécifique ; il est toutefois possible de les modifier manuellement dans un intervalle de temps prédéfini. Pour introduire et utiliser correctement la sonde, suivez les instructions fournies au paragraphe correspondant. Placez la viande sur le 3e gradin en utilisant une plaque de four posée sur la grille ou directement sur la lèchefrite fournie. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour contrôler la viande ou ajouter du bouillon, tout en veillant à ne pas déplacer la sonde pendant cette opération.</p>
	RACCOURCIS	<p>Pour accéder aux 10 fonctions les plus utilisées. Pour modifier les paramètres de la fonction sélectionnée, consulter le paragraphe « SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON ».</p>

BOUTON DES FONCTIONS (Suite)**FONCTIONS SPECIALES**

	DECONGELATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
	MAINTIEN AU CHAUD	Grâce à cette fonction, les aliments qui viennent d'être cuits restent chauds et croquants (par ex : viandes, fritures, gratins) Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte est supérieure à 65 °C.
	LEVAGE DE LA PATE	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 50 °C. Placez la pâte sur le 2e 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 plats de façon rapide et délicate. Elle peut être utilisée également pour réchauffer des plats déjà cuisinés. Suivez les indications présentes sur l'emballage. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CUISSON GROSSE PIECE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e 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
		Pizza
		Strudel
		Frites
		Pain
	Personnalisé	Il est possible de programmer une valeur de température entre 50 et 250 °C pour cuire d'autres plats.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	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	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Gâteaux au levain		-	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	Lèche-frite/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	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	160-170	20-45	Niveau 4 : grille Niveau 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Niveau 5 : moule sur grille Niveau 3 : moule sur grille Niveau 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Choux ronds		-	3	180-200	30-40	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	35-45	Niveau 4 : moule sur grille Niveau 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Niveau 5 : moule sur grille Niveau 3 : moule sur grille Niveau 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Meringues		-	3	90	110-150	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	90	140-160	Niveau 4 : moule sur grille Niveau 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	90	140-160*	Niveau 5 : moule sur grille Niveau 3 : moule sur grille Niveau 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pain/Pizza/Fougasse		-	1/2	190-250	15-50	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	190-250	20-50	Niveau 4 : moule sur grille Niveau 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Niveau 5 : moule sur grille Niveau 3 : moule sur grille Niveau 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
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 1kg		-	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou moule sur grille
Poulet / lapin / canard 1kg		-	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou moule sur grille
Dinde / oie 3kg		-	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	Haut	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	Moyen-Haut	15-30	Niveau 5 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Niveau 4 : lèchefrite contenant de l'eau

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Poulet rôti de 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	Haut	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 l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau/ Jarrets		-	3	Moyenne	60-90	Lèchefrite ou moule sur grille (retournez l'aliment 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	Haut	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
		-	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
		-	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	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes		
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 ou 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 indicatif. Les aliments peuvent être retirés dans des délais différents selon les goûts personnels.

RECETTES AVEC LA SONDE A VIANDE

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Température suggérée sonde viande (°C)
Rosbif saignant	Auto	-	3	215	40-60	48
Rosbif cuit à point	Auto	-	3	180	50-70	60
Rosbif bien cuit	Auto	-	3	180	60-80	68
Dinde rôtie	Auto	-	1/2	160	90-180	75
Poulet rôti	Auto	-	3	205	50-70	83
Rôti de porc	Auto	-	3	180	70-100	75
Rôti de veau	Auto	-	3	170	60-90	68
Viande bien cuite	Auto	-	3	200	-	45-90

Tableau des recettes testées (conformément aux normes IEC 60350-1:2011-12 et DIN 3360-12:07:07)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)		-	3	170	15-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		-	1-4	150	25-40	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Viennoiserie (Small cakes)		-	3	170	25-35	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	30-40	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Gênoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		-	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 (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	175	75-95	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9,2						
Croque-monsieur (Toast)**		-	5	Haut	3-6	Grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers (Burgers)**		-	5	Haut	18-30	Gratin 5 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gratin 4 : lèchefrite contenant de l'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	55-65	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast pork)		-	2	170	110-150	Gratin 2 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)		-	3	170	35-45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	40-50	Gratin 4 : plaque à pâtisserie Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si vous souhaitez cuire sur un 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 avant de la grille pour faciliter l'extraction

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

Pour effectuer le test, utilisez le tableau prévu

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 D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

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

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CHALEUR PULSEE » il est possible de cuire simultanément des aliments différents (par exemple : poisson et légumes) qui nécessitent une température identique, sur plusieurs 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 la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction Convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau. Si le cure-dent est sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, utilisez la fois suivante une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Pour les pâtisseries avec garniture juteuse (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits), utilisez 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 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 faire brûler leur surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

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

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Pizzas

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

Fonction levage

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