

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
Directives d'utilisation pour le four	12
Tableau de description des fonctions	21
Tableau de cuisson	23
Recettes testées	25
Conseils et recommandations sur l'utilisation	26

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. 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 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 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.

Le four est programmé pour fonctionner avec une absorption de puissance de 2,5 kW (indiquée par « HAUT » 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 (« BASSE » dans les réglages).

Le tableau ci-dessous reprend les tensions d'alimentation recommandées pour les différents pays.

PAYS	RÉGLAGE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
ALLEMAGNE	HAUT
ESPAGNE	BASSE
FINLANDE	HAUT
FRANCE	HAUT
ITALIE	BASSE
PAYS-BAS	HAUT
NORVÈGE	HAUT
SUÈDE	HAUT
ROYAUME-UNI	BASSE
BELGIQUE	HAUT

1. Pour modifier le réglage de l'absorption de puissance, tournez le bouton « Fonctions » sur « HEURE », sélectionnez ensuite « POWER » à l'aide du bouton « Navigation ».
2. Appuyez sur  pour accéder au réglage.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .

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 puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

Service après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente :

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

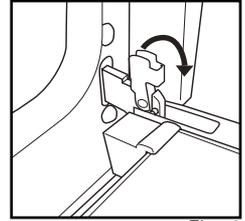


Fig. 1

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.

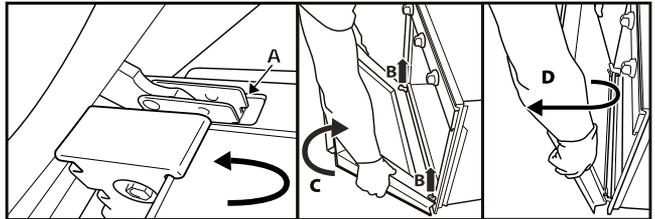


Fig.2

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.

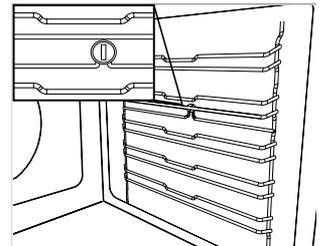


Fig. 3

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (selon le modèle)

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.

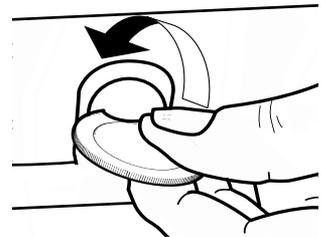


Fig. 4

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.

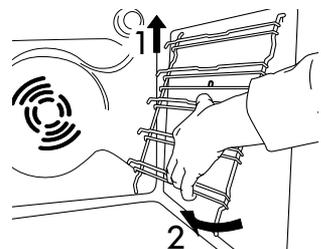
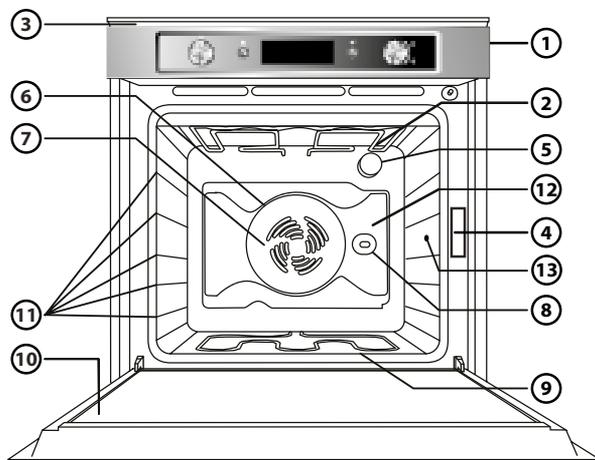


Fig. 5

Directives 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 enlever)
5. Ampoules
6. Élément chauffant rond (pas visible)
7. Ventilateur
8. Rôtissoire (selon le modèle)
9. Élément chauffant inférieur (pas visible)
10. Porte
11. Position des grilles (le nombre de grilles est indiqué à l'avant du four)
12. Paroi arrière
13. Branchement du thermomètre à viande

