

Consignes 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
Consignes pour l'utilisation du four	12
Tableau de description des fonctions	23
Tableau de cuisson	25
Tableau de recettes testées	28
Conseils et recommandations sur l'utilisation	29

Consignes de sécurité importantes

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

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. Tous les avertissements 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 :

- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation principale avant de débiter 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 être effectué par un électricien qualifié. Contactez un Service Après-vente autorisé.
- 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.
- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- 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.
- N'utilisez pas la surface de la plaque à induction si elle est fissurée, et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique (uniquement pour les modèles avec la fonction à induction).
- Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.
- Cet appareil est conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour 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 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 seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés 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).
- Éloignez les animaux pendant et après le nettoyage du four par pyrolyse (uniquement pour les fours munis de la fonction de 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 déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme correctement.

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 D'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

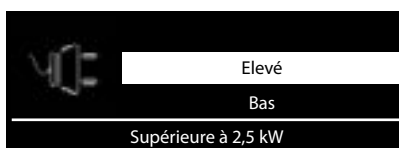
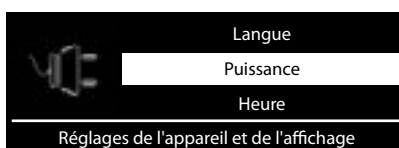
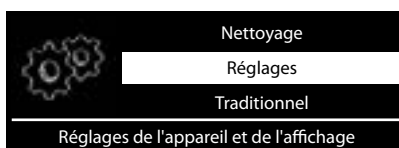
Assurez-vous que la tension spécifiée sur l'étiquette signalétique de l'appareil est la même que celle de l'alimentation principale. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- 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 autorisé.

Le four est programmé pour fonctionner avec une absorption de puissance de 2,5 kW (indiquée par « ÉLEVÉ » 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	ÉLEVÉ
ESPAGNE	BAS
FINLANDE	ÉLEVÉ
FRANCE	ÉLEVÉ
ITALIE	BAS
PAYS-BAS	ÉLEVÉ
NORVÈGE	ÉLEVÉ
SUÈDE	ÉLEVÉ
R.-U.	BAS
BELGIQUE	ÉLEVÉ

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 des règlements européens n° 65/2014 et 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. Le cas échéant, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si mentionné dans le tableau de cuisson ou dans votre recette.
- 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 :

- Vérifiez si vous pouvez résoudre le problème vous-même en utilisant les conseils du « Guide de dépannage ».
- Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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 du compartiment de cuisson

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 puis nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore chaud de manière à éliminer la saleté accumulée et les taches provoquées par les résidus alimentaires (i.e. aliments à forte teneur en sucre).

(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).

- 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).

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.

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 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).

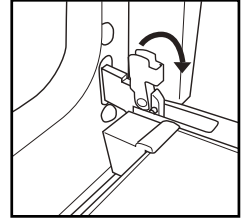


Fig. 1

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.

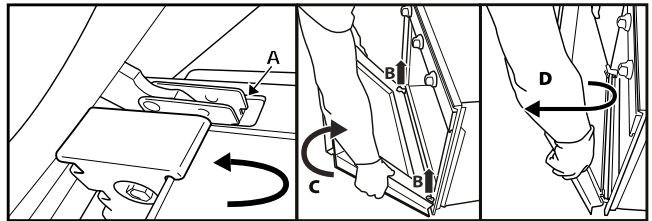
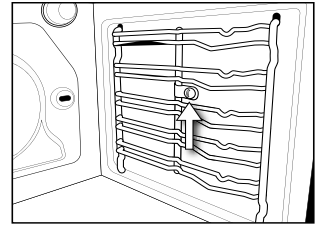


Fig.2

DÉMONTAGE DES GRILLES LATÉRALES

Les supports de grilles latérales 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. Retirez les grilles en les soulevant (1) et en les faisant pivoter (2), comme illustré sur la fig. 5.

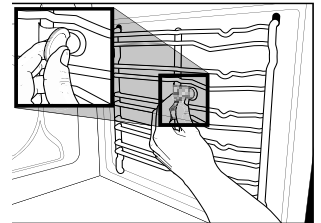


(Fig. 3)

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.



