

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).
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent rester à l'écart de la zone de l'appareil (uniquement pour les fours équipés d'une fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en respectant les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information concernant 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, vérifiez 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 sortir de sa base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Utilisez la poignée fournie en accessoire pour déplacer le four en toute sécurité.

1. Insérez fermement la poignée dans les orifices latéraux (Fig. 1)
2. Soulevez la poignée comme illustré à la Fig. 2

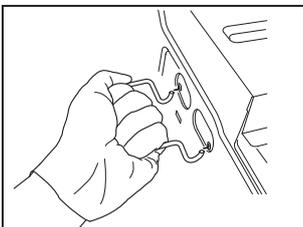


Fig. 1

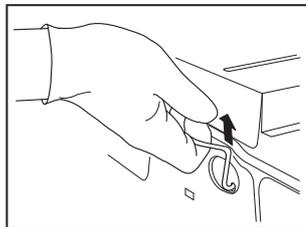


Fig. 2

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 garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE (uniquement sur certains modèles)

Assurez-vous que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle du réseau électrique. La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible en ouvrant la porte).

- 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.
- Le four est programmé pour fonctionner avec une puissance absorbée supérieure à 2,5 kW (signalée par « ELEVEE » dans les réglages) qui est compatible avec une alimentation domestique supérieure à 3 kW. Si l'habitation utilise une alimentation inférieure, le réglage doit être baissé (« BASSE » dans les réglages). Le tableau ci-dessous indique les réglages d'alimentation électrique recommandés pour chaque pays.

Pays	Réglage
Allemagne	Elevée
Espagne	Faible
Finlande	Elevée
France	Elevée
Italie	Faible
Pays-Bas	Elevée
Norvège	Elevée
Suède	Elevée
Royaume-Uni	Faible
Belgique	Elevée

RECOMMANDATIONS GENERALES

Avant l'utilisation initiale :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives présents sur les accessoires, la plaque à induction et le récipient de cuisson.
- Retirez les accessoires du four. Positionnez la plaque à induction sur le troisième gradin et branchez-la. Placez le récipient de cuisson sur la plaque à induction et remplissez-le de 200 g d'eau. Sélectionnez la fonction Finition du dessus et faites fonctionner le four pendant une heure environ afin d'éliminer les odeurs et les fumées émanant 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 de 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.
- Vérifiez 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.
- N'exposez pas le four aux agents atmosphériques.
- Ne versez jamais d'eau sur la plaque à induction lorsqu'elle est insérée dans le four ou lorsqu'elle est chaude. Cela risquerait d'endommager le verre ou le revêtement en émail.
- Insérez et retirez soigneusement la plaque à induction afin d'éviter d'endommager le verre et/ou la prise électrique.
- Avant d'utiliser le four en mode standard (sans induction), retirez complètement la plaque à induction du four. La plaque à induction risque de s'endommager si elle reste dans le four.

Après l'utilisation :

- Laissez la plaque à induction refroidir avant de la retirer si elle a besoin d'être nettoyée. Lorsque la plaque à induction est retirée du four, assurez-vous d'utiliser le cache-prise fourni pour empêcher les impuretés de pénétrer dans la prise électrique (Fig. 1).

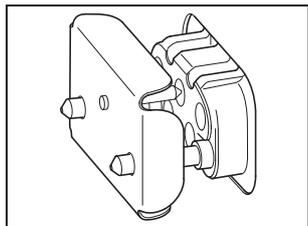


Fig. 1

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Elimination des emballages

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

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cette machine, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et la santé.
- Le symbole  figurant sur l'appareil ou dans la documentation fournie indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour l'économie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise. Les fonctions d'induction ne nécessitent pas de préchauffage.
- Lors de la cuisson en mode induction, utilisez le récipient de cuisson fourni, conçu pour favoriser l'économie d'énergie.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- En mode standard (non-induction), éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant une durée de cuisson plus importante continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

DECLARATION DE CONFORMITE C C

- Ce four, destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au Règlement européen (C 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 ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil répond aux exigences de conception éco des réglementations européennes n. 65/2014 et n. 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

GUIDE DE DIAGNOSTIC DE PANNES

Le four ne fonctionne pas :

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

Le programmeur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche, contactez le service après-vente le plus proche. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

La plaque à induction ne fonctionne pas :

- La plaque à induction doit être utilisée sur le troisième gradin uniquement. Assurez-vous qu'elle est positionnée et branchée correctement.
- Eteignez le four, puis rallumez-le. Vérifiez si le problème persiste.

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.

Si le problème persiste après avoir effectué ces contrôles, adressez-vous au service après-vente le plus proche.

Veuillez spécifier dans tous les cas :

- une brève description du problème ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (le numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) située sur le bord droit de l'enceinte du four (visible en ouvrant la porte). 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 vapeur.**
 - **Attendez que le four ait refroidi avant de procéder au nettoyage.**
 - **Débranchez l'appareil.**

Extérieur du four

IMPORTANT : n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. En cas de contact involontaire d'un tel produit avec le four, essuyez-le immédiatement avec un chiffon humide.

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

Enceinte du four : cycle de nettoyage STARCLEAN™

IMPORTANT : n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. Utilisez uniquement l'éponge fournie ; évitez l'utilisation d'éponges abrasives, de grattoirs métalliques ou de tampons à récurer, qui risquent d'endommager les surfaces émaillées. Utilisez uniquement des éponges non abrasives pour nettoyer la vitre du four.

Les parois internes de ce four sont munies d'un revêtement en émail spécial (sans nickel) qui permet de nettoyer le four uniquement avec de l'eau et le chiffon en cellulose fourni. Vous pouvez laver et réutiliser le chiffon en cellulose jusqu'à usure complète, puis en commander un autre auprès d'un service après-vente. Le lavage en machine et le séchage en tambour sont toutefois déconseillés.

Cycle de nettoyage STARCLEAN™

Pour garder votre four en bon état, lancez un cycle de nettoyage **STARCLEAN™** après chaque utilisation. Pour effectuer ce cycle (qui prend 35 minutes, phase de refroidissement comprise), procédez comme suit :

1. Laissez le four refroidir.
2. Passez le chiffon en cellulose fourni sous l'eau et essorez-le de manière à ce qu'il ne goutte pas.
3. Ouvrez la porte du four et retirez les accessoires en émail.

- Couvrez complètement la paroi inférieure du four avec le chiffon en cellulose.
- Versez uniformément 350 ml d'eau sur le chiffon en cellulose. Une quantité d'eau inférieure ou supérieure risquerait de compromettre le bon déroulement du cycle.
- Fermez la porte du four.
- Sélectionnez le symbole  avec le bouton Fonctions : le message **STARCLEAN™** s'affiche.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer votre choix et lancer le cycle de nettoyage. Pour éviter que la vapeur d'eau ne s'échappe, n'ouvrez pas la porte du four pendant le cycle.
- Au terme du cycle, retirez le chiffon en cellulose et, le cas échéant, enlevez l'eau résiduelle.
- Commencez alors à nettoyer le four à l'aide de l'éponge fournie, préalablement trempée dans de l'eau chaude, puis essorée (vous risquez de compromettre le nettoyage si vous le retardez de plus de 15 minutes).