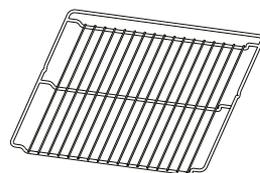
REMARQUE :

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

Directives d'utilisation pour le four

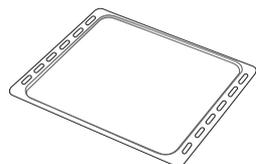
ACCESSOIRES FOURNIS

A. GRILLE MÉTALLIQUE : 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.



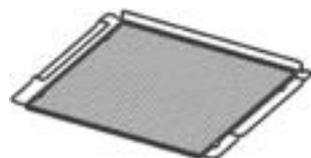
(Fig. B)

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.



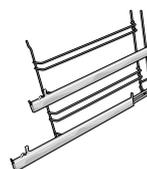
(Fig. C)

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



(Fig. D)

E. GRILLES COULISSANTES (selon le modèle) : 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.

Directives 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).

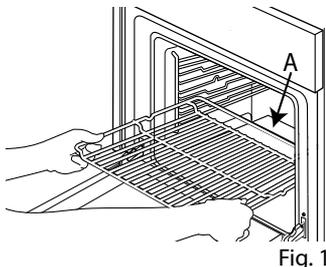


Fig. 1

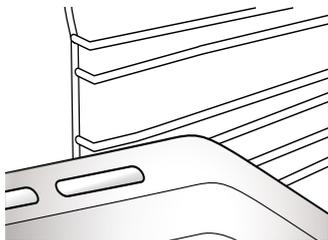
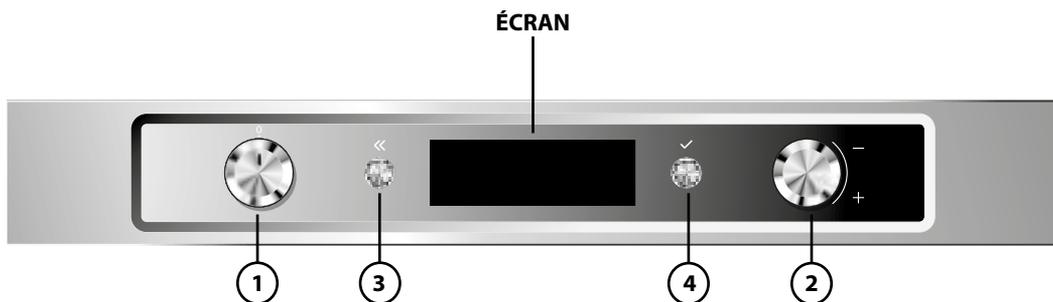


Fig.2

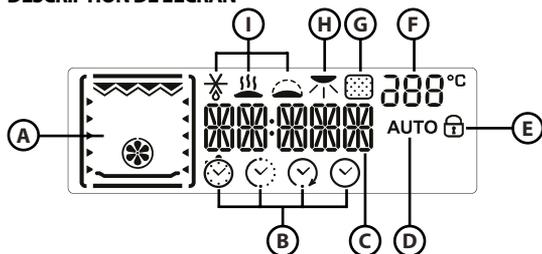
DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



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

Directives d'utilisation pour le four

DESCRIPTION DE L'ÉCRAN



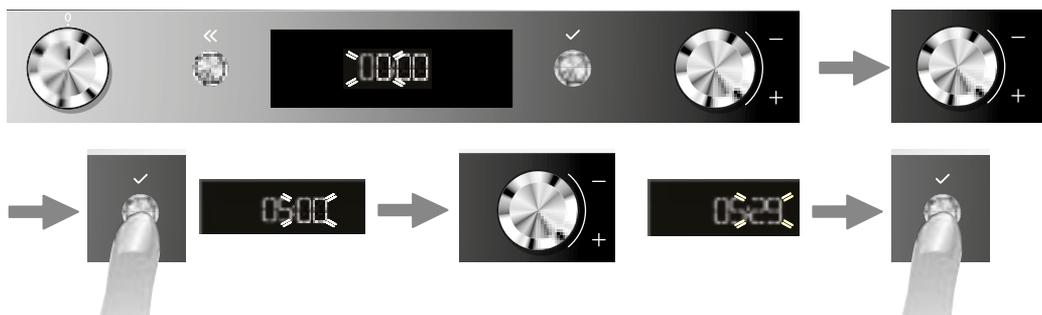
- A. Visualisation des éléments chauffants activés pour les différentes fonctions de cuisson
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, temps de cuisson, heure de fin cuisson, heure actuelle
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
- E. Indique que la porte est verrouillée durant le cycle de nettoyage automatique (nettoyage pyro)
- F. Température interne du four
- G. Fonction Nettoyage Pyro (pas disponible sur ce modèle)
- H. Dorage
- I. Fonctions spéciales : décongélation, maintien au chaud, yogurt, levage de la pâte, viande lente, poisson lent, Éco chaleur pulsée.