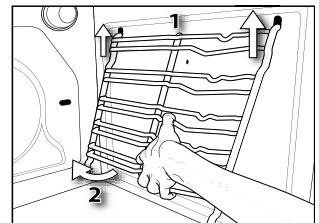
(Fig. 4)

REMARQUE :

- Utilisez uniquement des ampoules électriques de 25-40W/230V de type E-14, T300°C, ou des ampoules à halogène de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- L'ampoule utilisée dans le four est spécialement conçue pour les appareils 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 les empreintes peuvent les endommager.
- Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.

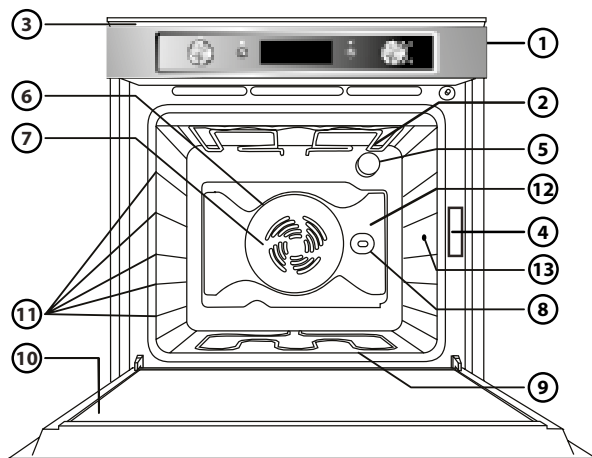


(Fig. 5)

Consignes pour l'utilisation du four

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le four Artisan comprend, sur sa paroi arrière, une prise électrique destinée à alimenter la résistance intégrée à l'accessoire Artisan lorsque ce dernier est branché.



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Ventilateur (pas visible)
4. Plaque signalétique (ne pas retirer)
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

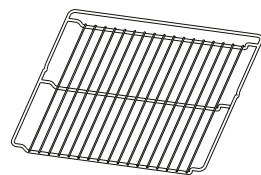
REMARQUE :

- 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.

Consignes pour l'utilisation du four

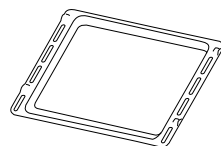
ACCESSOIRES FOURNIS

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.



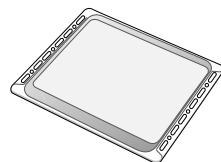
(Fig. A)

B. LÈCHEFRITE : la lèchefrite 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.



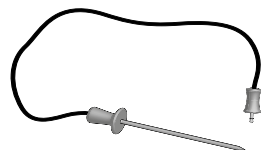
(Fig. B)

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



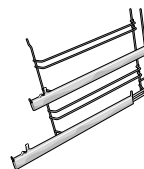
(Fig. C)

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



(Fig. D)

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



(Fig. E)

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.

Consignes 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. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont introduits de la même façon que la grille (Fig. 2).

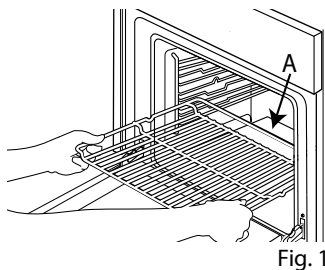


Fig. 1

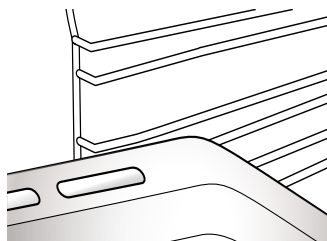
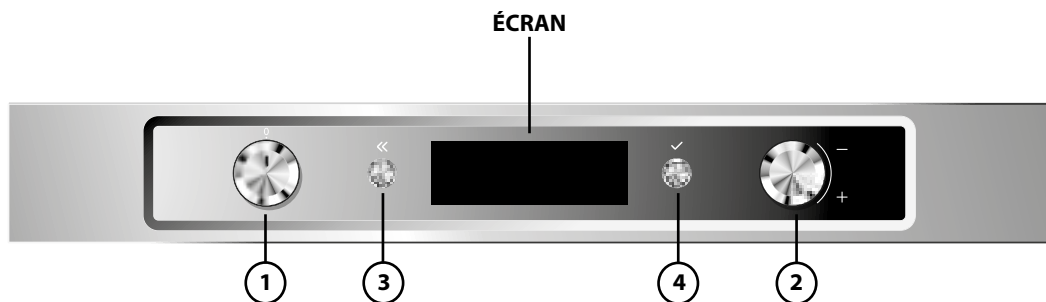


