

Directives d'utilisation

KitchenAid

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Installation	8
Conseils pour la protection de l'environnement	9
Déclaration d'écoconception	9
Guide de dépannage	9
Service après-vente	10
Nettoyage	10
Entretien	11
Directives pour l'utilisation du four	13
Tableau de description des fonctions	26
Tableau de cuisson	28
Tableau de recettes testées	32
Conseils et recommandations sur l'utilisation	33

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LA SÉCURITÉ EST NOTRE PRIORITÉ

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps.



Ceci est le symbole de danger concernant la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels. Ceci est le symbole de danger concernant la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels :

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

Tous les messages relatifs à la sécurité précisent le danger potentiel, et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage, et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et de la réglementation de sécurité locale en vigueur. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.
- Le remplacement du câble d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

- Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale.
- En vue de la conformité de l'installation aux normes de sécurité en vigueur, utilisez un interrupteur de sectionnement de tous les pôles avec un espace d'au moins 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de multiprises si le four est muni d'une fiche.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes 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).
- Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffer des pièces).
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation.
- Évitez tout contact avec les éléments chauffants.
- 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 de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent

utiliser cet appareil uniquement sous surveillance et s'ils ont reçu les consignes sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués par des enfants sans surveillance.

- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil durant et après l'utilisation - vous pourriez vous brûler. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que toutes les composantes n'aient entièrement refroidis.
- À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud s'échappe par l'ouverture située au-dessus du panneau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures d'aération.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur ou près de l'appareil : ces produits risqueraient de s'enflammer si l'appareil était allumé par accident.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.
- La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait faire exploser le récipient et endommager l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients faits de matériel synthétique.
- Les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement si elles sont surchauffées. Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits riches en huile ou en gras.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.

- Si des liquides contenant de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner, rappelez-vous qu'à haute température, l'alcool s'évapore. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec l'élément chauffant électrique.
- N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez les enfants pendant le nettoyage du four par pyrolyse. Tout renversement en excès doit être retiré 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 pas de nettoyeurs hautement abrasifs ou de grattoirs tranchants en métal pour nettoyer la vitre du four dans la mesure où ils peuvent rayer la surface et briser le verre.
- Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir les aliments dans le plat de cuisson (uniquement pour les fours dotés d'un plat de cuisson).

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. La mise au rebut doit être effectuée conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le câble d'alimentation pour que ce dernier ne puisse pas être branché à l'alimentation principale.
- Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Installation

Après avoir sorti le four de son emballage, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche. Pour éviter de l'endommager, retirez le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Préparation du meuble pour l'encastrement

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Découpez le contour du meuble avant d'y insérer le four et nettoyez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour que la table de cuisson fonctionne correctement, assurez-vous de ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.

Branchement électrique

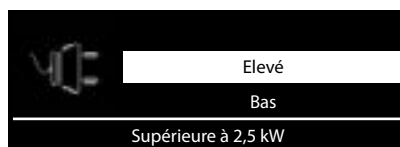
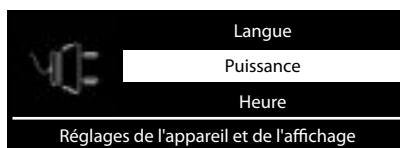
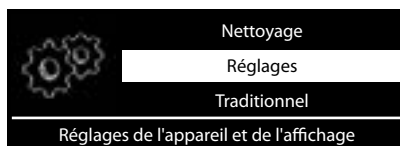
Assurez-vous que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.

Le four est programmé pour fonctionner avec une absorption de puissance de 2,5 kW (indiquée par « ELEVÉ » dans les paramètres, comme illustré ci-dessous), qui est compatible avec une tension d'alimentation domestique supérieure à 3 kW. Si l'habitation est munie d'une alimentation électrique inférieure, le réglage doit être baissé (« BAS » dans les réglages). Le tableau ci-dessous reprend les tensions d'alimentation recommandées pour les différents pays.

PAYS	RÉGLAGE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
ALLEMAGNE	ELEVÉ
ESPAGNE	BAS
FINLANDE	ELEVÉ
FRANCE	ELEVÉ
ITALIE	BAS
PAYS-BAS	ELEVÉ
NORVÈGE	ELEVÉ
SUÈDE	ELEVÉ
R-U	BAS
BELGIQUE	ELEVÉ

1. Pour réduire l'absorption de puissance, tournez le bouton « FONCTIONS » sur « RÉGLAGES » et sélectionnez.
2. Confirmez avec la touche
3. Sélectionnez « puissance » dans le menu
4. Confirmez avec la touche
5. Sélectionnez « BAS »
6. Appuyez sur la touche ; un message de confirmation s'affiche.



CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Avant d'utiliser le four pour la première fois :


- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives présents sur le four et les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et chauffez-le à 200°C pendant environ une heure pour éliminer les odeurs et les vapeurs des matériaux d'isolation et de la graisse de protection.

Pendant l'utilisation :

- Évitez de poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne vous appuyez pas 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 dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisson sur le fond du four, vous pourriez endommager le revêtement en émail.
- Assurez-vous que les câbles électriques d'autres appareils ne puissent entrer en contact avec les parties chaudes ou ne se coincent dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

Conseils pour la protection de l'environnement

Mise au rebut des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .
- Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.



Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Déclaration d'écoconception

- Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 65/2014 et n°. 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.


Guide de dépannage

Le four ne marche pas :

- Vérifiez l'alimentation électrique principale et assurez-vous que le four est bien branché.
- Éteignez et rallumez le four pour voir si le problème est résolu.

Le programmeur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » est affichée, suivie d'un numéro, contactez le Service Après-vente le plus près. Dans ce cas, indiquez le numéro suivant la lettre « F ».

- Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.

Service après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente :

- Essayez d'abord de corriger le problème en suivant les suggestions du « guide de dépannage ».
- Éteignez, puis rallumez l'appareil pour voir si le problème est résolu.

Si le problème persiste après avoir accompli les vérifications mentionnées ci-haut, contactez le service après-vente le plus près.

Fournissez toujours :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le numéro de série (le numéro qui suit le mot « Service » sur la plaque signalétique), situé

- sur le bord droit de la cavité de l'appareil (visible lorsque la porte du four est ouverte). Le numéro de référence est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un **Service Après-vente autorisé** (vous aurez ainsi la garantie que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement).

Nettoyage

AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.**
- **Attendez que le four ait refroidi avant de le nettoyer.**
- **Débranchez l'appareil de l'alimentation principale.**

Extérieur du four

IMPORTANT : N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

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

Enceinte du four

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives, de grattoirs métalliques ou de tampons à récurer. À la longue, ceux-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent ou ne tâchent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Vous pouvez retirer la porte pour faciliter le nettoyage (voir ENTRETIEN).