Taches particulièrement tenaces

Pour éliminer les taches particulièrement tenaces, renouvelez le cycle STARCLEAN™, puis ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle neutre lors du nettoyage manuel.

Nettoyage de la vitre interne

La surface interne de la vitre du four est munie d'un revêtement spécial qui facilite le nettoyage.

Pour maintenir la vitre du four en bon état, nettoyez-la avec un peu d'eau et une éponge non abrasive après chaque cycle de nettoyage **STARCLEAN™**.

Ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle neutre à l'eau pour éliminer les restes de graisse.

REMARQUES :

- Vous pouvez retirer la porte pour la nettoyer plus facilement (voir ENTRETIEN).
- La résistance chauffante supérieure du grill (voir ENTRETIEN) peut être abaissée pour permettre le nettoyage de la voûte du four.
- Pendant la cuisson prolongée d'aliments contenant beaucoup d'eau (pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le joint. Attendez que le four refroidisse, puis éliminez la condensation avec un chiffon ou une éponge.**

Accessoires :

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

Plaque à induction :

- Lorsqu'elle a refroidi, utilisez une éponge et un détergent liquide adapté aux fours ou tables de cuisson. Ne lavez pas la plaque à induction au lave-vaisselle.

Prise électrique interne :

- Retirez le cache-prise métallique. Utilisez une éponge humide pour nettoyer la prise. N'utilisez pas d'outils métalliques et/ou pointus.

Récipient de cuisson :

- Lavable au lave-vaisselle. Vous pouvez également utiliser une éponge et un détergent liquide approprié.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

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

DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la 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.

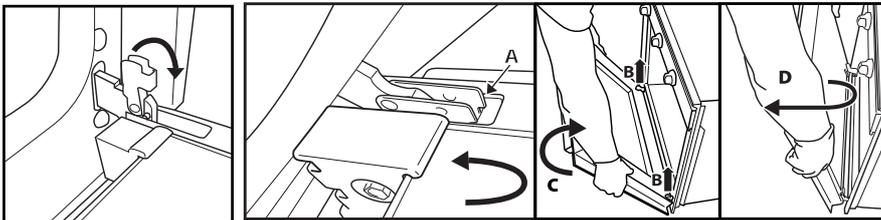


Fig. 1

Fig. 2

RETRAIT DES GRILLES LATÉRALES

Les grilles porte-accessoires latérales sont dotées de deux vis de fixation (Fig. 1) offrant une stabilité optimale.

1. Retirez les vis et les plaques de fixation de part et d'autre à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil.
2. Retirez les grilles en les soulevant (1) et en les faisant pivoter (2), comme illustré à la Fig. 3.

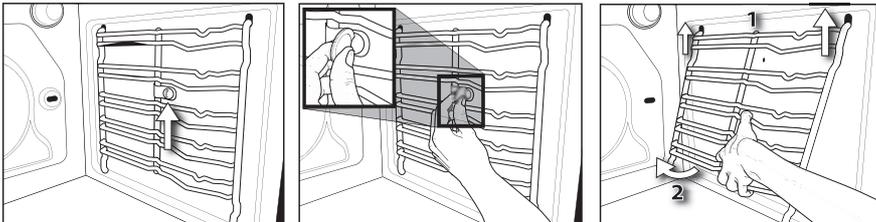


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

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

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 4).
2. Tirez légèrement sur la résistance chauffante (Fig. 5) et abaissez-la (Fig. 6).
3. Pour remettre la résistance chauffante en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

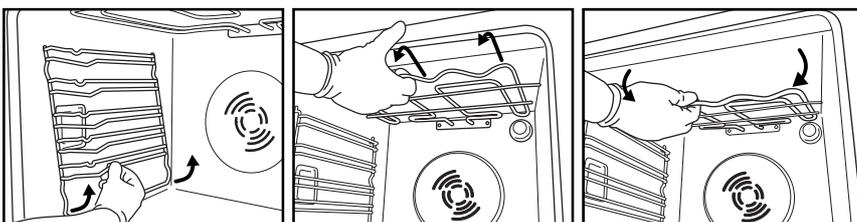


Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Pour remplacer l'ampoule arrière (si elle est présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le cache de l'ampoule (Fig. 7), remplacez l'ampoule (voir Remarque pour en connaître le type), puis revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si elle est présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 4).
3. Dégagez le cache de l'ampoule en faisant levier à l'aide d'un tournevis (Fig. 8).
4. Remplacez l'ampoule (voir Remarque pour en connaître le type) (Fig. 9).
5. Reposez le cache de l'ampoule en l'enfonçant jusqu'à ce qu'il s'enclenche (Fig. 10).
6. Reposez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

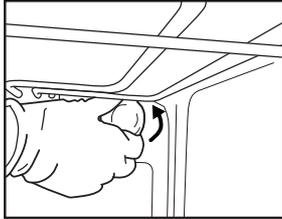


Fig. 7

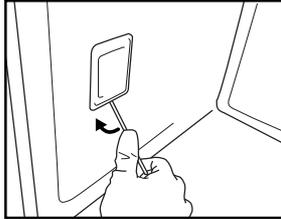


Fig. 8

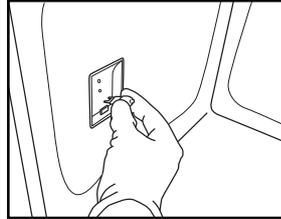


Fig. 9

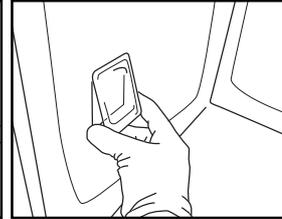


Fig. 10

N.B.

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

IMPORTANT :

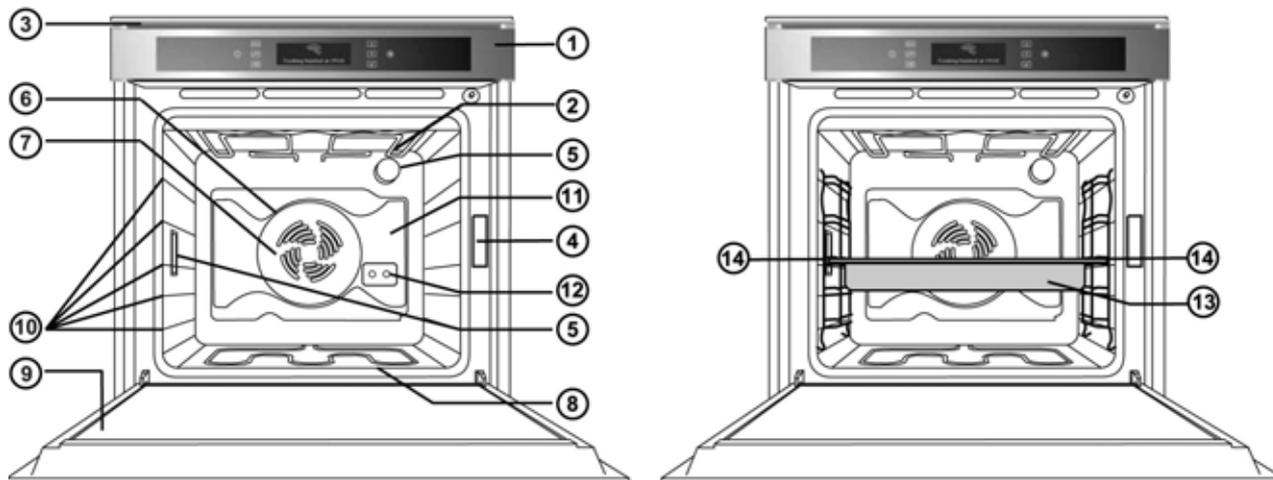
- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez pas à mains nues, car vos empreintes risqueraient de les endommager.**
- **Avant de faire fonctionner le four, vérifiez que le cache de l'ampoule est bien remis en place.**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU FOUR