Fig.2

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE




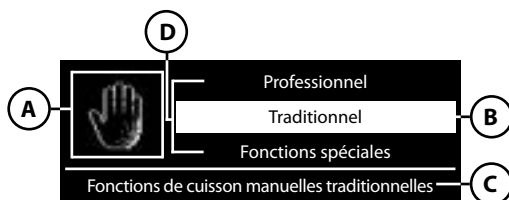
1. **BOUTON DES FONCTIONS** : Bouton Marche/Arrêt et sélecteur de fonction
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage des valeurs pré-réglées
3. **TOUCHE** ⏪ : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE** ✓ : pour sélectionner et confirmer les réglages

Consignes pour l'utilisation du four

LISTE DES FONCTIONS

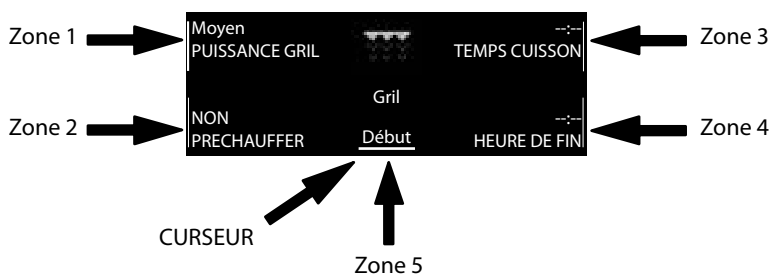
En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'allume : l'afficheur indique les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

- 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 la confirmez avec la touche .

PREMIÈRE UTILISATION – CHOISIR LA LANGUE ET RÉGLER L'HEURE

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

Pour le montage, procédez comme suit

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 .



Consignes 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.

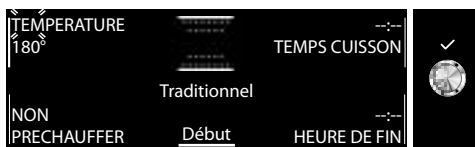
REMARQUE : pour la liste et la description complètes des fonctions, consultez le tableau à la page 23.

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 directives et appuyez sur  pour lancer la cuisson. La température définie peut aussi être modifiée pendant la cuisson en suivant la même procédure.

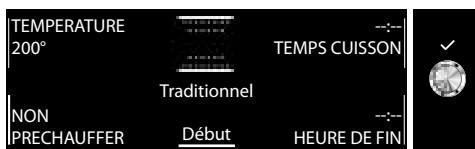
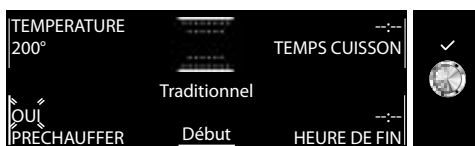


Consignes pour l'utilisation du four

PRÉCHAUFFER LE FOUR (FONCTIONS STANDARDS SEULEMENT).


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 à 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 (FONCTIONS STANDARDS SEULEMENT).

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 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.



Consignes 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, tournez le bouton « Navigation » pour placer le curseur 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 choisie en appuyant sur la touche .

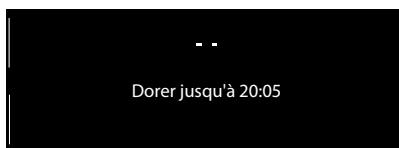
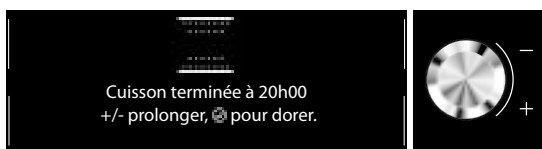


BRUNISSAGE (FONCTIONS STANDARDS SEULEMENT).

Avec certaines fonctions, l'écran vous offre la possibilité de dorer la surface des aliments à la fin de la cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée que si vous avez réglé un temps de cuisson.

À la fin de la cuisson, l'écran affiche « +/- pour prolonger,  pour dorer ».





Appuyez sur la touche . Le four débute un cycle de dorage de 5 minutes. Cette fonction peut être utilisée une seule fois après la cuisson.