ACTIVATION DU FOUR - RÉGLAGE DE LA LANGUE

Lors de la première activation du four, l'affichage indique ENGLISH.

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyez sur la touche pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE



Après le réglage de la langue, il est nécessaire de régler l'heure. Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent sur l'écran.

1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la bonne heure.
2. Appuyez sur la touche pour confirmer; les deux chiffres relatifs aux minutes clignoteront sur l'écran.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour ajuster les minutes.
4. Appuyez sur la touche pour confirmer.

Pour modifier l'heure, p. ex. à la suite d'une panne de courant, voir le paragraphe suivant (RÉGLAGES).

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON

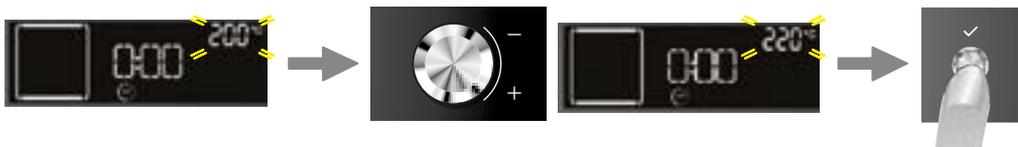


1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction désirée : Les réglages de cuisson s'affichent à l'écran.
2. Si les valeurs affichées correspondent à celles désirées, appuyez sur . Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

Directives d'utilisation pour le four

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

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



1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

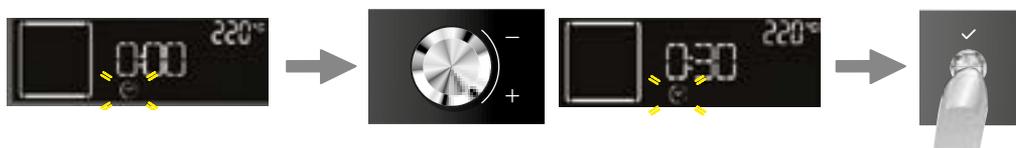
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



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 correspond à celle que vous désirez, appuyez sur la touche . Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. L'indication PRECH s'affiche à l'écran. Lorsque la température programmée est atteinte, la valeur correspondante s'affiche (p. ex. 200°C) et un signal sonore se fait entendre.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tourner le bouton « Fonctions » et sélectionner la fonction désirée.

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. Après confirmation de la température, le symbole  clignote.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer la durée de cuisson.

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

IMPORTANT : Le réglage du départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA.

Remarque : avec ce réglage, la température sélectionnée est atteinte progressivement, vous devez donc augmenter légèrement la durée de cuisson par rapport à celle indiquée dans le tableau de cuisson.

Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four pour un maximum de 23 heures et 59 minutes. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé le temps de cuisson. Après avoir réglé le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'affiche (p. ex. 15 h 45) et le symbole  clignote.

Directives d'utilisation pour le four

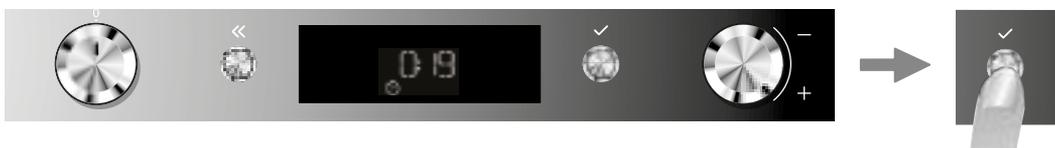


Pour différer la fin de la cuisson, et ainsi le démarrage du four, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (p. ex. 16 h 00)
2. Confirmez la valeur sélectionnée en appuyant sur la touche  : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le réglage a été effectué correctement.
3. Le four diffèrera automatiquement le départ de la cuisson de manière à terminer celle-ci à l'heure désirée.