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

Le four à induction présente une prise électrique dans la paroi arrière du four qui alimente la résistance chauffante logée dans la plaque à induction lorsqu'elle est branchée.

La plaque à induction est conçue pour fonctionner avec le récipient de cuisson à induction fourni avec le four. L'utilisation du récipient de cuisson et de la plaque à induction permet d'améliorer les performances de cuisson et de réduire la consommation d'énergie.



1. Panneau de commandes
2. Résistance chauffante supérieure/grill
3. Ventilateur de refroidissement (non visible)
4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Ampoules
6. Résistance chauffante circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Résistance chauffante inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
11. Paroi arrière
12. Prise électrique (à l'intérieur du four)
13. Plaque à induction
14. Position de la plaque à induction

N.B.

- 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.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson, les résistances chauffantes se désactivent.

ACCESSOIRES FOURNIS

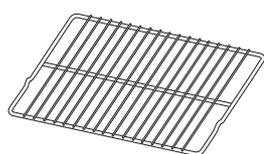


Fig. A

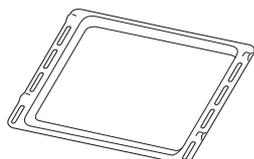


Fig. B

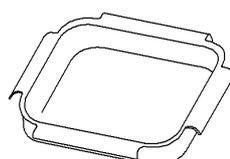


Fig. C



Fig. D



Fig. E

- A. GRILLE :** à utiliser pour faire griller les aliments ou comme support pour les casseroles, les moules à gâteau et tout autre plat de cuisson allant au four.
- B. LECHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus de cuisson ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.
- C. RECIPIENT DE CUISSON :** il est conçu pour être utilisé avec la plaque à induction et doit être placé dans les repères figurant sur le verre de la plaque à induction.

D. PLAQUE A INDUCTION : à utiliser en mode induction en la plaçant sur le troisième gradin uniquement et en s'assurant que la prise électrique est complètement insérée (reportez-vous à la section « Insertion de grilles et autres accessoires dans le four »).

E. CHIFFON EN CELLULOSE : à utiliser lors du cycle de nettoyage STARCLEAN™.

IMPORTANT : utilisez uniquement le chiffon 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 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 lèche-frite et la plaque à pâtisserie, sont insérés avec la partie rehaussée sur la partie plate « B » orientée vers le haut (Fig.2).

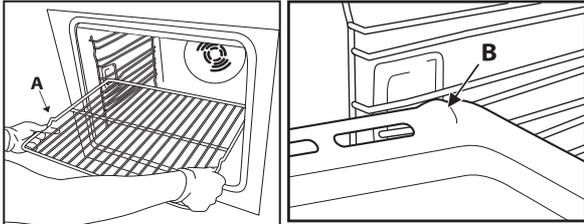


Fig.1

Fig.2

PLAQUE A INDUCTION :

La plaque à induction doit être insérée dans le troisième gradin pour pouvoir la brancher dans la prise électrique.

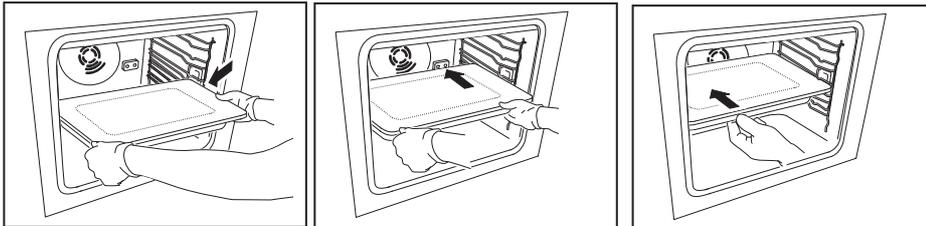


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

1. A l'aide des deux mains, placez correctement la plaque à induction sur le troisième gradin (Fig. 1).
2. Utilisez vos deux mains pour pousser la plaque à induction jusqu'à la prise électrique (Fig. 2).
3. Veillez à ce que la prise soit complètement insérée en poussant fermement la plaque à induction (Fig. 3).

RECIPIENT DE CUISSON :

Posez le récipient de cuisson sur la plaque à induction, en veillant à placer le récipient dans les repères rectangulaires figurant sur le verre de la plaque à induction.

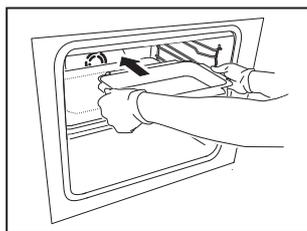


Fig. 4

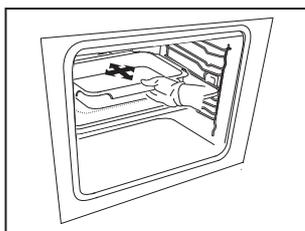


Fig. 5

1. Posez le récipient de cuisson sur la plaque à induction (Fig. 4) avec les deux mains.
2. Placez le récipient de cuisson au centre des repères figurant sur le verre (Fig. 5).

RETRAIT DU RECIPIENT DE CUISSON ET DE LA PLAQUE A INDUCTION

RETRAIT DU RECIPIENT DE CUISSON :

IMPORTANT : le récipient de cuisson à induction peut devenir brûlant. Utilisez toujours des gants de cuisine pour le toucher et le déplacer.

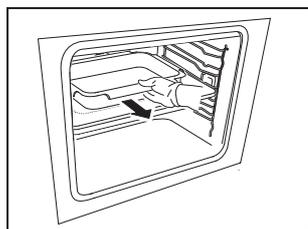


Fig. 1

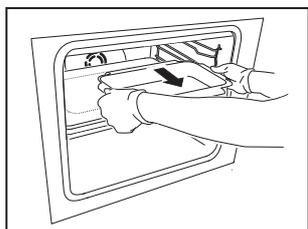


Fig. 2

1. Saisissez à deux mains la poignée avant et retirez partiellement le récipient de cuisson (Fig. 1).
2. Utilisez alors les poignées latérales pour saisir et retirer complètement le récipient de cuisson avec plus de facilité (Fig. 2).