Consignes pour l'utilisation du four

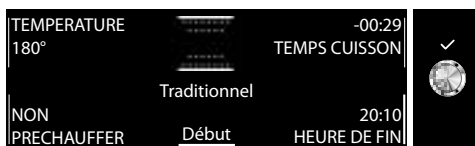
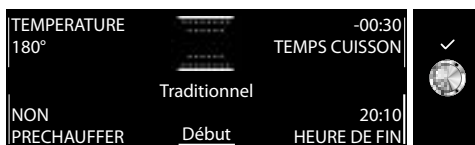
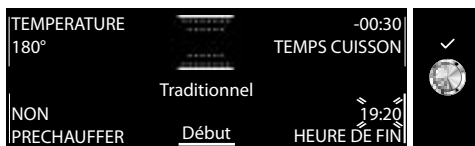
RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en différant le début de la cuisson pour un maximum de 23 heures et 59 minutes. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé le temps de cuisson. **Ce réglage est disponible 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 la 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. Placez le curseur du bouton « Navigation » 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 changer l'heure de fin de cuisson, tournez le bouton « Navigation » pour régler l'heure désirée.
4. Confirmez la valeur choisie 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 directives et appuyez sur  pour lancer la cuisson. Le four démarre la cuisson après une période calculée de manière à terminer la cuisson à l'heure définie (par exemple, dans le cas d'un plat nécessitant un temps de cuisson de 20 minutes, si l'heure de fin de cuisson est définie à 20 h 10, le four commence la cuisson à 19 h 50).

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.

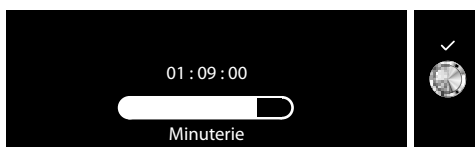
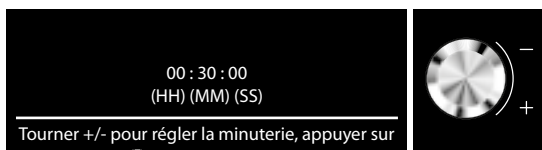
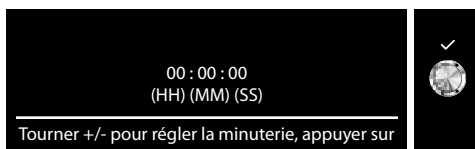


Consignes pour l'utilisation du four

MINUTERIE

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

1. Si le four est éteint, appuyez 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 de désactiver la minuterie en appuyant sur la touche  (l'heure s'affiche à l'écran).



FONCTIONS PROFESSIONNELLES

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 peu épaisse
Tourte salée
Baguettes

Fonction professionnelle Pâtisserie

Pâte à choux
Croissant/brioche
Biscuit de Savoie
Plum Cake
Viennoiseries

Fonction professionnelle Rôtisserie

Veau - Porc
Rosbif saignant
Rosbif cuit à point
Poulet rôti
Dinde rôtie

Selon le goût (fonction pour la cuisson de la viande personnalisable).

Consignes pour l'utilisation du four


SONDE

Le thermomètre à viande fourni 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, le thermomètre doit être inséré sur les côtés, au milieu de la poitrine, en veillant à ce que le bout du thermomètre n'aboutisse pas dans une partie creuse (fig. B). Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, assurez-vous qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Brancher l'extrémité du thermomètre 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 affiche que la sonde n'est pas branchée (fig. 2). Après le message de confirmation, l'écran affiche tous les paramètres de cuisson sélectionnés :

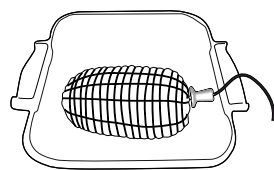
- en haut à gauche (zone 1), la température du four;
- en haut à droite (zone 3), la température interne désirée de la nourriture (sonde, comme illustré à la fig. 3).

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

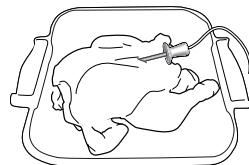
En bas à droite (zone 4), l'écran de cuisson affiche la température interne « actuelle » de la nourriture (fig. 4). Au cours des deux premières minutes, la température désirée (de la sonde à viande, comme illustré à la fig. 4) peut être changée. Après deux minutes, le temps de cuisson est affiché (fig 5). Lorsque la température interne désirée pour 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 :

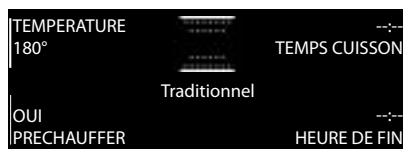
1. Si vous désirez changer la température interne après que les deux minutes se soient écoulées, vous devez débrancher et rebrancher le thermomètre à viande.
2. Si le thermomètre à viande est inséré avant la sélection de la fonction, seul les fonctions qui ne nécessitent pas de période de préchauffage 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.



