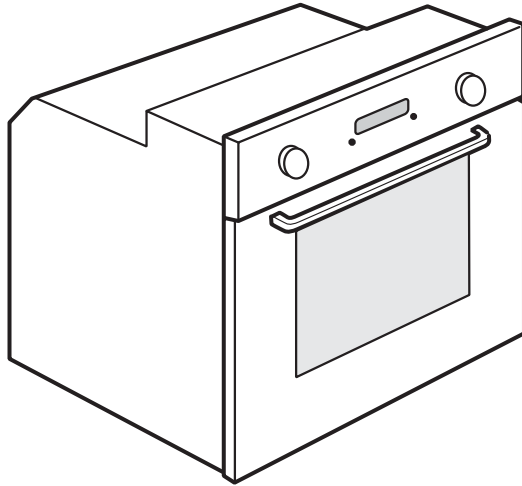


(Appliquez l'étiquette de la garantie ici)

SERVICE



0000 000 00000



FR

Manuel d'utilisation et d'entretien

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### **VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES**

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil ; elles doivent être lues et observées à tout moment.



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.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



#### **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 :

- Conservez ces directives à portée de main pour toute consultation ultérieure.
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à l'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux directives du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- Le remplacement du cordon 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.

- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, utilisez un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.
- Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance ou une minuterie.
- 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 avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque 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 de lésion aux personnes ou aux animaux ou de dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.
- 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. Ne laissez pas les enfants de 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 éléments chauffants ou les surfaces intérieures de l'appareil ; 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 de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du panneau de commande. Évitez d'obstruer les grilles 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 du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- 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 le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou en 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 l'élément chauffant électrique.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse, d'huile ou d'alcool (rhum, cognac, vin, par exemple).
- N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez 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**

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- 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 déballé le four, assurez-vous 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. Il est recommandé de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation afin d'éviter tout risque de dommage à l'appareil.

Les enfants ne doivent pas effectuer d'opérations d'installation. Gardez les enfants éloignés pendant l'installation de l'appareil. Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants durant et après l'installation de l'appareil.

### **PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT**

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'y insérer le four et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

### **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

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

- Le remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) doit être effectué par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.

### **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 sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et faites-le chauffer à 200° pendant une heure environ afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

#### **Pendant l'utilisation :**

- Évitez 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 dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que les câbles électriques d'autres appareils ne puissent ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.


## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



### **Élimination de l'emballage**

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 conformément aux réglementations des autorités locales qui régissent 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 procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- Le symbole  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 précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.

## DÉCLARATION D'ÉCOCONCEPTION

- Cet appareil satisfait aux exigences d'écoconception des réglementations européennes n. 65/2014 et n. 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### Le four ne marche pas :

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

### La porte ne s'ouvre pas :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
- **IMPORTANT :** durant le cycle d'auto-nettoyage, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez qu'elle se déverrouille automatiquement (voir le paragraphe « Cycle de nettoyage des fours avec la fonction auto-nettoyante »).

### 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 ».

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant de contacter le Service après-vente :

1. Essayez d'abord de corriger le problème en suivant les suggestions du « guide de dépannage ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

**Si le problème persiste toujours après avoir effectué les vérifications précédentes, contactez notre Service après-vente le plus proche.**

Fournissez toujours :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte 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 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 pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
  - Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
  - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

### Extérieur du four

**IMPORTANT :** N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essayez-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 additionnée de 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 tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- L'élément chauffant supérieur du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voûte du four.

**REMARQUE :** durant les cuissons prolongées avec beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. 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 l'eau au détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus alimentaires.

## Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four (le cas échéant) :

**IMPORTANT : n'utilisez pas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer pour casseroles ou de bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.**

- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Chaleur tournante
- Laissez ensuite refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus alimentaires à l'aide d'une éponge.

## ENTRETIEN

### **AVERTISSEMENT**

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

### DÉMONTAGE DE LA PORTE

#### Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. 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 du four.
3. Abaissez les deux loquets.
4. Fermez la porte.