RETRAIT DE LA PLAQUE A INDUCTION :

IMPORTANT : pour garantir un branchement électrique correct, la plaque à induction doit être insérée fermement ; il sera donc nécessaire de tirer fermement pour la débrancher. Retirez impérativement le récipient de cuisson ou tout autre accessoire avant de retirer la plaque à induction.

Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque la plaque à induction et/ou le four sont chauds.

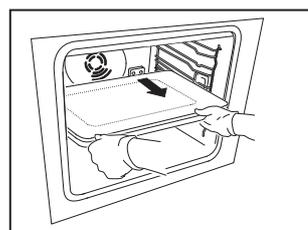


Fig. 3

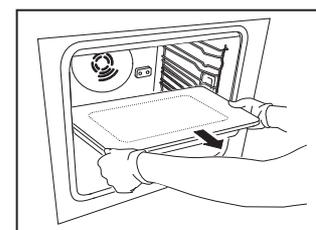


Fig. 4

1. Saisissez à deux mains la plaque à induction et retirez-la. Forcez légèrement pour débrancher la plaque de la prise (Fig. 3).
2. Retirez à deux mains la plaque à induction et mettez-la de côté, en évitant de la cogner, au risque d'endommager le verre ou la prise électrique (Fig. 4).

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



TOUCHES TACTILES : pour les utiliser, il suffit de toucher le symbole correspondant (il n'est pas nécessaire d'exercer une forte pression).

Ⓛ Marche/Arrêt (lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre le four, un signal sonore est émis ; ce signal sonore ne peut pas être désactivé)

MENU pour accéder au MENU principal ou retourner à l'écran initial

Induction pour accéder directement au MENU Induction

Précédent pour revenir à l'écran précédent

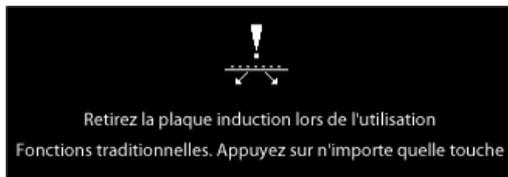
Flèche haut / Flèche bas pour explorer les fonctions/options et modifier les valeurs prédéfinies

Valider pour sélectionner et confirmer les réglages

Jouer pour commencer la cuisson

LISTE DES FONCTIONS

Après avoir allumé le four, appuyez sur la touche Ⓛ ; l'affichage présente l'indication suivante.

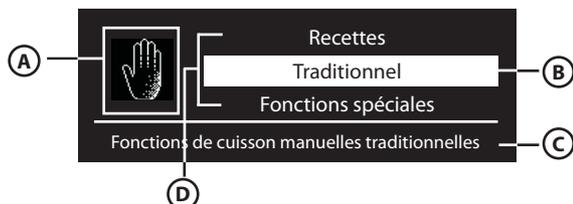


Appuyez sur n'importe quelle touche pour ignorer ce message.

REMARQUE : la première alerte d'induction peut être désactivée/activée dans le menu Réglages.

Si la plaque à induction est déjà correctement engagée lorsque le four est allumé, la première alerte d'induction ne sera pas affichée.

Après avoir ignoré la première alerte d'induction, les indications suivantes s'affichent :



A. Symbole relatif à la fonction mise en surbrillance

B. Possibilité de sélectionner la fonction mise en surbrillance en appuyant sur Valider

C. Description de la fonction mise en surbrillance

D. Autres informations disponibles et sélectionnables

DETAILS DE LA FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, appuyez sur la touche Valider ; l'affichage présente d'autres options et les informations associées.



Pour se déplacer d'une zone à une autre, utilisez les touches Flèche haut et Flèche bas : le curseur se déplace près des valeurs modifiables en suivant l'ordre décrit ci-dessus. Appuyez sur Valider pour sélectionner la valeur, modifiez-la au moyen de Flèche haut / Flèche bas et confirmez-la avec la touche Valider.

REMARQUE : en mode induction, seules la Zone 3 et la Zone 4 peuvent être modifiées.

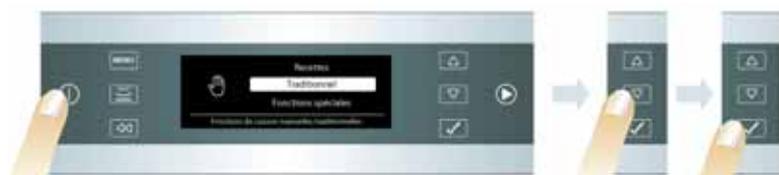
PREMIERE UTILISATION DU FOUR - SELECTION DE LA LANGUE ET REGLAGE DE L'HEURE

Pour utiliser le four correctement, vous devez sélectionner la langue et régler l'heure avant la première utilisation.

Procédez comme suit :

1. Appuyez sur  : la liste des trois premières langues disponibles s'affiche.
2. Appuyez sur les touches  et  pour faire défiler la liste.
3. Lorsque la langue souhaitée est mise en surbrillance, appuyez sur  pour la sélectionner.
Après avoir sélectionné la langue, « 12:00 » clignote.
4. Réglez l'heure à l'aide des touches  et . Pour faire défiler les chiffres plus rapidement, maintenez la touche enfoncée.
5. Confirmez en appuyant sur  : la liste des fonctions s'affiche.

SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Si le four est éteint, appuyez sur la touche  ; les fonctions de cuisson s'affichent.
2. Explorez les différentes possibilités en appuyant sur les touches   : la fonction sélectionnable est indiquée en blanc au centre de l'affichage.

N.B. - Vous trouverez la liste et la description des fonctions dans le tableau correspondant aux pages 50 et 56. Si la plaque à induction est déjà engagée correctement ou dès qu'elle est insérée, seuls les Fonctions et réglages d'induction sont accessibles sur le menu principal. Si la plaque à induction n'est pas engagée dans le four, le MENU des fonctions standard et le MENU des fonctions d'induction sont accessibles. Lors de l'insertion ou du retrait de la plaque à induction, un message indiquant que la plaque a été correctement engagée/retirée s'affiche.



3. Sélectionnez la fonction en appuyant sur la touche  : les paramètres de cuisson s'affichent à l'écran. Si les valeurs préalablement sélectionnées sont correctes, appuyez sur la touche de démarrage  ; sinon, procédez comme indiqué ci-dessous pour les modifier.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRILL (Fonctions standard uniquement)



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

1. Vérifiez que le curseur est positionné face à la valeur de température (zone 1) ; appuyez sur la touche  pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs de température clignotent.
2. Utilisez les touches   jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer, puis appuyez sur . Le gradin sur lequel poser le plat s'affiche.
4. 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 de cuisson apparaît. Il est alors possible d'éteindre le four en appuyant sur la touche  ou bien de prolonger la cuisson en appuyant sur . Si vous éteignez le four, la barre de refroidissement indiquant la température résiduelle à l'intérieur du four s'affiche.