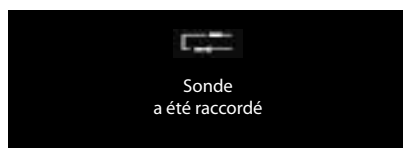
(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 1)



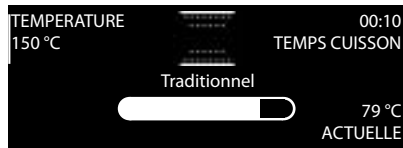
(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)




(Fig. 6)


Consignes pour l'utilisation du four



PRÉFÉRÉS

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



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, etc.), appuyez sur la touche .

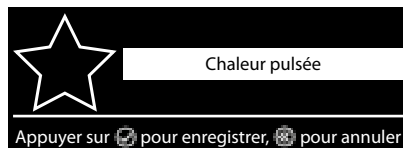
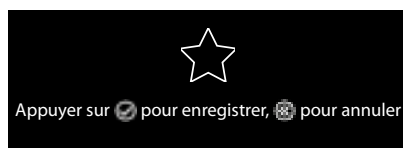
L'écran affiche alors le message « Appuyer sur  pour enregistrer ».

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'afficheur, 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. Modifiez le paramètre 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 MODE ÉCO (« 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 MODE ÉCO 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 MODE ÉCO 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 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.

Tableau de description des fonctions











MENU PRINCIPAL		
Fonction	Fonction	Description des fonctions
	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. Vous avez l'option d'utiliser le thermomètre à viande pour un temps de cuisson parfait pour les fonctions « Rôtisserie ». (VOIR LE LIVRE DE RECETTES).
	TRADITIONNEL	Voir FONCTIONS TRADITIONNELLES
	FONCTIONS SPÉCIALES	voir FONCTIONS SPÉCIALES
FONCTIONS TRADITIONNELLES		
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 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 le 4e ou 5e grille. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3e/4e grille en ajoutant un demi-litre d'eau environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (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 (selon le modèle).
	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 une meilleure fermentation de la pâte à pâtisserie ou 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 lentement à 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. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. 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, n'ouvrez pas la porte du four durant la cuisson pour ne pas laisser la chaleur s'échapper; utilisez le thermomètre à viande (selon le modèle) ou un thermomètre régulier.
	YAOURTS	Pour préparer un yaourt maison. Utilisez des pots en verre ou des moules en papier d'aluminium. Couvrir avec du papier d'aluminium avant de les placer dans l'appareil. Placez la lèchefrite avec les contenants sur la première grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	PRÉFÉRÉS	Pour accéder à vos 10 fonctions préférées. Pour sauvegarder et utiliser les fonctions préférées, voir le paragraphe « PRÉFÉRÉS ».
	ÉCO CHALEUR PULSÉE	Pour cuisiner rôtis farcis et pièces 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 allumé 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 la 3e grille. 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	Plaque de cuisson ou grille métallique + moule à gâteaux
		-	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	Plaque de cuisson
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Grille 4 : plaque de cuisson Niveau 1 : plaque de cuisson
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Niveau 1 : plaque de cuisson
Choux ronds		-	3	180 - 200	30 - 40	Plaque de cuisson
		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Grille 4 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Niveau 1 : plaque de cuisson
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Niveau 1 : plaque de cuisson
Meringues		-	3	90	110 - 150	Plaque de cuisson
		-	1-4	90	140 - 160	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Niveau 1 : plaque de cuisson
		-	1-3-5	90	140 - 160	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Niveau 1 : plaque de cuisson
Pain/pizza/ focaccia		OUI	1/2	190 - 250	15 - 50	Plaque de cuisson
		-	1-4	190 - 250	20 - 50	Grille 4 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Niveau 1 : 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 Niveau 1 : plaque de cuisson