- **Observez les recommandations suivantes lors du nettoyage du couvercle en acier inoxydable rond du ventilateur (Disque Twelix) :**

- Utilisez un chiffon doux (de préférence en microfibre) avec de l'eau ou un produit de nettoyage pour vitres.
- N'utilisez pas de papier essuie-tout, susceptible de laisser des traces et des marques sur la vitre.

REMARQUE : durant de longues cuissons avec une forte teneur en eau (p. ex., pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et autour du joint. Lorsque le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour détacher plus facilement les résidus d'aliments.

Cycle de nettoyage des fours avec fonction pyrolyse (selon le modèle) :

AVERTISSEMENT

- **Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse.**
- **Éloignez les enfants pendant le nettoyage du four par pyrolyse.**
- **Éloignez les animaux pendant et après le cycle de pyrolyse.**

Nettoyage

Cette fonction permet d'éliminer les éclaboussures générées au cours de la cuisson à une température d'environ 500°C. À cette température élevée, les dépôts sont transformés en cendre légère que l'on peut facilement enlever avec une l'éponge humide une fois que le four est froid.

N'utilisez pas le nettoyage par pyrolyse après chaque utilisation. Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées ou d'odeurs désagréables lors du préchauffage ou de la cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage (pyrolyse).
- Enlevez tous les accessoires avant de lancer le nettoyage par pyrolyse (y compris les grilles latérales).
- Avant d'utiliser la fonction Pyrolyse, utilisez une éponge humide pour enlever les marques sur le couvercle en acier inoxydable rond du ventilateur (Disque Twelix) et sur la vitre intérieure de la porte du four.

L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :

1. Cycle économique (NETT. PYRO EXPRESS/ ÉCO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'utiliser ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : ce cycle de nettoyage est efficace lorsque le four est très sale.
 - Quoi qu'il en soit, après un certain nombre de cuissons et lorsque le four est très sale, un message s'affiche vous invitant à lancer à un cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE : durant la fonction pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four; La porte reste verrouillée tant que la température du four n'a pas atteint un niveau de sécurité acceptable.

Entretien



AVERTISSEMENT

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

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux loquets en les poussant au maximum vers l'avant (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).

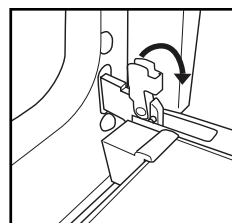


Fig. 1

Pour remonter la porte :

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

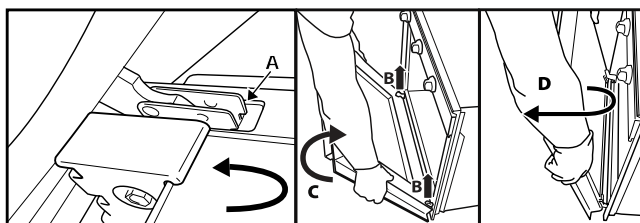


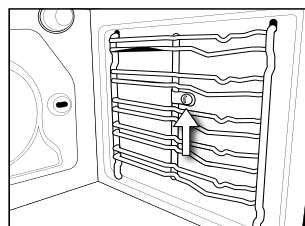
Fig. 2

Entretien

DÉMONTAGE DES GRILLES LATÉRALES

Les supports de grilles latéraux comprennent deux vis de fixation (fig. 3) pour une meilleure stabilité.

1. Retirez les vis et les pièces de retenue correspondantes à droite et à gauche à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil (fig. 4).
2. Pour enlever les grilles, soulevez-les (1) et tournez-les (2) comme illustré à la fig. 5



(Fig. 3)

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

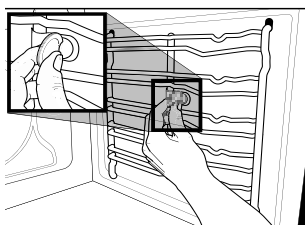
1. Débranchez le four de l'alimentation principale.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule (voir la note pour le type d'ampoule), et revissez le couvercle de l'ampoule.
3. Rebranchez le four à l'alimentation principale.

REMARQUE :

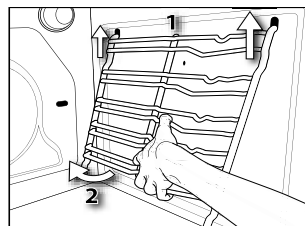
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule de l'appareil est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission (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, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.**



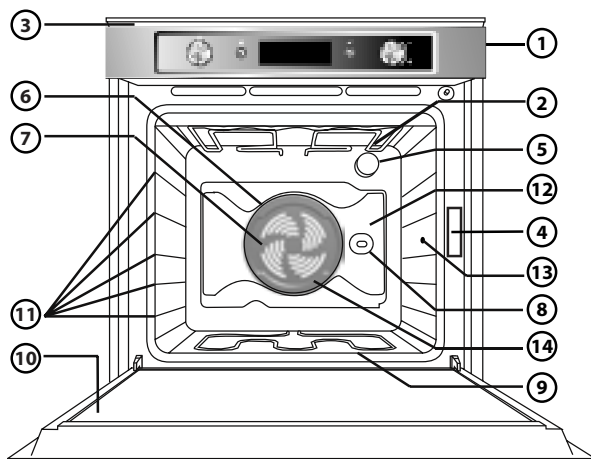
(Fig. 4)



(Fig. 5)

Directives pour l'utilisation du four

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Ventilateur (pas visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoules
6. Élément chauffant rond (pas visible)
7. Ventilateur
8. Rôtissoire (selon le modèle)
9. Élément chauffant inférieur (pas visible)
10. Porte
11. Position des grilles (le nombre de grilles est indiqué à l'avant du four)
12. Paroi arrière
13. Branchement du thermomètre à viande
14. Disque Twelix

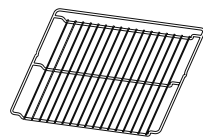
REMARQUE :

- Pendant la cuisson, le ventilateur peut s'allumer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.
- Lorsque la porte du four est ouverte pendant la cuisson, les éléments chauffants s'éteignent.

Directives pour l'utilisation du four

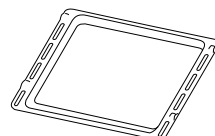
ACCESSOIRES FOURNIS

A. GRILLE : la grille peut être utilisée pour faire griller les aliments ou comme support pour les casseroles, les moules à gâteau, et tout autre plat de cuisson allant au four.



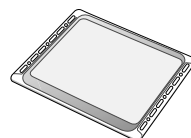
(Fig. A)

B. LÈCHEFRITE : la lèche-frite est conçue pour être placée sous la grille pour recueillir les graisses, ou comme plaque de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, le focaccia, etc.