Remarque : en mode induction, la température est automatiquement réglée par le four ; il n'est donc pas nécessaire de la régler manuellement.

PRECHAUFFAGE DU FOUR (Fonctions standard uniquement)



Si vous souhaitez préchauffer le four avant d'insérer le plat, modifiez la présélection du four comme suit :

1. Positionnez le curseur avec les touches et à la hauteur du préchauffage.
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le réglage : le message « Non » clignote.
3. Modifiez le paramètre en appuyant sur la touche ou : l'affichage indique « Oui ».
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

Remarque : en mode induction, le préchauffage n'est pas nécessaire. En mode induction, toutes les opérations de cuisson doivent démarrer à froid.

PRECHAUFFAGE RAPIDE (Fonctions standard uniquement)



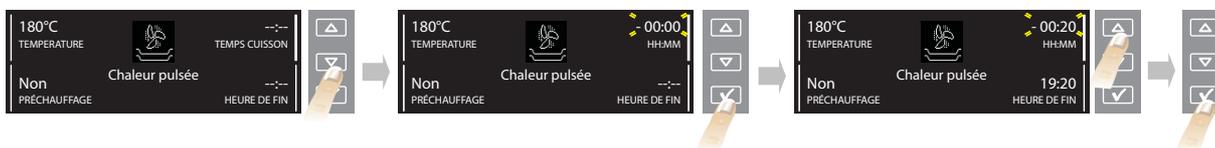
Si vous souhaitez préchauffer le four rapidement avant d'insérer le plat, modifiez la présélection du four comme suit :

1. Sélectionnez la fonction préchauffage rapide avec les touches .
2. Confirmez en appuyant sur la touche : les réglages s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle souhaitée, appuyez sur la touche ; pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore indique que le four a atteint la température programmée.

Au terme du préchauffage, le four sélectionne automatiquement la convection naturelle . Vous pouvez alors introduire le plat à cuire.

4. Si vous souhaitez programmer une fonction de cuisson différente, appuyez sur et sélectionnez la fonction de votre choix.

REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

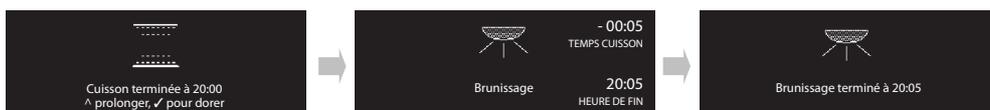


Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute, jusqu'au temps maximal permis par la fonction sélectionnée. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.

1. Sélectionnez la fonction en positionnant le curseur en face du message « temps de cuisson » à l'aide des touches .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le réglage ; « 00:00 » clignote.
3. Modifiez la valeur avec les touches et jusqu'à visualiser le temps de cuisson souhaité.
4. Confirmez la valeur sélectionnée en appuyant sur la touche .

DORAGE (Fonctions standard uniquement)

En fin de cuisson, si la fonction le permet, l'option de faire dorer votre plat s'affiche. Cette fonction ne peut être utilisée que si vous avez programmé un temps de cuisson.



A la fin du temps de cuisson, l'affichage indique « ^ 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 utilisée qu'une seule fois après la cuisson.

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

Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson, en retardant le début de la cuisson de 23 heures et 59 minutes maximum. Cette fonction n'est disponible qu'après avoir programmé un temps de cuisson. **Ce réglage n'est pas disponible si le préchauffage du four a été sélectionné pour la fonction choisie.**



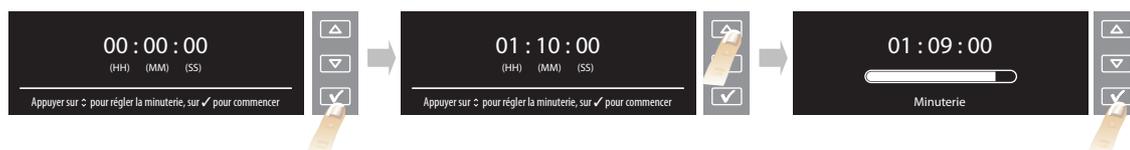
Après avoir réglé le temps de cuisson, l'heure de fin cuisson s'affiche (par exemple 19:20). Pour différer la fin de la cuisson, et ainsi l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Positionnez le curseur en face de l'heure de fin cuisson avec les touches .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le réglage : l'heure de fin de cuisson clignote.
3. Retardez l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches et jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.
4. Confirmez la valeur sélectionnée en appuyant sur la touche .
5. Appuyez sur la touche . Le gradin sur lequel poser le plat s'affiche.
6. Appuyez sur la touche pour activer la fonction. Le four lancera la cuisson après une durée déterminée, de manière à ce qu'elle se termine à l'heure définie. Par exemple, si un plat nécessite 20 minutes de cuisson et que la fin de cuisson est réglée sur 20:10, le four lancera la cuisson à 19:50.

N.B. - Il est toutefois possible de démarrer la cuisson pendant le temps d'attente, en appuyant sur la touche .

A tout moment de la cuisson, il est possible de modifier les valeurs introduites (température, niveau du grill, temps de cuisson), en utilisant les touches et la touche , comme décrit dans les paragraphes précédents.

MINUTERIE



Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint ; elle est notamment utile pour surveiller le temps de cuisson des pâtes. La durée maximale programmable est de 1 heure et 30 minutes.

1. Si le four est éteint, appuyez sur la touche : « 00:00:00 » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches et pour sélectionner le temps souhaité.
3. Appuyez sur la touche pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'affichage indique « 00:00:00 » et un signal sonore retentit. Il est alors possible de prolonger la durée, en procédant comme décrit ci-dessus, ou de désactiver la minuterie en appuyant sur la touche (l'heure actuelle s'affiche).

RECETTES

Grâce à la technologie « Sixth sense », le four comporte 30 recettes pré-enregistrées avec les températures de cuisson idéales.

Pour les ingrédients et la méthode de préparation, reportez-vous tout simplement à la recette. Suivez ensuite les instructions ci-après :



1. Sélectionnez « RECETTES » avec les touches et confirmez avec .
2. Choisissez l'un des plats proposés.
3. Confirmez le plat choisi à l'aide de la touche .
4. Sélectionnez la recette souhaitée avec les touches .
5. Confirmez en appuyant sur la touche : le temps approximatif de cuisson s'affiche.
6. Introduisez le plat dans le four et appuyez sur la touche . Le gradin sur lequel poser le plat s'affiche.
7. Appuyez sur la touche pour commencer la cuisson. Pour différer le début de la cuisson, reportez-vous au paragraphe correspondant.



N.B. - Certains plats doivent être tournés ou mélangés à mi-cuisson : le four émet un signal sonore et l'affichage indique le type d'opération requise.

Le temps de cuisson affiché au départ est fourni à titre purement indicatif : il peut être prolongé automatiquement durant la cuisson.

Peu de temps avant que le temps de cuisson ne finisse de s'écouler, le four vous demande de contrôler si la cuisson du plat vous convient. Si ce n'est pas le cas, il est possible de prolonger manuellement la durée de cuisson à l'aide des touches .