Il est possible de modifier à tout moment les valeurs introduites (température, niveau du gril, durée de cuisson) en utilisant la touche  pour retourner en arrière, le bouton « Navigation » pour modifier les valeurs et la touche  pour confirmer.

MINUTERIE



Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et peut être utilisé, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes.

La durée maximale pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.

1. Avec le bouton « Fonctions » sur zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche  pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'écran indique « END » et un signal sonore retentit. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la touche  (l'heure actuelle s'affiche).

SÉLECTION DES FONCTIONS SPÉCIALES

Tournez le bouton « Fonctions » pour afficher « DÉCONGÉLATION » pour accéder à un sous-menu regroupant sept fonctions spéciales.

Pour parcourir ces fonctions, en sélectionner une, puis la lancer, procédez comme suit :

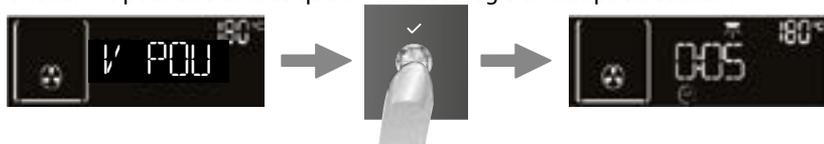


1. Tournez le bouton « Fonctions » pour afficher « DÉCONGÉLATION » et le symbole associé à cette fonction.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour parcourir la liste des fonctions : DÉCONGÉLATION, MAINTIEN AU CHAUD, YOGURT, LEVAGE DE LA PÂTE, VIANDE LENTE, POISSON LENT, ÉCO CHALEUR PULSÉE.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

Directives d'utilisation pour le four

DORAGE

Pour certaines fonctions, à la fin de la cuisson vous avez la possibilité de dorer les aliments. Cette fonction ne peut être utilisée que si vous avez réglé un temps de cuisson.

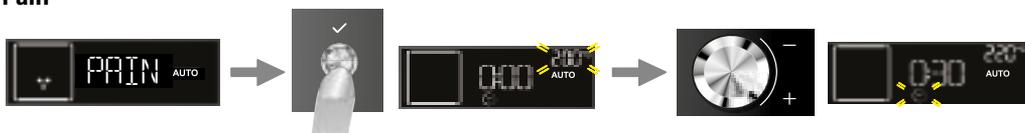


Une fois le temps de cuisson terminé, l'écran affiche : «  POUR EXTRA-DORAGE ». En appuyant sur la touche , le four commence une phase de dorage de 5 minutes. Cette fonction ne peut être sélectionnée que deux fois de suite.

SÉLECTION DE LA FONCTION PAIN/PIZZA

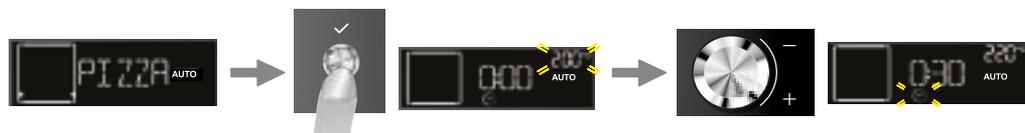
Tournez le bouton « Fonctions » sur « PAIN » pour accéder à un sous-menu regroupant deux fonctions automatiques pour la cuisson du pain et de la pizza.

Pain



1. Tournez le bouton « Fonctions » pour afficher « PAIN » et AUTO à côté.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 180 °C et 220 °C) et confirmez en appuyant sur la touche .
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur  pour lancer la cuisson.

Pizza



1. Tournez le bouton « Fonctions » pour afficher « PAIN ». Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 220 °C et 250 °C) et confirmez en appuyant sur la touche .
5. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur  pour lancer la cuisson.