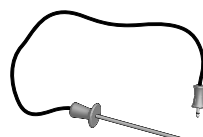
(Fig. B)

C. PLAQUE DE CUISSON : pour faire du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.



(Fig. C)

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



(Fig. D)

E. PLATEAU DE SÉCHAGE: le plateau de séchage est conçu pour sécher les fruits, les champignons, ou les légumes.



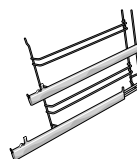
(Fig. E)

F. TOURNEBROCHE : permet de rôtir de façon uniforme les grosses pièces de viande et les grosses volailles.



(Fig. F)

G. TABLETTES COULISSANTES: pour une manipulation plus facile des grilles et des plaques.



(Fig. G)

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

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter d'autres accessoires séparément auprès d'un Service Après-vente.

Directives pour l'utilisation du four

INSERTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES A L'INTÉRIEUR DU FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie surélevée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).

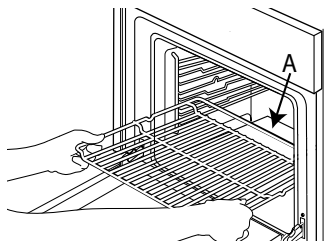


Fig. 1

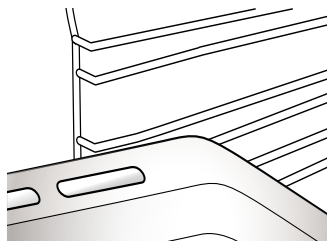
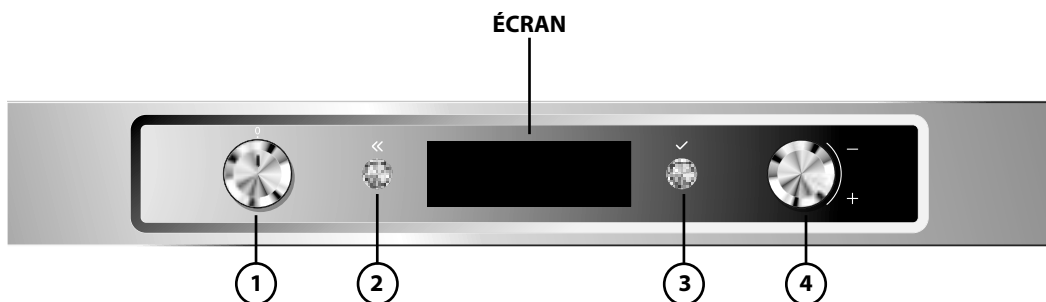




Fig. 2

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE




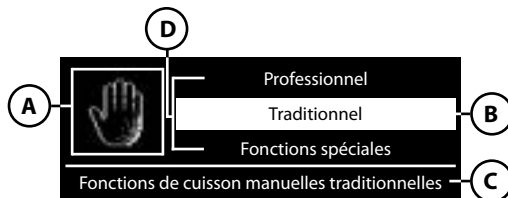
1. **BOUTON DES FONCTIONS** : Bouton Marche/Arrêt et sélecteur de fonction
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage des valeurs pré-réglées
3. **TOUCHE**  : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE**  : pour sélectionner et confirmer les réglages

Directives pour l'utilisation du four

LISTE DES FONCTIONS

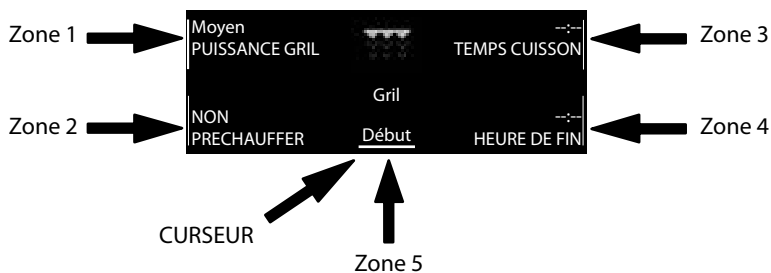
En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active : l'afficheur indique les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

- A. Symbole pour la fonction en surbrillance
- B. La fonction en surbrillance peut être sélectionnée en appuyant sur 
- C. Description de la fonction mise en surbrillance
- D. Autres fonctions disponibles qui peuvent être sélectionnées





DÉTAILS DE LA FONCTION

Une fois que vous avez sélectionné la fonction souhaitée, l'affichage montre d'autres options et détails y étant associés.





Pour vous déplacer parmi les différentes zones, utilisez le bouton « Navigation » : le curseur se déplace sur les valeurs réglables, en suivant l'ordre décrit ci-dessus.

Appuyez sur la touche  pour sélectionner la valeur, modifiez-la en tournant le bouton « Navigation », et confirmez avec le bouton .

PREMIÈRE UTILISATION – CHOISIR LA LANGUE ET RÉGLER L'HEURE

Pour une bonne utilisation du four, lorsqu'il est mis en fonction pour la première fois vous devrez sélectionner la langue souhaitée et régler l'heure.

Procédez de la manière suivante :

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur n'importe quelle position : l'écran affiche la liste des trois premières langues disponibles.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour faire défiler la liste.
3. Lorsque la langue souhaitée est en surbrillance, appuyez sur  pour la sélectionner. Après avoir sélectionné la langue, l'écran affiche 12:00 clignotant.
4. Réglez l'heure en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmez votre réglage en appuyant sur .



Directives pour l'utilisation du four

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON







1. Si le four est éteint, tourner le bouton "Fonctions les fonctions de cuisson ou les sous-menus sont affichés.

REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, voir le tableau pertinent de la page 26.

2. Dans les sous-menus, parcourez les différentes options disponibles en tournant le bouton « Navigation » : la fonction choisie est surlignée en blanc au centre de l'écran. Pour la sélectionner, appuyez sur .
3. Les réglages de cuisson s'affichent à l'écran. Si les valeurs préalablement sélectionnées correspondent à celles désirées, placez le curseur du bouton « Navigation » sur « Début », et appuyez la touche  ; à défaut, procéder comme indiqué pour les modifier.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

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



1. Vérifiez que le curseur est positionné près de la valeur de la température (zone 1) appuyez sur la touche  pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs de température clignotent.
2. Réglez la valeur souhaitée en tournant le bouton « Navigation », et appuyez sur  pour confirmer.
3. Placez le curseur du bouton « Navigation » sur « Début » et appuyez sur .
4. L'afficheur indique sur quel gradin les aliments doivent être placés. Suivez les instructions et appuyez sur  pour lancer la cuisson. La température définie peut aussi être modifiée pendant la cuisson en suivant la même procédure.