FONCTIONS D'INDUCTION

Grâce à la technologie de chauffage par induction, le four offre plusieurs fonctions de cuisson (voir le Tableau de description des fonctions) garantissant une cuisson de haute qualité, ainsi qu'un processus de cuisson très rapide et une faible consommation d'énergie.

Afin de garantir des performances optimales, utilisez la plaque à induction avec le récipient de cuisson en acier inoxydable fourni (voir **Insertion de grilles et autres accessoires dans le four** pour obtenir des informations concernant l'insertion de la plaque à induction et du récipient de cuisson).

Utilisez le menu principal pour lancer les fonctions d'induction (reportez-vous à la section **Sélection des fonctions de cuisson** ou appuyez sur l'icône d'accès direct à l'induction).

Pour pouvoir accéder aux fonctions d'induction sur l'interface utilisateur, insérez correctement la plaque à induction dans le four.

Si un cycle de cuisson à induction est requis, mais que la plaque à induction ou le récipient de cuisson n'est pas inséré(e), l'appareil détecte l'absence de l'un, voire des deux éléments, et conseille de les insérer avant de poursuivre :



1. Sélectionnez Fonctions d'induction avec les touches et confirmez avec , ou appuyez sur .
2. Sélectionnez la catégorie d'aliments à cuire à partir de la liste proposée et confirmez avec .
3. Selon la catégorie d'aliments, il est possible de sélectionner d'autres sous-catégories et/ou poids d'aliments en faisant défiler le sous-menu avec , puis de les confirmer avec .
4. Appuyez sur la touche pour confirmer.
5. Placez le plat dans le four et appuyez sur la touche .

Fonctions d'induction Sixth sense

Certaines fonctions de cuisson (viande rôtie, rôti de volaille et poisson) sont assistées par la technologie Sixth sense. La technologie de cuisson Sixth sense propose le temps de cuisson en fonction du poids des aliments à préparer. Le temps de cuisson peut être réglé selon vos préférences ; pour certaines viandes, cela correspond à une viande saignante (voir Tableaux de cuisson de four à induction pour plus de détails).

REGLAGES

1. Pour modifier certains paramètres de l'affichage, sélectionnez « REGLAGES » dans le menu principal avec les touches  .
2. Confirmez en appuyant sur la touche  : l'affichage présente les paramètres qu'il est possible de modifier (langue, heure, volume du signal sonore, luminosité de l'affichage, fonction d'économie d'énergie, alimentation, première alerte d'induction).
3. Choisissez le réglage à modifier avec les touches  .
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
5. Suivez les indications de l'affichage pour modifier les réglages.
6. Appuyez sur  ; un message de confirmation de votre sélection s'affiche.

N.B. - Lorsque le four est éteint, si la fonction ECOMODE (économie d'énergie) est sélectionnée (marche), l'afficheur s'éteint après quelques minutes, affichant l'horloge. Pour visualiser les informations sur l'affichage et rallumer l'éclairage, il suffit d'appuyer sur l'une des touches ou de tourner l'un des boutons. Pendant une fonction de cuisson, si la fonction ECOMODE est activée, l'éclairage intérieur est désactivé après une minute de cuisson et réactivé pour chaque interaction de l'utilisateur. Si, par contre, la fonction n'est pas sélectionnée (OFF), la luminosité de l'affichage diminue légèrement au bout de quelques minutes.

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Cette fonction permet de verrouiller les touches du panneau de commande.

Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes. Si elle est activée, les touches sont verrouillées, et un message et le symbole  s'affichent. Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Lorsque les touches sont verrouillées, il est possible d'éteindre le four avec la touche .

CYCLE DE NETTOYAGE STARCLEAN™

Pour garder votre four en bon état, lancez un cycle de nettoyage **STARCLEAN™** après chaque utilisation. Pour effectuer ce cycle (qui prend 35 minutes, phase de refroidissement comprise), procédez comme suit : Pour la description de cette fonction, reportez-vous au chapitre NETTOYAGE et au tableau des fonctions à la page 50.

1. Laissez le four refroidir.
2. Passez le chiffon en cellulose fourni sous l'eau et essorez-le de manière à ce qu'il ne goutte pas.
3. Ouvrez la porte du four, retirez les accessoires émaillés, le récipient de cuisson et la plaque à induction.
4. Insérez le cache-prise dans la prise électrique (voir Recommandations générales pour plus d'informations).
5. Couvrez complètement la paroi inférieure du four avec le chiffon en cellulose.
6. Versez uniformément 350 ml d'eau sur le chiffon en cellulose. Une quantité d'eau inférieure ou supérieure risquerait de compromettre le bon déroulement du cycle.
7. Fermez la porte du four.

Pour lancer le cycle de nettoyage du four, procédez comme suit :

1. Sélectionnez STARCLEAN™ dans le menu principal avec les touches  et .



2. Appuyez sur la touche  ; les informations suivantes s'affichent à l'écran :



3. Appuyez sur la touche  : le message d'aide s'affiche. Appuyez sur la touche  pour valider ; le cycle de nettoyage démarre.

IMPORTANT : pour éviter que la vapeur d'eau ne s'échappe, n'ouvrez pas la porte du four pendant le cycle.



4. Au terme du cycle, retirez le chiffon en cellulose et, le cas échéant, enlevez l'eau résiduelle.
5. Commencez alors à nettoyer le four à l'aide de l'éponge fournie, préalablement trempée dans de l'eau chaude, puis essorée (vous risquez de compromettre le nettoyage si vous le retardez de plus de 15 minutes).

Taches particulièrement tenaces

Pour éliminer les taches particulièrement tenaces, renouvelez le cycle STARCLEAN™, puis ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle neutre lors du nettoyage manuel.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

MENU PRINCIPAL		
	REGLAGES	Réglage de l'affichage (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, fonction d'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 le temps de cuisson optimaux. Il est important de suivre les conseils concernant la préparation, les accessoires et les gradins à utiliser figurant dans le livre de recettes.
	STARCLEAN™	Pour éliminer les salissures générées lors de la cuisson par le biais d'un cycle basse température. L'action combinée de l'émail spécial et de l'eau libérée par le chiffon en cellulose lors du cycle facilite la suppression des salissures. Activez cette fonction lorsque le four est froid.
	TRADITIONNEL	Voir FONCTIONS TRADITIONNELLES.
	FONCTIONS SPECIALES	Voir FONCTIONS SPECIALES.
	FONCTIONS D'INDUCTION	Voir FONCTIONS D'INDUCTION.
FONCTIONS TRADITIONNELLES		
	PRECHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3e gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez le 1er ou le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	GRILL	Pour faire griller des steaks, des brochettes, des saucisses et du pain, et gratiner des légumes. Utilisez le 4e ou 5e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3e/4e gradin en la remplissant d'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 griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2e gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est fourni.
	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.
	CONVECTION FORCEE	Pour cuire des viandes et des gâteaux avec une garniture liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin, utilisez le 3e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