Tableau de cuisson































Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Pizza congelée		-	3	250	10 - 20	Niveau 3 : plaque de cuisson ou grille métallique
		-	1-4	230 - 250	10 - 25	Grille 4 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Niveau 1 : plaque de cuisson
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 Niveau 3 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : plaque de cuisson + moule à gâteaux
Vols-au-vent / biscuits à pâte feuilletée		-	3	190 - 200	20 - 30	Plaque de cuisson
		-	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Niveau 1 : 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 Niveau 1 : plaque de cuisson
Lasagnes/ pâtes au four/ cannellonis/tartes		-	3	190 - 200	45 - 65	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Agneau / veau / bœuf / porc, 1 kg		-	3	190 - 200	80 - 110	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Poulet / lapin / canard, 1 kg		-	3	200 - 230	50 - 100	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Dinde/oie 3 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Poisson au four/ en papillote (filet, entier)		-	3	180 - 200	40 - 60	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur 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) Niveau 3 : Plaque de cuisson contenant de l'eau
		-	5	Moyen - élevé	15 - 30	Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 4 : Plaque de cuisson contenant de l'eau

Tableau de cuisson

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	Moyenne	55 - 70	Grille 2 : Grille (au besoin, tourner les aliments aux deux tiers de la cuisson) Niveau 1 : Plaque de cuisson contenant de l'eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	Élevé	60 - 80	Niveau 2 : Tournebrotche (selon le modèle) Niveau 1 : Lèchefrite remplie d'eau
Rôti de boeuf, saignant, 1 kg		-	3	Moyenne	35 - 50	Plaque de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Gigot d'agneau / jarrets		-	3	Moyenne	60 - 90	Plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre rôties		-	3	Moyenne	35 - 55	Plaque de cuisson (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes		-	3	Élevé	10 - 25	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Lasagnes & Viandes		-	1 - 4	200	50 - 100*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Niveau 1 : Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Viandes & pommes de terre		-	1 - 4	200	45 - 100*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Niveau 1 : Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Poissons & légumes		-	1 - 4	180	30 - 50*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Niveau 1 : Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Repas complet : Tarte (Grille 5) / Lasagnes (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 Niveau 1 : Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Saucisses/ brochettes/ côtes levées/ hamburgers		-	5	Moyen - élevé	15 - 30	Grille 5 : grille (changez de niveau une fois dorée à votre goût) Grille 3 : grille (changez de niveau une fois dorée à votre goût) Niveau 1 : Plaque de cuisson contenant de l'eau
Rôti farci		-	3	200	80 - 120*	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	3	200	50 - 100*	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur 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	Plaque de cuisson
		-	1 - 4	150	30 - 45	Grille 4 : plaque de cuisson Niveau 1 : plaque de cuisson
CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Petits gâteaux		OUI	3	170	20 - 30	Plaque de cuisson
		-	1 - 4	160	25 - 35	Grille 4 : plaque de cuisson Niveau 1 : plaque de cuisson
		-	1 - 3 - 5	160	35 - 45	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Niveau 1 : plaque de cuisson
CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Biscuit de Savoie 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	Élevé	18 - 30	Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
		-	5	Élevé	18 - 30	Grille 4 : Plaque de cuisson contenant de l'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Gâteau aux pommes, gâteau à la levure, tarte aux pommes allemande		-	3	180	35 - 45	Plaque de cuisson
		-	1 - 4	160	55 - 65	Grille 4 : plaque de cuisson Niveau 1 : plaque de cuisson
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc		-	2	190	150 - 170	Niveau 2 : plaque de cuisson
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat		OUI	3	170	40 - 50	Plaque de cuisson
		-	1 - 4	160	45 - 55	Grille 4 : plaque de cuisson Niveau 1 : 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 faire la cuisson sur une seule grille en utilisant la fonction de Convection forcée, placez les aliments 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.

* Lorsqu'il ne sont pas fournis, les accessoires 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 le test 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 (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. 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 en métal foncés et des plats de cuisson. 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 simultanément 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 foncée 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 contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « 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.
- 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 n'importe quel type de plaque de cuisson ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse.
Soyez très prudents, cette action produit de la vapeur très 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.
- Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est 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 (°C)	Température finale recommandée pour les thermomètres à viande (°C)
Rôti de boeuf, saignant	2/3	200 - 220	48
Rôti de boeuf, à point	2/3	170 -190	60
Rôti de boeuf, bien cuit	2/3	170 -190	68
Dinde rôtie	1/2	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 faire rôtir de gros morceaux de viande et de volailles. Installez le support au niveau de la deuxième grille. Enflez 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 pour 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 levage de la pâte diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20 - 25 °C).

Le temps de fermentation 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



400010886510