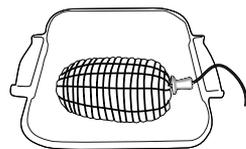
Directives d'utilisation pour le four

THERMOMÈTRE À VIANDE (SONDE)

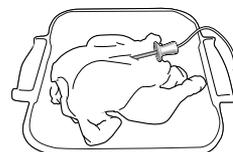
Le thermomètre à viande fournie permet de mesurer la température exacte pendant la cuisson (jusqu'à 100 °C), afin d'assurer une cuisson optimale.

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. 1). Pour la volaille, la sonde doit être insérée latéralement, au centre du blanc, en s'assurant que le bout de la sonde n'aboutit pas dans une cavité (Fig. 2).

Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Brancher l'extrémité de la sonde dans l'orifice situé sur la paroi de droite de l'enceinte du four.



(Fig. 1)



(Fig. 2)

Fonction de cuisson avec le thermomètre à viande

Lorsque la sonde est insérée, la température de la cavité est gérée comme définie pour la fonction sélectionnée mais le processus de cuisson se termine une fois que la température mesurée atteint l'objectif estimé de la sonde déterminé par le client.

Il n'existe pas de menu spécifié pour les fonctions de cuisson avec sonde, mais il est toujours possible de passer d'une fonction traditionnelle à une « fonction de sonde ». Ceci se produit lorsque la sonde est insérée. Un signal sonore retentit dès que le thermomètre à viande est détecté; le message « SONDE » s'affiche pendant 3 secondes. Les renseignements actuels s'affichent de nouveau.



Si le bouton « Fonctions » n'est pas tourné sur « Veille » ou « Eclairage », l'écran affiche les informations générales sur les fonctions de cuisson et sur la température programmée pour la sonde.



Si le thermomètre à viande est insérée et détectée au début d'une fonction (Préchauffage rapide, grill, fonctions spéciales, dorage) qui ne permet pas l'utilisation de la sonde, la cuisson ne démarre pas tant que la sonde n'est pas retirée. Un signal d'alarme se produit et le message suivant s'affiche :



Étant donné que la fin de la cuisson dépend de la température programmée pour le thermomètre à viande, il n'est pas possible de programmer la minuterie et la fonction de cuisson avec départ différé. Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, réglez la température du four (en haut à droite de l'écran) en tournant le bouton +/- et en confirmant avec la touche . Il est maintenant possible de modifier la valeur à programmer pour le thermomètre (en-bas à droite de l'écran) : tournez le bouton +/- et confirmez avec la touche pour lancer la cuisson.

Il est possible de modifier la température du four et du thermomètre à tout moment durant la cuisson. Pour modifier la température du four, tournez simplement le bouton +/- ; pour modifier la température du thermomètre, appuyez deux fois sur la touche , tournez le bouton +/- pour programmer la valeur, et confirmez avec la touche . La valeur par défaut de la sonde est de 70 °C et peut être réglée par incréments de 1 °C minimum.

Lorsque le thermomètre à viande est détecté au lancement ou au cours d'une fonction, toutes les phases de préchauffage sont sautées et la première phase de cuisson de la fonction sélectionnée est effectuée; l'ampoule reste allumée jusqu'à ce que le thermomètre à viande soit retiré et qu'il ne soit plus détecté.

Si la sonde est retirée lors du fonctionnement, l'écran affiche le temps de cuisson et le compteur augmente la valeur jusqu'à ce que l'utilisateur arrête la fonction ou insère à nouveau la sonde.

À la fin de la cuisson, « END » clignote sur l'affichage.

Directives d'utilisation pour le four

RÉGLAGES

Tournez le bouton « Fonctions » pour afficher « HEURE » pour accéder à un sous-menu regroupant cinq réglages d'affichage modifiables.

HEURE

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « HEURE » soit affiché. Pour modifier l'heure, voir le paragraphe précédent (RÉGLAGE DE L'HEURE).

Luminosité

Pour modifier la luminosité de l'afficheur, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « LUMINOSITÉ » soit affiché.
2. Appuyez sur la touche  : le numéro 1 s'affiche sur l'écran.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez en appuyant sur la touche .

Son

Pour activer ou désactiver le signal sonore, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « SON » soit affiché.
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (MARCHE/ARRÊT).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .

Éco

Lorsque le mode ÉCO est sélectionné (MARCHE), la luminosité de l'écran est réduite et l'heure s'affiche 3 minutes après l'activation du mode de veille du four. Pour voir les informations sur l'écran, il suffit d'appuyer sur une touche ou de tourner un bouton.

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « ECO » soit affiché.
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (MARCHE/ARRÊT).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .
4. Si le mode ECO est activé pendant une fonction de cuisson, l'éclairage intérieur est désactivé après une minute de cuisson. Il s'allume de nouveau si vous appuyez sur n'importe quel boutons de l'appareil.

Puissance

1. Pour modifier le réglage de l'absorption de puissance, tournez le bouton « Fonctions » sur « HEURE », sélectionnez ensuite « POWER » à l'aide du bouton « Navigation ».
2. Appuyez sur  pour accéder aux réglages
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .

Pour de plus amples informations, voir la section correspondante de la section INSTALLATION (page 8).

Langue

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que « LANGUE » soit affiché.
2. Appuyez sur  pour accéder au réglage.
3. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, appuyez ensuite sur la touche  pour confirmer.

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Cette fonction permet de verrouiller les touches et les boutons sur le panneau de commandes.



Pour l'activer, appuyez en même temps sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes. Une fois activée, les fonctions associées aux touches sont verrouillées et un symbole de clé apparaît sur l'écran. 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, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur 0 (zéro). Dans ce cas, il sera nécessaire de régler à nouveau la fonction précédemment sélectionnée.

Tableau de description des fonctions

BOUTON DE FONCTION			
	ARRÊT	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.	
	AMPOULE	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.	
FONCTIONS SPÉCIALES	BOUTON DE NAVIGATION	 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 conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou tartes). 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 °.
		 YOGURT	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.
		 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 LENTE	Pour cuire lentement la viande à 90 °C. Cette fonction permet une cuisson lente, la viande reste donc plus tendre et plus juteuse. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une poêle en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Les temps de cuisson varient de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6 ou 7 heures pour un rôti de 3 kg. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé d'ouvrir le moins possible la porte du four pendant la cuisson et d'utiliser un thermomètre de cuisson pour vérifier la température au centre de la viande.
		 POISSON LENT	Pour cuire délicatement 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. 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 de meilleurs résultats, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson pour éviter toute dispersion de la chaleur.
		 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 réduire 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.
	CONVEC NATURELLE	Pour cuire tout type d'aliment sur une seule grille. Utilisez la 3e grille. Pour les pizzas, les tartes salées, et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1ère ou la 2e grille. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire les viandes 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.	

Tableau de description des fonctions

BOUTON DE FONCTION			
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire des aliments différents, nécessitant la même température de cuisson, en même temps sur deux grilles (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 une seule grille. Pour les cuissons sur deux niveaux, utilisez la 1ère et 4e grilles après avoir préchauffé le four.	
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Il est conseillé d'arroser la viande de temps à autre pour qu'elle ne sèche pas.	
FONCTIONS GRILL	BOUTON DE NAVIGATION	 GRILL	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 lèche-frite 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 GRILL	Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rosbifs, poulet). Placez les aliments sur les grilles du milieu. Utilisez une lèche-frite 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.
RÉGLAGES	BOUTON DE NAVIGATION	HEURE LUMINOSITÉ SON ÉCO PUISSANCE LANGUE	Pour régler l'affichage (langue, heure, luminosité, volume, économie d'énergie).
PAIN / PIZZA	BOUTON DE NAVIGATION	 PAIN	Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes avec des réglages prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs désirées (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Placez la pâte sur la 2e grille après avoir préchauffé le four.
		 PIZZA	
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.	