FONCTIONS SPECIALES

	DECONGELATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment à mi-hauteur. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou flans). Placez l'aliment à mi-hauteur. La fonction ne s'active pas si la température du four est supérieure à 65 °C.
	LEVAGE DE 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 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, entrées et produits de boulangerie). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Suivez les indications figurant 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 la grosseur du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Il est préférable d'arroser la viande de temps à autre pour éviter qu'elle ne sèche.
	SURGELES	Lasagnes
		Pizza
Strudel		
Frites		
Pain		
	Person- nalisé	Il est possible de régler une température comprise entre 50 et 250 °C pour cuire d'autres plats.
	ECO CHALEUR PULSEE	Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche le dessèchement 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 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

FONCTIONS D'INDUCTION

 TYPES D'ALIMENTS	Viande rôtie	Rosbif 4 étapes : de 0,6 à 2 kg	<p>Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour différentes catégories de poids (voir l'affichage du four). Il est possible de rôtir tout type de viande (bœuf, veau, porc, côtes, agneau, etc.). La fonction « Finition sur le dessus » est optimale pour obtenir un dorage supérieur de la surface du plat.</p>
		Viande rôtie 3 étapes : de 1 à 4 kg	
		filet/morceau	
	Volaille rôtie	Entier 5 étapes : de 0,6 à 3 kg	<p>Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour différentes catégories de poids (voir l'affichage du four). Il est possible de rôtir tout type de volaille (poulet, dinde, canard, etc.). La fonction « Finition sur le dessus » est optimale pour obtenir un dorage supérieur de la surface du plat.</p>
		filet/morceau	
	Poisson	Entier 3 étapes : de 0,2 à 1 kg	<p>Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson idéal pour différentes catégories de poids (voir l'affichage du four). Il est possible de cuire tout type de poisson (espadon, bar, daurade, etc.).</p>
		filet/morceau	
	Légumes	Légumes rôtis	<p>Cette fonction est idéale pour la cuisson de différents types de légumes avec l'option de rôtissage ou la cuisson de légumes farcis avec de la viande, du fromage, de la sauce béchamel, etc.</p>
		Légumes farcis	
	Cookies/ Muffins	Muffins	<p>Cette fonction est idéale pour les cookies ou les muffins, qu'il s'agisse de biscuits classiques ou de petits gâteaux fourrés à la confiture, au chocolat ou autres ingrédients. Choisissez la fonction « Muffins » lorsqu'une phase de levage de pâte est requise.</p>
		Cookies	
	Gâteaux	Gâteaux sucrés	<p>Cette fonction est idéale pour la cuisson de gâteaux sucrés ou salés, tourtes et tartes, qu'il s'agisse de tartes aux fruits classiques ou d'autres types de tartes salées, notamment la quiche lorraine.</p>
Tourte/tarte salée			
Pizza	Pizza peu épaisse	<p>Cette fonction est idéale pour la cuisson de tous types de pizza.</p>	
	Pizza épaisse		
Pain traditionnel		<p>Cette fonction est idéale pour la cuisson de pain de toutes formes et saveurs.</p>	
Ragoût/Plat principal		<p>Cette fonction est idéale pour la cuisson de préparations à base de pâtes accompagnées de sauce, de crème, de viande, de légumes (p. ex., lasagnes).</p>	

	PERSONNALISE	Faible puissance		<p>Cette fonction est idéale pour la cuisson d'aliments n'entrant dans aucune catégorie spécifique d'aliments. Cette fonction est divisée en trois puissances différentes pour vous permettre de sélectionner une combinaison basse, moyenne ou élevée du grill et de la plaque. Il est possible d'alterner entre puissance basse, moyenne et élevée à tout moment pendant la cuisson.</p>
		Puissance moyenne		
		Puissance élevée		
	RECHAUFFAGE	-		<p>Cette fonction est idéale pour maintenir les plats venant d'être cuits, chauds et croustillants et réchauffer des plats précédemment cuits avec un transfert de chaleur délicat.</p>
	FINITION	Finition du dessus	Grill bas	<p>Ces fonctions sont idéales pour dorer tout type de plat nécessitant un mode de cuisson grill ou gratin. Il est possible de contrôler la puissance ou la vitesse de ce mode de cuisson en utilisant trois intensités de grill différentes. Lors de la finition du dessus, la plaque ne fonctionne pas.</p> <p>Ces fonctions sont idéales pour terminer la cuisson de tout type de plat nécessitant une source de chaleur uniquement par le bas. Il est possible de contrôler la puissance et la vitesse de la finition de la base en utilisant trois puissances différentes de la plaque à induction. Durant la finition de la base, le grill ne fonctionne pas.</p>
Grill moyen				
Grill haut				
Finition de la base		Faible puissance		
		Puissance moyenne		
		Puissance élevée		

Recette avec récipient de cuisson (fourni)	Fonction	Pré-chauffage	Gradin	Température	Durée (min.-max.) FAIBLE*		Durée (min.-max.) ELEVEE*	
Lasagnes	Ragoût/Plat principal	Non	3	Automatique	30	45	30	45
Pâtes pasticciata/cannelloni		Non	3	Automatique	30	45	30	45
Rosbif saignant 48° (0,6-0,8 kg)	Rosbif	Non	3	Automatique	30	35	25	35
Rosbif saignant 48° (0,9-1,2 kg)		Non	3	Automatique	40	55	30	40
Rosbif saignant 48° (1,3-1,5 kg)		Non	3	Automatique	40	65	45	55
Rosbif saignant 48° (1,6-2 kg)		Non	3	Automatique	65	80	55	70
Rôti de porc/veau (1-2 kg)	Viande rôtie (entière)	Non	3	Automatique	60	80	55	70
Rôti de porc/veau (2-3 kg)		Non	3	Automatique	65	85	60	75
Rôti de porc/veau (3-4 kg)		Non	3	Automatique	70	90	65	80
Côtes de porc	Viande rôtie (filet/morceau)	Non	3	Automatique	25	45	25	35
Poulet rôti (0,6-0,8 kg)	Volaille rôtie (entière)	Non	3	Automatique	35	45	25	35
Poulet rôti (0,9-1,2 kg)		Non	3	Automatique	65	80	40	50
Poulet rôti (1,3-1,5 kg)		Non	3	Automatique	75	95	55	70
Poulet rôti (1,6-2 kg)		Non	3	Automatique	85	110	65	120
Poulet rôti (2-3 kg)		Non	3	Automatique	120	155	105	130
Cuisses de poulet	Volaille rôtie (filet/morceau)	Non	3	Automatique	35	50	30	35
Cuisses de poulet avec pommes de terre		Non	3	Automatique	35	50	30	35
Truite (0,2-0,4 kg)	Poisson entier	Non	3	Automatique	35	35	15	25
Truite (0,5-0,8 kg)		Non	3	Automatique	35	45	25	35
Truite (0,8-1 kg)		Non	3	Automatique	45	45	35	45
Morue	Filet/morceau de poisson	Non	3	Automatique	20	35	20	30
Pommes de terre au four	Légumes (rôtis)	Non	3	Automatique	35	45	25	35
Mélange de légumes		Non	3	Automatique	35	45	25	35
Courgettes farcies	Légumes (farcis)	Non	3	Automatique	20	30	20	30
Tomates farcies		Non	3	Automatique	20	30	20	30
Viennoiserie (petits gâteaux)	Cookies/Muffins	Non	3	Automatique	25	35	25	35
Biscuits/Sablés	Cookies	Non	3	Automatique	15	25	15	25

