

Consignes d'utilisation

KitchenAid

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Installation	8
Conseils pour la protection de l'environnement	9
Déclaration d'écoconception	9
Service après-vente	10
Nettoyage	10
Entretien	11
Consignes d'utilisation pour le four	12
Tableau de description des fonctions	14
Tableau de cuisson	16
Tableau de recettes testées	18
Conseils et recommandations sur l'utilisation	19

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES

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



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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

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

- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation principale avant d'effectuer 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 une pièce). Le fabricant n'accepte aucune responsabilité si les commandes ne sont pas utilisées ou réglées correctement.
- 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. Ne laissez pas les enfants 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. Toute éclaboussure doit être retirée 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.

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.



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

Conseils pour économiser l'énergie

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

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 :

- Assurez-vous que l'alimentation principale fonctionne et que le four est branché.
- Éteignez et rallumez le four pour voir si le problème est résolu.

Service après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente :

- Essayez d'abord de corriger le problème en suivant les suggestions du « guide de dépannage ».
- Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème 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 (visible lorsque la porte du four est ouverte).

Le numéro de référence est également indiqué dans le livret de garantie ;

- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



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

Nettoyage



AVERTISSEMENT

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

Extérieur du four

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

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon 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 le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (p. ex., des aliments à haute teneur en sucre).
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Vous pouvez retirer la porte pour faciliter le nettoyage (voir ENTRETIEN).

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 deux loquets en les poussant au maximum vers l'avant (fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B), et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (fig. 2).

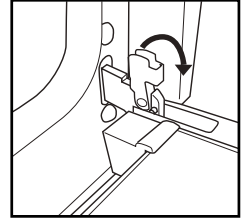


Fig. 1

Pour remonter la porte :

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

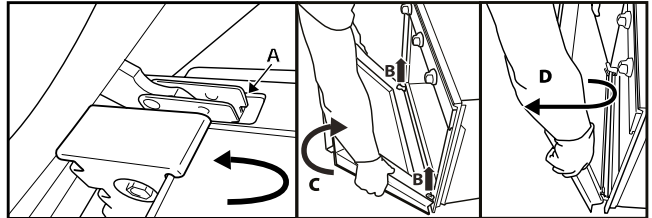
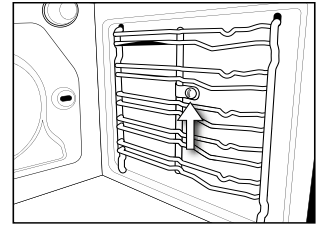


Fig. 2

DÉMONTAGE DES GRILLES LATÉRALES

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

1. Retirez les vis et les plaques 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.

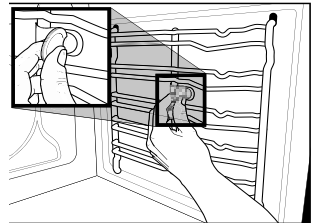


(Fig. 3)

REMPLACEMENT 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.



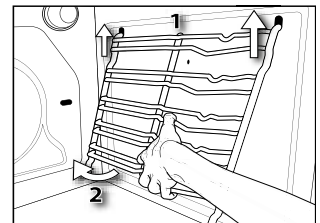
(Fig. 4)

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 :

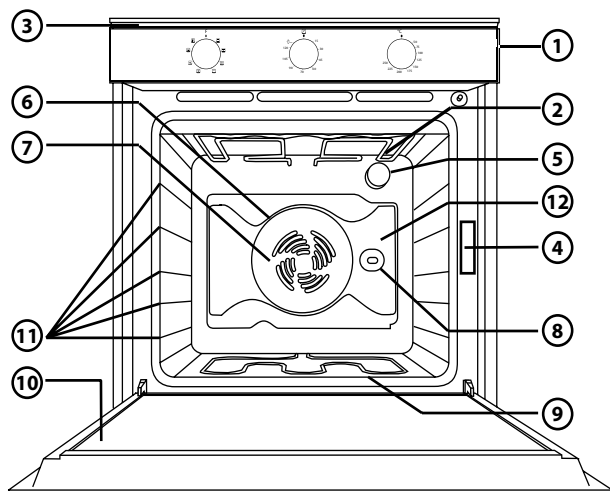
- Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez-les pas à mains nues car les empreintes peuvent les endommager.
- Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.