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	Lèche-frite/plaque de cuisson 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	Lèche-frite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Grille 4 : grille Grille 1 : lèche-frite/plaque de cuisson
Desserts à base de pâte à choux		OUI	3	180 - 200	30 - 40	Lèche-frite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	180 - 190	30 - 40	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèche-frite/plaque de cuisson
Meringues		OUI	3	90	110 - 150	Lèche-frite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	90	130 - 150	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèche-frite/plaque de cuisson
Pain / pizza / focaccia		OUI	1 / 2	190 - 250	15 - 50	Lèche-frite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	190 - 250	20 - 50	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèche-frite/plaque de cuisson
Pain		OUI	2	180 - 220	30 - 50	Lèche-frite/plaque de cuisson ou grille
Pizza		OUI	2	220 - 250	15 - 30	Lèche-frite / plaque de cuisson
Pizza congelée		OUI	3	250	10 - 15	Grille 3 : lèche-frite / plaque de cuisson ou grille
		OUI	1 - 4	250	10 - 20	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèche-frite/plaque de cuisson
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche lorraine)		OUI	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	Lèche-frite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèche-frite/plaque de cuisson
Lasagnes/ pâtes au four/ cannellonis/ tartes		OUI	3	190 - 200	45 - 65	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc, 1 kg		OUI	3	190 - 200	80 - 110	Lèche-frite 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	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Dinde / Oie 3 kg		OUI	2	190 - 200	80 - 130	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Poisson au four/ en papillote (filet, entier)		OUI	3	180 - 200	40 - 60	Lèche-frite 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	3 (élevée)	3 - 6	Grille
Filets de poisson / biftecks		-	4	2 (moyenne)	20 - 30	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèche-frite remplie d'eau
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	5	2 - 3 (moyenne-élevée)	15 - 30	Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 4 : lèche-frite remplie d'eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	2 (moyenne)	55 - 70	Grille 2 : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)
				3 (élevée)	60 - 80	Grille 1 : lèche-frite remplie d'eau
						Grille 2 : Tournebrotte (selon le modèle)
Grille 1 : lèche-frite remplie d'eau						
Rosbif, saignant, 1kg		-	3	2 (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	2 (moyenne)	60 - 90	Plaque de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Pommes de terre rôties		-	3	2 (moyenne)	35 - 55	Lèche-frite/plaque de cuisson (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Gratin de légumes		-	3	3 (élevée)	10 - 25	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Lasagnes et viandes		OUI	1 - 4	200	50 - 100*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèche-frite 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 : lèche-frite 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 : lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Rôtis de viande farcis	 ÉCO	-	3	200	80 - 120*	Lèche-frite ou plaque sur grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)	 ÉCO	-	3	200	50 - 100*	Lèche-frite ou plaque sur grille

* Le temps de cuisson est approximatif. Les aliments peuvent être enlevés à tout moment, selon vos préférences de cuisson.

Recettes testées

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

Recette	Fonction	Préchauffage	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	Lèche-frite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	150	25 - 35	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèche-frite/plaque de cuisson
CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Petits gâteaux		OUI	3	170	20 - 30	Lèche-frite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	160	25 - 35	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèche-frite/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	3 (élevée)	3 - 6	Grille
CEI 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers**		-	5	3 (élevée)	18 - 30	Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 4 : lèche-frite remplie d'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Gâteau aux pommes, tarte sur plaque		OUI	3	180	30 - 40	Lèche-frite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	160	55 - 65	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèche-frite/plaque de cuisson
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc		-	2	170	110 - 150	Grille 2 : lèche-frite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat		OUI	3	170	35 - 45	Lèche-frite/plaque de cuisson
		OUI	1 - 4	160	40 - 50	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : lèche-frite/plaque de cuisson

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Pour une cuisson à air pulsé 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 la sortir plus facilement.

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 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 en même temps 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 convec. naturelle. 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 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.

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

Conseils et recommandations sur l'utilisation

Conseils pour la cuisson de plats en utilisant les fonctions traditionnelles

Recette	Grille (en partant du bas)	Température de cuisson recommandée (°C)	Température finale recommandée pour les thermomètres à viande (°C)
Rosbif, saignant	2 / 3	200 - 220	48
Rosbif cuit à point	2 / 3	170 - 190	60
Rôti de bœuf bien cuit	2 / 3	170 - 190	68
Dinde rôtie	1 / 2	150 - 170	75
Poulet rôti	2 / 3	200 - 220	83
Rôti de porc	2 / 3	170 - 190	75
Rôti de veau	2 / 3	160 - 180	68

Rôtisserie (sur certains modèles seulement)

Utilisez cet accessoire pour faire rôtir de gros morceaux de viande et de 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 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 Fermentation (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 la 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
06/16



400010886981