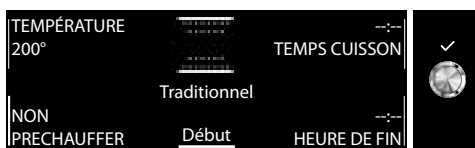


Directives pour l'utilisation du four

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR




Si vous ne voulez pas préchauffer le four, simplement modifier les réglages par défaut du four, pour les fonctions qui le permettent, comme suit :

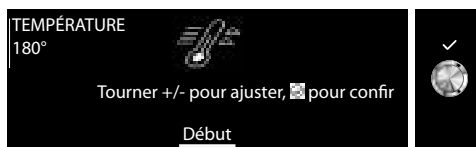
1. Tournez le bouton « Navigation » de manière à placer le curseur sur préchauffage.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le réglage : « Oui » clignote sur l'écran.
3. Changez le réglage en tournant le bouton « Navigation » : « Non » apparaît à l'écran.
4. Pour confirmer votre choix, appuyez sur la touche .



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Si vous désirez préchauffer le four rapidement avant d'insérer les aliments, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton « Fonctions » pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide.
2. Confirmez en appuyant sur la touche  : les réglages s'affichent à l'écran.
3. Si la température proposée est celle désirée, placez le curseur du bouton « Navigation » sur « Début » et appuyez sur . Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore retentit lorsque le four a atteint la température définie. À la fin du cycle de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle . À ce stade, placez le plat à cuire dans le four.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tourner le bouton « Fonctions » et sélectionner la fonction désirée.

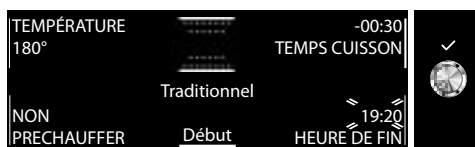
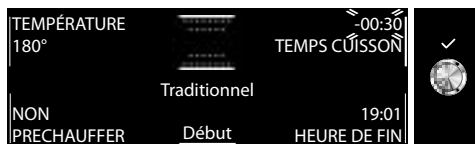
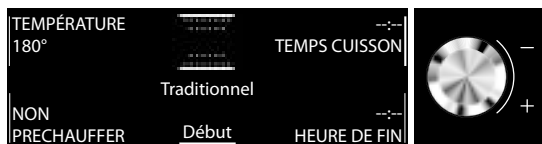


Directives pour l'utilisation du four

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON


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


1. Pour sélectionner la fonction, placez le curseur du bouton « Navigation » sur « Temps cuisson ».
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le réglage; « 00:00 » clignote à l'écran.
3. Changez la valeur en tournant le bouton « Navigation » pour afficher le temps de cuisson souhaité.
4. Confirmez la valeur s.sélectionnée en appuyant sur la touche .

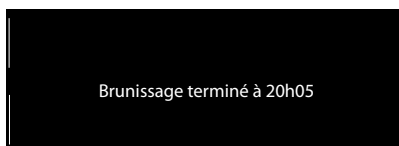
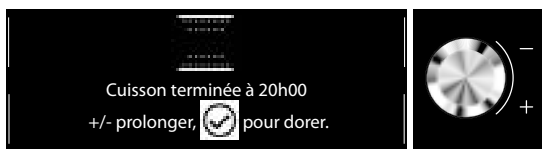


BRUNISSAGE

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 réglé un temps de cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'écran affiche « +/- prolonger,  pour dorer ».

En appuyant sur la touche , le four commence une phase de dorage de 5 minutes. Cette fonction peut être utilisée une seule fois après la cuisson.







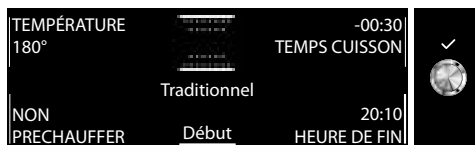
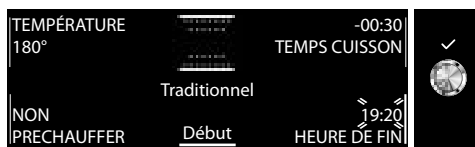
Directives pour l'utilisation du four


RÉGLAGE DE L'HEURE DE LA FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four pour un maximum de 23 heures et 59 minutes. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé un temps de cuisson. **Ce réglage est possible seulement lorsqu'il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la fonction sélectionnée.** Après avoir réglé le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'affiche (par exemple 19:20).

Pour différer la fin de la cuisson, et ainsi le démarrage du four, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » de manière à placer le curseur sur l'heure de fin de cuisson.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le réglage : l'heure de fin de cuisson clignote.
3. Pour différer l'heure de fin de cuisson, tournez le bouton « Navigation » pour régler la valeur souhaitée.
4. Confirmez la valeur sélectionnée en appuyant sur la touche .
5. Placez le curseur du bouton « Navigation » sur DÉBUT et appuyez sur .
6. L'afficheur indique sur quel gradin les aliments doivent être placés. Suivez les instructions et appuyez sur  pour démarrer la cuisson. Le four commencera la cuisson après un temps d'attente calculé de manière à terminer la cuisson à l'heure pré-introduite (par exemple, si l'on désire cuire un plat qui nécessite un temps de cuisson de 20 minutes, en introduisant comme heure de fin cuisson 20h10, le four commencera la cuisson à 19h50).






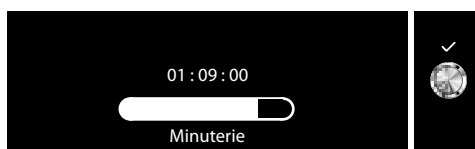
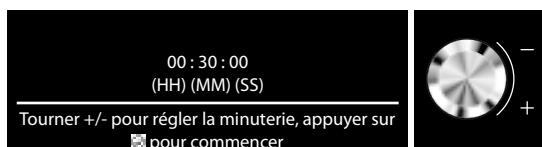
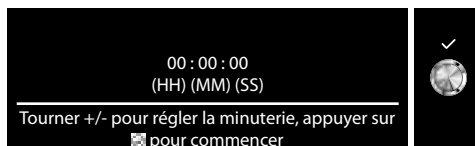
REMARQUE : Vous pouvez commencer la cuisson avant le départ différé sélectionné en plaçant le curseur du bouton « Navigation » sur « Début » et en appuyant sur le bouton . Les valeurs définies (température, réglage du gril, temps de cuisson) peuvent être modifiées à tout moment comme décrit dans les paragraphes précédents.

Directives pour l'utilisation du four

MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour surveiller le temps de cuisson des pâtes. La durée maximale pouvant être réglée est de 1 heure 30 minutes.

1. Lorsque le four est éteint, appuyer sur la touche  : l'écran affiche « 00:00:00 ».
2. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner l'heure désirée.
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 vous pouvez désactiver la minuterie en appuyant sur la touche  (l'heure actuelle s'affiche à l'écran).