(Fig. 5)

Consignes d'utilisation pour le four

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



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

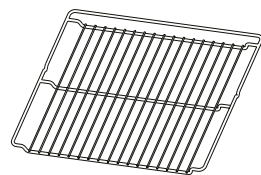
REMARQUE :

- 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 d'utilisation pour le four

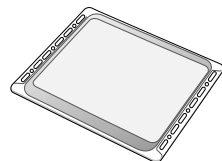
ACCESSOIRES FOURNIS

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.



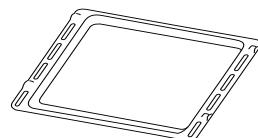
(Fig. A)

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



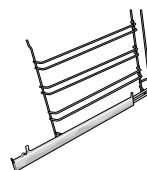
(Fig. B)

C. 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. C)

D. GRILLES COULISSANTES (selon le modèle) : pour une manipulation plus facile des grilles et des plaques.



(Fig. D)

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 d'utilisation pour le 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 lèchefrite et la plaque de cuisson, sont introduits de la même façon que la grille (Fig. 2).

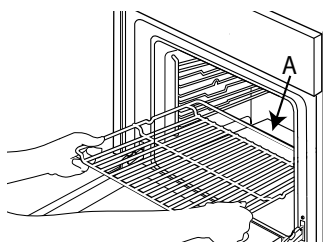


Fig. 1

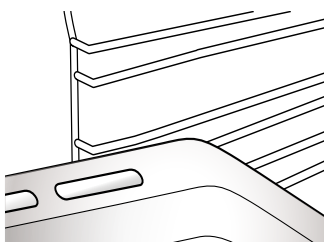
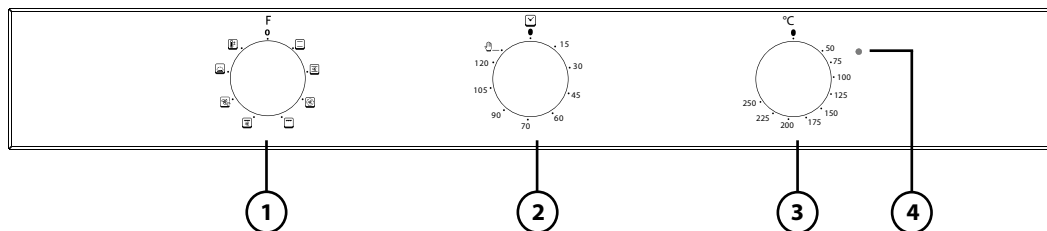


Fig.2

Tableau de description des fonctions

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



- 1. BOUTON DE SÉLECTION DE FONCTION :** Pour sélectionner les fonctions.
- 2. BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON :** Pour allumer/éteindre l'appareil et régler le temps de cuisson.
- 3. BOUTON DE SÉLECTION DU THERMOSTAT :** Pour régler la température de cuisson.
- 4. VOYANT DU THERMOSTAT :** S'allume lorsque que le four se réchauffe.

MARCHE/ARRÊT

Un temps de cuisson doit être réglé pour que le four s'allume (même lorsque vous utilisez le four en mode manuel).

Tournez le bouton de sélection du temps à 0 pour éteindre le four et interrompre le cycle de cuisson en cours.

DÉMARRER UN CYCLE DE CUISSON

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée.
Pour obtenir une description complète des fonctions, voir le tableau à la page 15.
- Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant le bouton de sélection du temps de cuisson (même lorsque vous utilisez le four en mode manuel).
- Tournez le bouton de sélection du thermostat dans le sens horaire jusqu'à la température désirée. Le voyant rouge du thermostat s'allume puis il s'éteint à nouveau une fois la température sélectionnée atteinte.