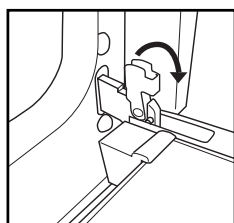


Fig. 1

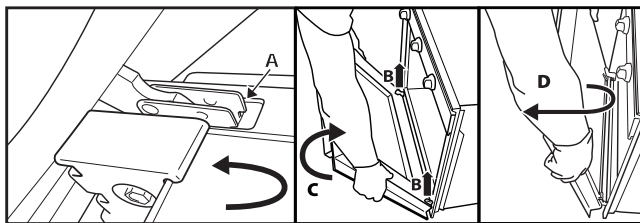


Fig. 2

### DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

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

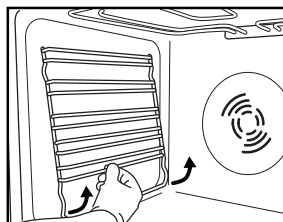


Fig. 3

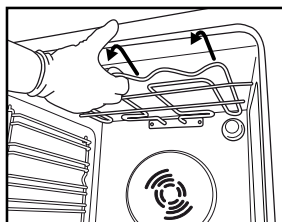


Fig. 4

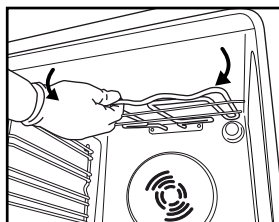


Fig. 5



## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule brûlée par une neuve (voir « Remarque » pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.



Fig. 6

Fig. 7

### REMARQUE :

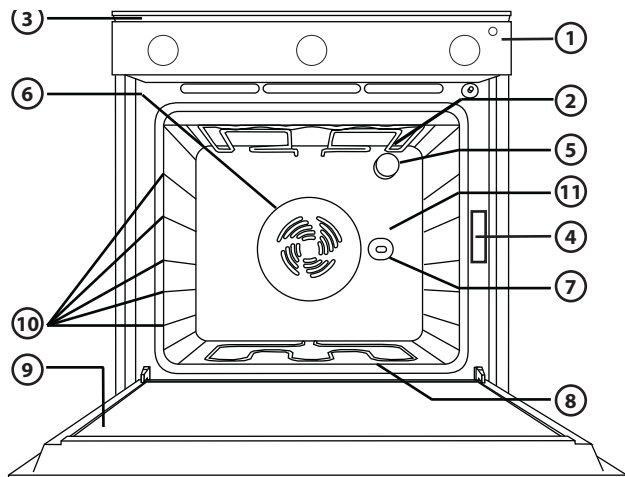
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C (selon le modèle).
- L'ampoule de l'appareil est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement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

### IMPORTANT :

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

## DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DU FOUR

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



**REMARQUE :** Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.

1. Bandeau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Système de refroidissement (selon le modèle)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Système de ventilation (selon le modèle)
7. Tournebroche (selon le modèle)
8. Élément chauffant inférieur (non visible)
9. Porte
10. Position des grilles
11. Paroi arrière

### REMARQUE :

- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

## ACCESSOIRES COMPATIBLES

(pour les accessoires fournis avec le four, consultez la fiche technique)

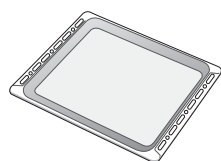


Fig. 1

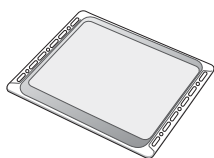


Fig. 2

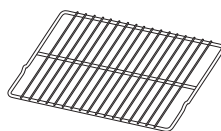


Fig. 3

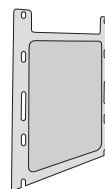


Fig. 4

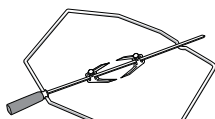


Fig. 5

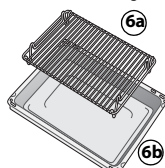


Fig. 6

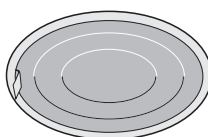


Fig. 7

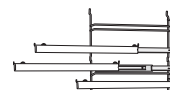


Fig. 8

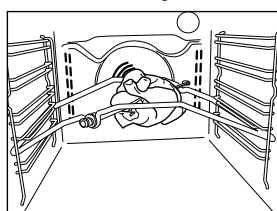


Fig. 9

### Lèche-frite (Fig. 1)

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four, elle peut aussi être utilisée comme plaque pour la cuisson de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez un peu d'eau dans le fond de la lèche-frite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

### Plaque à pâtisserie (Fig. 2)

Pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

### Grille (Fig. 3)

Pour faire griller des aliments ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Elle peut être placée à n'importe quelle hauteur. Le côté courbé de la grille peut être orienté aussi bien vers le haut que vers le bas.

### Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)

Ces panneaux ont un revêtement en email microporeux spécial qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (reportez-vous à la section NETTOYAGE).

### Tournebroche (Fig. 5)

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur la Fig. 9. Consultez aussi la section « Conseils d'utilisation et suggestions ».

### Kit pour gril (Fig. 6)

Le kit se compose d'une grille (6a) et d'un récipient émaillé (6b). Ce kit doit être placé sur la grille (3) et utilisé avec la fonction Gril.

### Filtre à graisses (Fig. 7)

À utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez-le à la paroi arrière de la cavité du four, face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle et peut être utilisé avec la fonction Chaleur tournante.

### Grilles coulissantes (Fig. 8)

Elles permettent aux grilles et aux lèche-frites de sortir à moitié pendant la cuisson. Compatible avec tous les accessoires, elles vont au lave-vaisselle. Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

ACCESSOIRES NON FOURNIS D'autres accessoires peuvent être achetés séparément auprès du service après-ventes.

### 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 lèche-frite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).

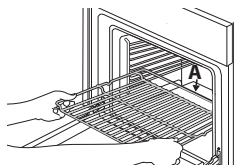


Fig. 1

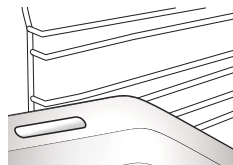
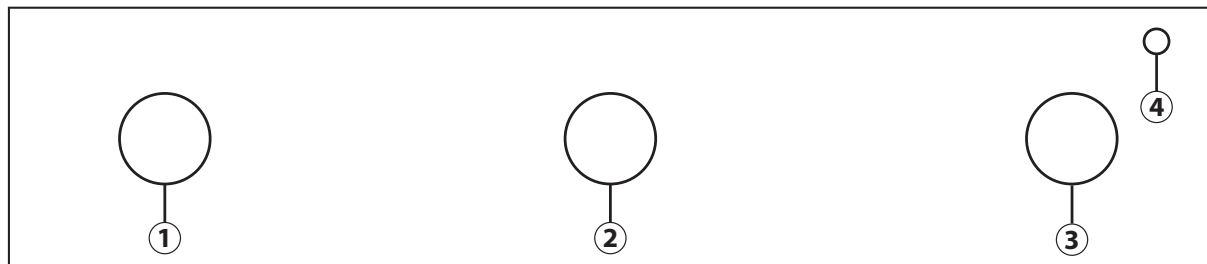


Fig. 2

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



**REMARQUE :** Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.

Si les boutons sur votre four sont rétractables, appuyez en leur centre et ils ressortiront, en fonction du modèle.

Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.

1. Bouton de sélection des fonctions
2. Bouton de minuterie
3. Bouton du thermostat
4. Voyant rouge du thermostat.

### COMMENT UTILISER LE FOUR

La minuterie permet de régler le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes.

Pour régler la minuterie, il est conseillé de tourner le bouton à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, puis de le positionner sur le temps souhaité.






Un signal sonore est émis dès que le temps programmé est écoulé.

## TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

FONCTION		DESCRIPTION
	<b>ARRÊT</b>	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	<b>ÉCLAIRAGE</b>	Pour allumer la lumière du four.
	<b>CONVENTIONNEL</b>	Fonction adaptée à la cuisson de tout type de plat sur un gradin. Préchauffez le four à la température requise et placez-y le plat lorsque la température définie a été atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou troisième gradin pour la cuisson. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats cuisinés surgelés ; suivez les indications figurant sur l'emballage.
	<b>CUISSON PAR CONVECTION FORCÉE</b>	Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction est aussi idéale pour la cuisson sur deux niveaux. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
	<b>GRILL</b>	Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Lors de la cuisson de viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (sur le premier niveau) pour réduire la fumée et les éclaboussures de graisse. Idéalement, la viande doit être retournée pendant la cuisson.
	<b>TURBO GRILL</b>	Pour faire griller de gros morceaux de viande (rosbifs et autres viandes rôties). La porte du four doit être maintenue fermée pendant tout le cycle de cuisson. Pour cuire de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite installée sur le premier gradin. Ceci permettra de réduire la fumée et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande durant la cuisson.
	<b>DÉCONGÉLATION</b>	Cette fonction peut être utilisée pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. L'aliment doit être placé dans le four dans son emballage pour éviter qu'il ne se dessèche.

## TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires
Gâteaux à pâte levée		Oui	2	160-180	35-55	Grille + moule à gâteau
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Plaque à pâtisserie
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	3	180-200	20-30	Plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Plaque à pâtisserie
Agneau / Veau / Bœuf / Porc		Oui	2	190-200	90-110	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poulet / Lapin / Canard		Oui	2	190-200	65-85	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Dinde / Oie		Oui	2	190-200	140-180	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Tartes		Oui	2	190-200	45-55	Grille + plat en pyrex
Pain / Fougasse		Oui	2	190-230	15-50	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pizza		Oui	2	230-250	7-20	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Rôtie		Oui	4	200	2-5	Grille
Gratin de légumes		Oui	3	200	15-20	Grille + plat en pyrex
Filets et steaks de poisson grillés		Oui	3	200	30-40	Grille + plat en pyrex
Saucisses / Brochettes / Côtes levées / Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Gril + lèche-frite contenant de l'eau sur le 1er gradin, retournez à mi-cuisson
Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		Oui	1	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Tourtes à la viande et aux pommes de terre (tourtes aux légumes, quiche lorraine)		Oui	1	180-200	35-55	Grille + moule à gâteau
Légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	40-60	Grille + plat en pyrex
Tourtes à la viande et aux pommes de terre (tourtes aux légumes, quiche lorraine)		Oui	1/3	180-190	45-55	Gril + plat, inversez les niveaux à mi-cuisson
Pizzas/Fougasses		Oui	1/3	230-250	12-30	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inversez les niveaux à mi-cuisson
Biscuits/Tartelettes		-	1/3	170-180	20-40	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inversez les niveaux à mi-cuisson
Desserts à base de pâte à choux		-	1/3	180	35-45	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inversez les niveaux à mi-cuisson

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires
Vol-au-vent/Feuilletés		-	1/3	180-200	20-40	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inversez les niveaux à mi-cuisson
Poulet rôti		-	2	200	55-65	Gril + lèche-frite contenant de l'eau sur le 1er niveau
Pommes de terre au four		-	3	200	45-55	Lèche-frite
Rosbif saignant		-	3	200	30-40	Gril + lèche-frite contenant de l'eau sur le 1er niveau
Cuisse d'agneau / Jarret		-	3	200	55-70	Gril + lèche-frite

**REMARQUE :** les temps de cuisson et les températures sont fournies pour 4 portions.

## CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

### Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la fonction la plus appropriée à la cuisson simultanée d'un aliment donné sur une ou plusieurs grilles à la fois. 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. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau ou plaques de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins. Préchauffez le four lorsque les aliments à cuire contiennent beaucoup d'eau.

### Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CUISSON PAR CONVECTION FORCÉE » (si présente), il est possible de cuire plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson au même moment (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

- Cuissez les pâtisseries sur un seul gradin 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 « Air pulsé » et placez les moules à gâteau sur les grilles, de manière à optimiser 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 en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « s'affaisse » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Les pâtisseries avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits) requièrent la fonction « CUISSON PAR CONVECTION FORCÉE » (si présente). 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 tout type de plat à four 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 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 ont un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur l'extérieur, éloignez-la du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèche-frite 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.

### Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

### Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza à base 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 torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage de la pâte avec cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25 °C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.







400011513580

FR



Whirlpool® est une marque de commerce enregistrée de Whirlpool, États-Unis.