FONCT. PROFESSION.

Grâce aux fonctions professionnelles, vous pouvez choisir entre 17 recettes. Le four offre des fonctions adaptées pour chaque catégorie de recettes, et vous suggère aussi la température idéale et quelle grille utiliser pour la cuisson. Pour des conseils sur l'utilisation de ces fonctions, voir le Livre de recettes qui contient un nombre d'idées de recettes que vous pouvez personnaliser selon vos goûts. Les fonctions disponibles sont énumérées plus bas. La durée et la température pour chaque recette sont indiquées sur l'écran du four et/ou dans le Livre de recettes. Pour les recettes énumérées dans la Fonction professionnelle Rôtisserie, vous pouvez utiliser le thermomètre à viande (voir le paragraphe).

Fonction professionnelle Boulangerie

Pain traditionnel
Pain d'orge
Pâte à Pizza
Pizza fine
Tarte salée
Baguettes

Fonction professionnelle Pâtisserie

Pâte à choux
Croissant/Brioche
Biscuit de Savoie
Gâteau aux prunes
Viennoiseries

Fonction professionnelle Rôtisserie

Veau - Porc
Rosbif saignant
Rosbif cuit à point
Poulet rôti
Dinde rôtie
Sur mesure (fonction pour la cuisson de la viande personnalisable).

Directives pour l'utilisation du four

SONDE


La sonde fournie vous permet de mesurer la température interne exacte des aliments pendant la cuisson, entre 0 et 100 °C, afin de garantir que les aliments sont cuits à la perfection. En fonction des aliments à cuire, la température interne requise peut être réglée. Il est très important de bien placer la sonde pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérez entièrement la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os et le gras (fig. A). Pour la volaille, la sonde doit être insérée sur les côtés, au milieu de la poitrine, en veillant à ce que le bout de la sonde n'aboutisse pas dans une partie creuse (fig. B). Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Brancher l'extrémité de la sonde dans l'orifice situé sur la paroi de droite de l'enceinte du four.

La sonde peut être utilisée pour les fonctions suivantes :

- Traditionnel
- Convection forcée
- Chaleur pulsée
- Turbo grill
- Tweli-grill (selon le modèle)
- Viande cuisson lente et poisson cuisson lente
- Rôtissage prof.

Si la sonde n'est pas insérée, la cuisson se fait de façon traditionnelle (fig. 1), sinon, l'écran vous avertit que la sonde n'est pas branchée (fig. 2). Après le message de confirmation, l'écran affiche tous les paramètres de cuisson sélectionnés :

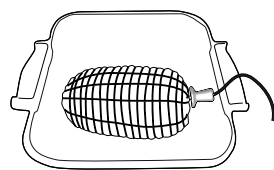
- en haut à gauche (zone 1), la température du four;
- en haut à droite (zone 3), la température interne désirée de la nourriture (sonde, comme illustré à la fig. 3).

Pour démarrer la cuisson, placez le curseur du bouton « Navigation » sur « Début » et appuyez ensuite sur .

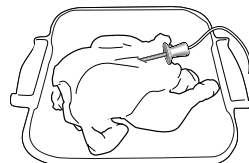
En bas à droite (zone 4), l'écran de cuisson affiche la température interne « actuelle » de la nourriture (fig. 4). Au cours des deux premières minutes, la température désirée (sonde, comme illustré à la fig. 4) peut être changée. Après deux minutes, le temps de cuisson est affiché (fig 5). Lorsque la température interne désirée la nourriture est atteinte, un message d'avertissement clignote à l'écran pendant 3 secondes (Fig. 6). Par la suite, le four vous propose de prolonger le temps de cuisson en tournant le bouton « Navigation » vers +. Si vous n'appuyez pas sur un bouton, le four continue la cuisson pendant 6 minutes pour obtenir d'excellents résultats. Si la durée de cuisson est prolongée, elle est affichée en haut à droite (zone 3). À la fin de la cuisson, la possibilité de « Brunissage » s'affiche à l'écran (pour les fonctions qui le permettent).

REMARQUE :

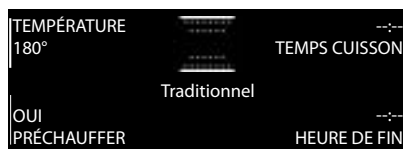
1. Si vous désirez changer la température interne après que les deux minutes se soient écoulées, vous devez débrancher et rebrancher le thermomètre à viande.
2. Si le thermomètre à viande est inséré avant la sélection de la fonction, seul les fonctions qui ne nécessitent pas de période de préchauffer sont disponibles. Pour les recettes qui nécessitent une période de préchauffage, insérez la nourriture avec le thermomètre après la période de préchauffage.
3. Avec « Rôtissage prof. », le préchauffage est calculé pour toutes les recettes. Il est donc conseillé d'insérer le thermomètre à viande ou la nourriture après la période de préchauffage



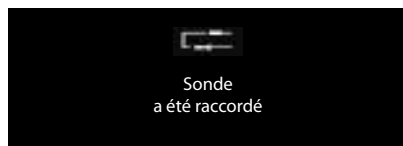
(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 1)



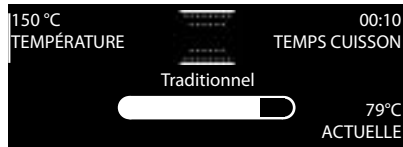
(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)





(Fig. 6)


Directives pour l'utilisation du four

PRÉFÉRÉS



Ce four vous permet de sauvegarder les réglages utilisés pour cuire vos plats préférés.



À la fin de la cuisson, si vous désirez sauvegarder les réglages utilisés (fonction, durée, température, ...), appuyez sur la touche .

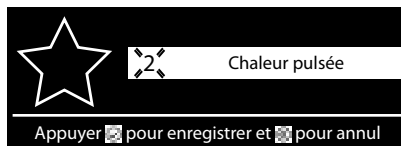
L'écran affiche alors le message « Appuyer  pour enregistrer »

Appuyez sur la touche et le four va vous proposer la première position disponible entre 1 et 10. Si vous désirez personnaliser la position, vous pouvez changer le numéro en tournant le bouton « NAVIGATION » (+/-) avant de confirmer avec la touche .




Lorsque la mémoire est pleine ou la position déjà utilisée, la fonction existante est effacée.

Par contre, si vous ne désirez pas sauvegarder les réglages, appuyez simplement sur la touche , tournez le bouton « Navigation » pour passer à la fonction suivante, ou éteignez le four. Pour voir les réglages sauvegarder tournez le bouton « FONCTIONS » pour afficher le symbole  à l'écran, sélectionnez ensuite une des fonctions sauvegardées en tournant le bouton « NAVIGATION » (+/-) jusqu'à ce que la fonction désirée soit affichée.