RÉGLER LE TEMPS DE CUISSON

Pour régler le temps de cuisson, tournez le bouton de sélection du temps de cuisson dans le sens horaire pour afficher le temps de cuisson désiré.

Ce bouton de sélection permet de programmer un temps de cuisson compris entre 15 et 120 minutes ou régler un temps de cuisson manuellement. Une fois la durée de cuisson programmée écoulée, le four s'éteint et le bouton de sélection reste sur « 0 ».

Pour utiliser le four en mode manuel, c'est-à-dire sans programmer de temps de cuisson, assurez-vous que le bouton de sélection est tourné sur le symbole . Pour interrompre le cycle de cuisson en cours, tournez le bouton de sélection à la position 0.

GRIL

Pour régler le niveau de puissance des fonctions « Gril » et « Turbo Gril », tournez le bouton de thermostat. La température indiquée sur le panneau de commande correspond au niveau de puissance du gril. Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : bas (50 - 150 °C), moyen (150 - 220 °C) et élevé (220 - 250 °C).

Tableau de description des fonctions

FONCTIONS TRADITIONNELLES		
0	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Utilisez la 3e grille. Pour cuire la pizza, les tartes salées, et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1ère ou 2e grille. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire la viande et les tartes (salées ou sucrées) avec une garniture liquide sur une seule grille. Utilisez la 3e grille. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
	CHALEUR PULSÉE	Pour la cuisson simultanée de différents types d'aliments sur deux niveaux à la même température (p. ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez la 2e grille lors de cuissons sur un seul gradin. Pour cuire sur deux niveaux, utilisez la 1ère et la 4e grille. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
	GRIL	Pour griller les biftecks, les kebabs, et les saucisses; pour faire un gratin de légumes et griller le pain. Utilisez la 4e ou la 5e grille. Pour griller la viande, utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 3e/4e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, 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. Avec cette fonction, vous pouvez aussi utiliser le tournebroche s'il est disponible.
	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 cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait 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.
	LEVAGE DE LA PÂTE	Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou la pâte à tarte salée. Placez la pâte sur la 2e grille et tournez le bouton « Température » dans le sens horaire pour activer la fonction. Le four n'a pas besoin d'être préchauffé et la température est automatiquement réglée à 40 °C. Pour assurer la qualité de la fermentation, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement. Le voyant du thermostat s'éteint lorsque le four est chaud. Les aliments peuvent alors être introduits dans le four. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four sélectionne automatiquement la fonction Convection naturelle : Tournez le bouton de sélection de fonction si vous désirez utiliser une différente fonction de cuisson.

Tableau de cuisson

Recette	Fonction	Préchauffage	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
		OUI	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)		OUI	3	160 - 200	30 - 85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		OUI	1-4	160 - 200	35 - 90	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		OUI	3	170 - 180	15 - 45	Lèchefrite/plaque de cuisson
		OUI	1-4	160 - 170	20 - 45	Grille 4 : grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Choux ronds		OUI	3	180 - 200	30 - 40	Lèchefrite/plaque de cuisson
		OUI	1-4	180 - 190	35 - 45	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Meringues		OUI	3	90	110 - 150	Lèchefrite/plaque de cuisson
		OUI	1-4	90	130 - 150	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Pain / pizza / focaccia		OUI	1-2	190 - 250	15 - 50	Lèchefrite/plaque de cuisson
		OUI	1-4	190 - 250	20 - 50	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Pizza congelée		OUI	3	250	10 - 15	lèchefrite / plaque de cuisson ou grille
		OUI	1-4	250	10 - 20	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		OUI	2-3	180 - 190	40 - 55	Moule à gâteau sur grille
		OUI	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Vols-au-vent / biscuits à pâte feuilletée		OUI	3	190 - 200	20 - 30	Lèchefrite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Grille 4 : plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique Grille 2 : lèchefrite/plaque de cuisson
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/ tartes		OUI	3	190 - 200	45 - 65	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc, 1 kg		OUI	3	190 - 200	80 - 110	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille

Tableau de cuisson

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		OUI	3	200 - 230	50 - 100	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Dinde / Oie 3 kg		OUI	2	190 - 200	80 - 130	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poisson au four/ en papillote (filet, entier)		OUI	3	180 - 200	50 - 60	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		OUI	2	180 - 200	50 - 60	Plaque de cuisson sur la grille
Rôtie		-	5	250	3 - 6	Grille
Filets de poisson / biftecks		-	4	200	20 - 30	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 4 : lèchefrite remplie d'eau
Saucisses/ brochettes/côtes levées/hamburgers		-	5	200 - 250	15 - 30	Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 4 : lèchefrite remplie d'eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	200	55 - 70	Grille 2 : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson) Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
Rosbif, saignant, 1 kg		-	3	200	35 - 50	Plaque de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Gigot d'agneau / jarrets		-	3	200	60 - 90	Plaque de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Pommes de terre rôties		-	3	200	35 - 55	Lèchefrite/plaque à pâtisserie (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes		-	3	250	10 - 25	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Lasagnes & Viandes		OUI	1 - 4	200	50 - 100*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Viandes & pommes de terre		OUI	1 - 4	200	45 - 100*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poissons & légumes		OUI	1 - 4	180	30 - 50*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Rôtis de viande farcis		-	3	200	80 - 120*	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	3	200	50 - 100*	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille

* Le temps de cuisson est approximatif. Les aliments peuvent être enlevés à tout moment, 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	Préchauf-fage	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 – 25	Lèchefrite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	150	25 - 35	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Petits gâteaux		OUI	3	170	20 - 30	Lèchefrite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	160	25 - 35	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Gâteau éponge sans matières grasses		OUI	2	170	30 - 40	Moule à gâteau sur grille
		OUI	1 - 4	160	35 - 45	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		OUI	2 – 3	185	70 - 90	Moule à gâteau sur grille
		OUI	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	250	3 - 6	Grille
CEI 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers**		-	5	250	18 - 30	Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 4 : plaque de cuisson contenant de l'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Gâteau aux pommes, tarte sur plaque		OUI	3	180	30 - 40	Lèchefrite
		OUI	1 - 4	160	55 - 65	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc		-	2	190	150 - 170	Grille 2 : plaque de cuisson
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat		OUI	3	170	35 - 45	Lèchefrite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	160	40 - 50	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque type de recette. Pour une cuisson à chaleur pulsée sur un seul niveau, il est conseillé d'utiliser la deuxième grille et la même température suggérée pour le mode « CHALEUR PULSÉE » sur plusieurs niveaux.

* 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 faciliter son extraction.

Les indications du tableau excluent l'utilisation des grilles coulissantes.

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

Reportez-vous au tableau correspondant pour effectuer les tests.

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 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 des accessoires utilisés. 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 noir et des plats à four. 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 (p. ex. : 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 Convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal noir 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 en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.
- Si le gâteau « s'affaisse » durant la cuisson, sélectionnez une température plus basse la prochaine fois. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Utilisez la fonction « CONVECTION FORCÉE » pour les desserts avec une garniture liquide (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits). Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la grille et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

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, il est conseillé d'ajouter du bouillon dans le plat et d'arroser 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 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.

Nous vous conseillons de placer une plaque de cuisson 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 et recommandations sur l'utilisation

Tournebroche (sur certains modèles seulement)

Utilisez cet accessoire pour faire rôtir de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine (s'il s'agit d'un poulet), et assurez-vous qu'elle ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four, posez-la ensuite sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau sur la première grille. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson et qu'il faut replacer en 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 (sur certains modèles seulement)

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALIE

Téléphone +39 0332 759111 – Télécopieur +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Imprimé en Italie



400010886988