Recette avec récipient de cuisson (fourni)	Fonction	Pré-chauffage	Gratin	Température	Durée (min.-max.) FAIBLE*		Durée (min.-max.) ELEVEE*	
Tarte aux fruits	Viennoiseries	Non	3	Automatique	30	40	25	35
Quiche lorraine	Cakes salés	Non	3	Automatique	35	45	25	35
Pain traditionnel	Pain	Non	3	Automatique	30	40	30	40
Pizza maison	Pizza épaisse	Non	3	Automatique	30	40	25	30
Pizza croustillante	Pizza peu épaisse	Non	3	Automatique	20	25	15	20

* Au début du cycle de cuisson, un temps de cuisson indicatif s'affiche. Le temps de cuisson peut être modifié selon vos préférences ou le type de viande/poisson. Pour Viande rôtie (Rosbif), le temps de cuisson indiqué correspond au temps nécessaire à la cuisson d'un rosib saignant.

Reportez-vous au tableau pour choisir la durée appropriée (selon le réglage de puissance FAIBLE/ELEVEE). Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe Branchement électrique. Si le réglage Branchement électrique n'est pas disponible, le réglage de puissance par défaut est ELEVEE.

Pays	Réglage
Allemagne	Elevée
Espagne	Faible
Finlande	Elevée
France	Elevée
Italie	Faible
Pays-Bas	Elevée
Norvège	Elevée
Suède	Elevée
Royaume-Uni	Faible
Belgique	Elevée

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Gâteaux levés		-	2/3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-180	30-90	4e gradin : moule à gâteau sur grille 1er gradin : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (cheese-cake, strudel aux pommes, tarte aux pommes)		-	3	160-200	35-90	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-200	40-90	4e gradin : moule à gâteau sur grille 1er gradin : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		-	3	170-180	20-45	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	160-170	20-45	4e gradin : grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	160-170	20-45*	5e gradin : moule sur grille 3e gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Choux ronds		-	3	180-200	30-40	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	35-45	4e gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	35-45*	5e gradin : moule sur grille 3e gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Meringues		-	3	90	110-150	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	90	140-160	4e gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	90	140-160*	5e gradin : moule sur grille 3e gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pain/Pizza/ Fougasse		-	1/2	190-250	15-50	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	190-250	20-50	4e gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	190-250	25-50*	5e gradin : moule sur grille 3e gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie

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

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

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques		
Pizzas surgelées		-	3	Auto	10-15	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille		
		-	1-4	Auto	15-20	4e gradin : moule sur grille 1er gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie		
		-	1-3-5	Auto	20-30	5e gradin : moule sur grille 3e gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie 1er gradin : moule sur grille		
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	5e gradin : moule sur grille 4e gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie 3e gradin : lèchefrite ou plaque à pâtisserie 1er gradin : moule sur grille		
		Rôtis de viande farcis		-	3	200	80-120*	Lèchefrite ou moule sur grille
		Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	3	200	50-100*	Lèchefrite ou moule sur grille

* Le temps de cuisson est approximatif. Vous pouvez retirer le plat du four lorsque vous l'estimez assez cuit (selon les préférences).

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

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuits sablés		-	3	170	15-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	25-40	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Viennoiserie (petits gâteaux)		-	3	170	25-35	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	30-40	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Génoise sans matières grasses		-	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160	35-45	Gratin 4 : moule à gâteau sur grille Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Deux tartes aux pommes		-	2/3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	175	75-95	Niveau 4 : moule à gâteau sur grille Niveau 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	Elevée	3-6	Grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers**		-	5	Elevée	18-30	Niveau 5 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson) Niveau 4 : lèchefrite contenant de l'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque		-	3	180	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	55-65	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Porc rôti		-	2	170	110-150	Niveau 2 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat		-	3	170	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	40-50	Niveau 4 : plaque à pâtisserie Niveau 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie

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

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

** Pour griller des aliments, il est conseillé de laisser un espace de 3 à 4 cm à partir du bord 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

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

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Desserts

- Cuissez 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 chaque gradin, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau contenant de la levure est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Pour les pâtisseries avec garnitures liquides (cheese-cakes ou tartes aux fruits), utilisez la fonction « CONVECTION FORCEE ». Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

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

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

Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza à base croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction de levage de pâte

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Le temps de levage de la pâte est réduit d'environ un tiers grâce à cette fonction par rapport au 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.

Cuisson en mode induction

- Positionnez toujours le récipient de cuisson au centre de la plaque à induction de manière à obtenir une chaleur uniforme.
- La plaque à induction peut être extraite pour vérifier ou mélanger les aliments et la porte peut être maintenue ouverte pendant cette opération.
- Il est conseillé d'utiliser du papier sulfurisé pour tous les plats de viande ou de poisson car, en plus d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, cela rendra également le nettoyage de la plaque à induction plus rapide et plus efficace, surtout en présence de sauces.
- Avec les fonctions Rôti de viande et Rôti de poulet entier, la viande n'a pas besoin d'être retournée.
- **Pour la fonction « Rôti de bœuf » : il est recommandé de retourner la viande après 15 minutes de cuisson pour obtenir un dorage homogène. Lorsque le bœuf est cuit à votre convenance, retirez-le du four et laissez-le reposer.**
- Pour les flans aux fruits et autres plats délicats, il est conseillé de piquer la base avant de la remplir pour éviter la formation de bulles d'air et, après la cuisson, de laisser refroidir les aliments à l'intérieur du récipient de cuisson.
- Les garnitures de pizza doivent être ajoutées en fonction de la hauteur de la pâte et de la quantité de sauce utilisée.
- Les pizzas à bases très fines peuvent être enfournées crues uniquement si elles contiennent une garniture légère ; sinon, il est conseillé d'ajouter la garniture plus tard, par exemple à mi-cuisson, voire en fin de cuisson.
- Pour les préparations délicates telles que les gâteaux, si le récipient de cuisson vient d'être utilisé pour la cuisson d'un autre met, il est conseillé de le laisser refroidir avant de le réutiliser.
- La cuisson consécutive peut s'effectuer pour des mets plus volumineux (par exemple : pizzas, rôtis, etc.).
- Pour les légumes rôtis ou petits morceaux de viande, il est conseillé de mélanger les aliments au cours de la cuisson pour garantir un dorage uniforme. Le poids indiqué pour la catégorie correspond à un seul morceau et non pas au poids total (p. ex., plusieurs morceaux de 600 g peuvent être cuits à la fois dans la catégorie 0,6-0,8 kg).