Appuyez sur la touche  et la touche  pour lancer la cuisson.





RÉGLAGES


1. Pour modifier certains réglages de l'écran, sélectionnez « RÉGLAGES » depuis le menu principal en tournant le bouton « Fonctions ».
2. Confirmez en appuyant sur la touche  : l'écran indique les réglages qui peuvent être modifiés (langue, volume du signal sonore, luminosité de l'écran, heure, d'économie d'énergie, puissance).
3. Sélectionnez le réglage à modifier en tournant le bouton « Navigation ».
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
5. Suivez les instructions de l'afficheur pour modifier les réglages.
6. Appuyez sur la touche  ; un message de confirmation s'affiche.

REMARQUE : Lorsque vous éteignez le four, si la fonction ÉCOMODE (Économie d'énergie) est sélectionnée (« ON »), l'afficheur s'éteint au bout de quelques minutes et l'horloge apparaît. Pour visualiser des informations à l'afficheur et allumer à nouveau l'éclairage, il suffit d'appuyer sur une touche quelconque ou de tourner l'un des boutons. Pendant le déroulement d'une fonction de cuisson, si la fonction ÉCOMODE est activée, l'éclairage de la cavité s'éteindra au bout de 1 minute de cuisson et se rallumera lors de toute interaction de l'utilisateur avec le four. En revanche, si la fonction ÉCOMODE n'est pas sélectionnée ("OFF"), la luminosité de l'afficheur se réduit après quelques minutes.

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Vous pouvez utiliser cette fonction pour verrouiller les touches du bandeau de commandes.

Pour l'activer, appuyez en même temps sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes.

Si la fonction est activée, les fonctions des touches sont verrouillées et l'écran affiche un message et le symbole .




Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson.

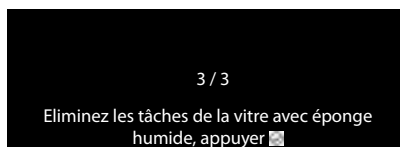
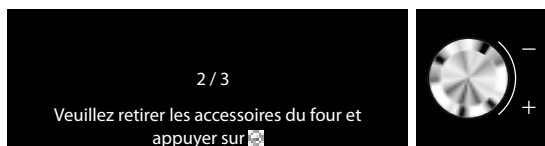
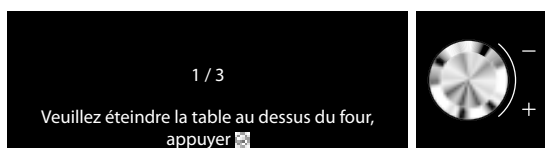
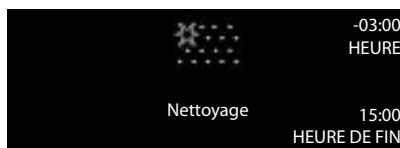
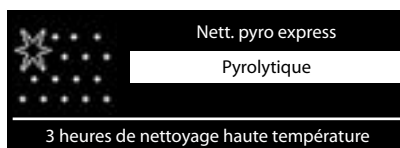
Pour la désactiver, répétez la procédure ci-dessus. Lorsque la fonction Verrouillage est activée, la seule façon d'éteindre le four est de tourner le bouton sur 0 (zéro). Dans ce cas, il sera nécessaire de régler à nouveau la fonction précédemment sélectionnée.

Directives pour l'utilisation du four


NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR


Pour une description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions à la page 24. Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (Nettoyage pyro), procédez comme suit :


1. Utilisez le bouton « Fonctions » pour sélectionner « Nettoyage ». L'écran affiche « Nett. pyro express » et « Nettoyage pyro ».
2. Sélectionnez un des deux cycles à l'aide du bouton « Navigation ». 2. Confirmer avec la touche .
3. Placez le curseur du bouton "Navigation" sur DÉBUT et confirmer en appuyant sur .
4. Les instructions à effectuer avant le lancement du cycle apparaissent sur l'afficheur. Suivez les instructions affichées et confirmez avec la touche .



Directives pour l'utilisation du four

- Après la confirmation finale, le four lance le cycle de nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le symbole  apparaissent sur l'écran pour environ trois secondes. Immédiatement après s'affiche une barre de progression indiquant l'état du cycle de nettoyage.

Remarque : Si vous ouvrez la porte avant qu'elle ne se verrouille automatiquement, un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur. Lorsque vous refermez la porte, vous devez redémarrer le cycle en appuyant sur la touche .

- À la fin du cycle, le message pertinent clignote à l'écran, après quoi la barre de refroidissement indique que le refroidissement est en cours. La température résiduelle est affichée sur l'écran avec le symbole . La porte reste verrouillée jusqu'à ce que l'intérieur du four ait atteint une température sécuritaire acceptable : l'afficheur indique l'heure actuelle.

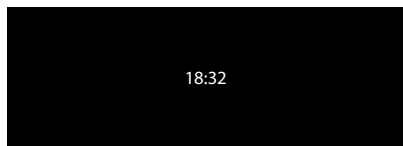
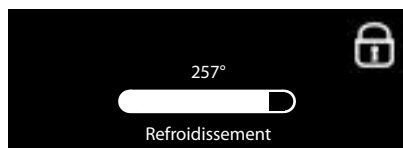
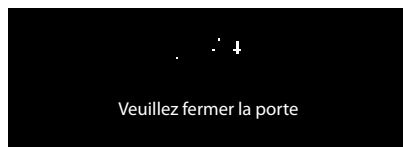
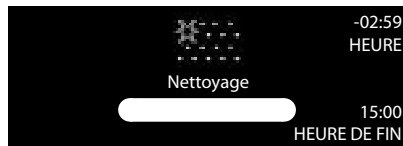


Tableau de description des fonctions












MENU PRINCIPAL		
Fonction	Fonction	Description de la fonction
	RÉGLAGES	Réglage de l'écran (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie)
	FONCTIONS PROFESSIONNELLES - Rôtisserie, Boulangerie, Pâtisserie	Fonctions spécifiques pour le type de préparation choisie, avec recommandation de température idéale. L'intérieur du four est automatiquement préchauffé de façon optimale, et la cuisson est gérée par un cycle dédié à chaque recette. Il est possible d'utiliser la sonde thermique (accessoire), de façon à garantir un temps de cuisson parfait pour les fonctions Rôtissage. (VOIR LE LIVRE DE RECETTES).
	TRADITIONNEL	voir FONCTIONS TRADITIONNELLES
	FONCTIONS SPÉCIALES	voir FONCTIONS SPÉCIALES
FONCTIONS TRADITIONNELLES		
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	TRADITIONNEL	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez la 3e grille. Pour cuire la pizza, les tartes salées, et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1ère ou 2e grille
	GRIL	Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Utilisez la 4e ou la 5e grille. Pour griller la viande, utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 3e/4e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez les aliments sur les grilles du milieu. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1ère/2e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Cette fonction permet d'utiliser le tournebroche, s'il est fourni.
	TWELI-GRILL	Pour griller la viande, le poisson, et les légumes sur une ou deux grilles en même temps. Placez la grille avec les aliments à griller sur la 5e, 4e, ou 3e grille (choisissez la meilleure distance selon la grosseur des aliments et le niveau de dorage désiré; rappelez-vous que plus la nourriture est proche de l'élément, plus elle va brunir). Pour griller une grande quantité d'aliments, placez les deux grilles sur les 5e et 3e grilles. Dès que les aliments placés sur la grille supérieure atteignent le degré de brunissage souhaité, intervertissez la position des deux grilles et finissez la cuisson. En procédant de la sorte, les aliments placés sur les deux grilles peuvent être servis simultanément, avec une température et un brunissage identiques. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1ère/2e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CHALEUR PULSÉE	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 différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez la 3e grille pour la cuisson sur une seule grille, la 1e et la 4e pour la cuisson sur deux grilles, et la 1e, 3e et 5e pour la cuisson sur trois grilles.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des viandes et des tartes contenant une garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Utilisez la 3e grille. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson

Tableau de description des fonctions











FONCTIONS SPÉCIALES		
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour garder les aliments qui viennent d'être cuits chauds et croquants (par ex : viandes, fritures, quiches). Placez les aliments sur la grille du milieu. Cette fonction ne s'active pas si la température à l'intérieur du four est supérieure à 65 °C.
	LEVAGE DE LA PÂTE	Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou de la pâte à tarte salée. Placez la pâte sur la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour maintenir la qualité de la fermentation, n'activez pas la fonction si le four est toujours chaud après la cuisson.
	VIANDE CUISSON LENTE POISSON CUISSON LENTE	Pour cuire doucement la viande (à 90 °C) et le poisson (à 85 °C). Cette fonction permet une cuisson lente, la viande reste donc plus tendre et plus juteuse. Grâce à des températures de cuisson plus basse, les aliments ne brunissent pas et le résultat est semblable à celui d'une cuisson vapeur. Il est conseillé de faire dorer préalablement les rôtis dans une casserole, afin de créer une croûte extérieure qui permettra de mieux conserver les sucs à l'intérieur. Les temps de cuisson varient de 2 heures pour un poisson de 300 g à 4 ou 5 heures pour un poisson de 3 kg; pour la viande, les temps varient de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6 ou 7 heures pour un rôti de 3 kg. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson pour éviter toute dispersion de la chaleur; utilisez un thermomètre à viande (si disponible) ou un thermomètre de four normal.
	SÉCHAGE des fruits, des légumes, et des champignons	Pour faire sécher des fruits, des légumes et des champignons. Utilisez l'accessoire fourni (ou une grille avec des mailles étroites) pour empêcher les tranches de tomber à cause de leur petite taille et pour permettre la circulation d'air. Utilisez la 3e grille pour la cuisson sur une seule grille, la 1ère et la 4e pour une cuisson sur deux grilles, la 1ère, 3e, et 5e pour une cuisson sur trois grilles, et la 1ère, 3e, 4e, et 5e pour une cuisson sur quatre grilles. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	YAOURTS	Pour préparer un yaourt maison. Utilisez des pots en verre ou des moules en papier d'aluminium. Couvrir avec du papier d'aluminium durant la cuisson. Placez la lèche-frite avec les contenants sur la première grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	TWELI-BASE	Pour les recettes nécessitant une cuisson par le dessous. Cette fonction est conseillée pour compléter ou rehausser le dorage du dessous d'une variété d'aliments (tartes salées, pizzas, pains, gâteaux sucrés, biscuits, etc.), ou pour épaissir les aliments avec une haute teneur en liquide (comme les sauces). Cette fonction peut également être utilisée pour la cuisson proprement dite. Elle est conseillée pour la cuisson des aliments qui ne demandent pas de dorage sur le dessus, p. ex. les plats de riz, les plats en cocotte, les ragoûts, et les sauces. L'utilisation du deuxième gratin est conseillée. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500°). Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (NETTOYAGE PYRO) et un cycle plus court (EXPRESS). Il est conseillé d'utiliser le cycle complet lorsque le four est très sale, et le cycle court devrait être utilisé à intervalles réguliers.
	PRÉFÉRÉS	Pour accéder à vos 10 fonctions préférées. Pour sauvegarder et utiliser les fonctions préférées, voir le paragraphe « PRÉFÉRÉS ».
	ÉCO CHALEUR PULSÉE	Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ÉCO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi économiser de l'énergie, la porte du four ne pas être ouverte avant la fin de la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Tableau de cuisson














Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Gâteaux à pâte levée		OUI	2-3	160 - 180	30 - 90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160 - 180	30 - 90	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		-	3	160 - 200	35 - 90	lèche-frite / plaque de cuisson grille + moule à gâteau
		-	1-4	160 - 200	40 - 90	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/ Tartelettes		OUI	3	170 - 180	20 - 45	Lèche-frite/plaque de cuisson
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèche-frite
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Grille 1 : lèche-frite
Choux ronds		-	3	180 - 200	30 - 40	Lèche-frite/plaque de cuisson
		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Grille 4 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 1 : lèche-frite
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Grille 1 : lèche-frite
Meringues		-	3	90	110 - 150	Lèche-frite/plaque de cuisson
		-	1-4	90	140 - 160	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèche-frite/plaque de cuisson
		-	1-3-5	90	140 - 160	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Grille 1 : lèche-frite

Tableau de cuisson















Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Pain / pizza / focaccia		OUI	1/2	190 - 250	15 - 50	Lèchefrite/plaque de cuisson
		-	1-4	190 - 250	20 - 50	Grille 4 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite
Pizza congelée		-	3	250	10 - 20	Grille 3 : lèchefrite / plaque de cuisson ou grille
		-	1-4	230 - 250	10 - 25	Grille 4 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		-	3	180 - 190	40 - 55	Moule à gâteau sur grille
		-	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 60	Grille 5 : moule à gâteau sur grille Grille 3 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : lèchefrite / plaque de cuisson plaque + moule à gâteau
Vols-au-vent / biscuits à pâte feuilletée		-	3	190 - 200	20 - 30	Lèchefrite/plaque de cuisson
		-	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40	Grille 5 : plaque de cuisson sur la grille Grille 3 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite
Lasagnes / pâtes cuites / cannelloni / tartes		-	3	190 - 200	45 - 65	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Agneau / veau / bœuf / porc, 1 kg		-	3	190 - 200	80 - 110	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poulet / lapin / canard, 1 kg		-	3	200 - 230	50 - 100	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille

Tableau de cuisson




















Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Dinde / oie, 3 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Poisson au four/ en papillote (filet, entier)		-	3	180 - 200	40 - 60	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	2	180 - 200	50 - 60	Plaque de cuisson sur la grille
Rôtie		-	5	(Élevée)	3 - 6	Grille
Filets de poisson / biftecks		-	4	Moyenne	20 - 30	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèche-frite remplie d'eau
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	5	Moyenne - Elevé	15 - 30	Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 4 : lèche-frite remplie d'eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	Moyenne	55 - 70	Grille 2 : Grille (au besoin, tourner les aliments aux deux tiers de la cuisson)
						Grille 1 : lèche-frite remplie d'eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	Elevé	60 - 80	Grille 2 : Tournebroche (le cas échéant)
						Grille 1 : Lèche-frite avec de l'eau
Rosbif, saignant, 1 kg		-	3	Moyenne	35 - 50	Plaque de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	3	Moyenne	60 - 90	Plaque de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Pommes de terre rôties		-	3	Moyenne	35 - 55	Lèche-frite/plaque de cuisson (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)

Tableau de cuisson

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Gratin de légumes		-	3	Elevé	10 - 25	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Lasagnes & viandes		-	1 - 4	200	50 - 100*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Viandes & pommes de terre		-	1 - 4	200	45 - 100*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poissons & légumes		-	1 - 4	180	30 - 50*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Repas complet : Tarte (Grille 5) / Lasagne (Grille 3) / Viande (Grille 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Grille 5 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	3 - 5	Moyenne - Elevé	30 - 45	Grille 5 : grille (changez de niveau une fois dorée à votre goût)
						Grille 3 : grille (changez de niveau une fois dorée à votre goût)
						Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
Rôtis farcis		-	3	200	80 - 120*	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	3	200	50 - 100*	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille

* Le temps de cuisson est purement indicatif et tient en compte le cycle de cuisson au complet. Retirez les aliments à différents intervalles, selon vos préférences de cuisson.

Tableau de recettes testées

(conformément aux normes CEI 60350-1:2011-12 et DIN 3360-12:07:07)


















Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires et remarques*
CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuits sablés		OUI	3	170	15 - 30	Lèchefrite/plaque de cuisson
		-	1 - 4	150	30 - 45	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Petits gâteaux		OUI	3	170	20 - 30	Lèchefrite/plaque de cuisson
		-	1 - 4	160	25 - 35	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
		-	1 - 3 - 5	160	35 - 45	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Gâteau éponge sans matières grasses		OUI	2	170	30 - 40	Moule à gâteau sur grille
		-	1 - 4	175	75 - 95	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 tartes aux pommes		-	2/3	185	70 - 90	Moule à gâteau sur grille
		-	1 - 4	175	75 - 95	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
CEI 60350-1:2011-12 § 9.2						
Rôtie**		-	5	Elevé	3 - 6	Grille
CEI 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers**		-	5	Elevé	18 - 30	Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 4 : lèchefrite remplie d'eau
		-	4	Elevé	18 - 30	Grille 4 : lèchefrite remplie d'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Gâteau aux pommes, gâteau à la levure, tarte aux pommes allemande		-	3	180	35 - 45	Lèchefrite/plaque de cuisson
		-	1 - 4	160	55 - 65	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc		-	2	190	150 - 170	Grille 2 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat		OUI	3	170	40 - 50	Lèchefrite/plaque de cuisson
		-	1 - 4	160	45 - 55	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson

Tableau de recettes testées

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si vous désirez utiliser une seule grille avec la fonction de Convection forcée, placez la nourriture sur la troisième grille et sélectionnez la température recommandée pour la fonction « CHALEUR PULSÉE » pour la cuisson sur plusieurs grilles.

Les indications du tableau excluent l'utilisation des grilles coulissantes. Effectuez les vérifications sans les grilles coulissantes.

* Si les accessoires ne sont pas fournis, ils peuvent être achetés auprès du service après-vente.

** Lorsque vous faites griller des aliments, il est recommandé de laisser un espace de 3 à 4 cm à l'avant de la grille pour la sortir plus facilement

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

Utilisez le tableau pertinent pour effectuer les vérifications

Consommation d'énergie et temps de préchauffage

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

Conseils et recommandations sur l'utilisation

Comment lire le tableau de cuisson :

Le tableau indique la fonction la plus appropriée pour la cuisson d'aliments sur une ou plusieurs grilles à la fois. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (le cas échéant). 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 la température conseillée la plus basse, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-la. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau ou plaques de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différentes grilles.

Cuisson d'aliments différents en même temps

La fonction « CHALEUR PULSÉE » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

Desserts

- Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction traditionnelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteau sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en 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 les bords.
- Si le gâteau « s'affaisse » durant la cuisson, sélectionnez une température plus basse la prochaine fois. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Utilisez la fonction « CONVECTION FORCÉE » pour les desserts avec une garniture liquide (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits). Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la grille et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Conseils et recommandations sur l'utilisation

Viandes

- Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon dans le plat et d'arroser la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse.
Soyez prudent, cette opération produit beaucoup de vapeur chaude. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson, faites attention à la vapeur lors de l'ouverture de la porte.
Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite contenant un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Conseils pour la cuisson de plats en utilisant les fonctions traditionnelles

Recette	Grille (en partant du bas)	Température de cuisson recommandée (°C)	Température finale recommandée pour les thermomètres à viande (°C)
Rosbif, saignant	2/3	200 - 220	48
Rosbif cuit à point	2/3	170 - 190	60
Rosbif, bien cuit	2/3	170 - 190	68
Dinde rôtie	2/3	150 - 170	75
Poulet rôti	2/3	200 - 210	83
Rôti de porc	2/3	170 - 190	75
Veau rôti	2/3	160 - 180	68

Tournebroche (sur certains modèles seulement)

Utilisez cet accessoire pour rôtir de gros morceaux de viande et de volailles. Installez le support sur au niveau de la deuxième grille. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine (s'il s'agit d'un poulet), immobilisez ensuite la viande avec les deux fourchettes adaptées; assurez-vous que la viande est bien immobilisée sur la tige. Installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four, posez-la ensuite sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau sur la première grille. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson, et qu'il faut replacer à la fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizza

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

Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de fermentation de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport au temps de fermentation à température ambiante (20 - 25°C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALIE

Téléphone +39 0332 759111 – Télécopieur +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Imprimé en Italie

 11/15

400010839633

FR