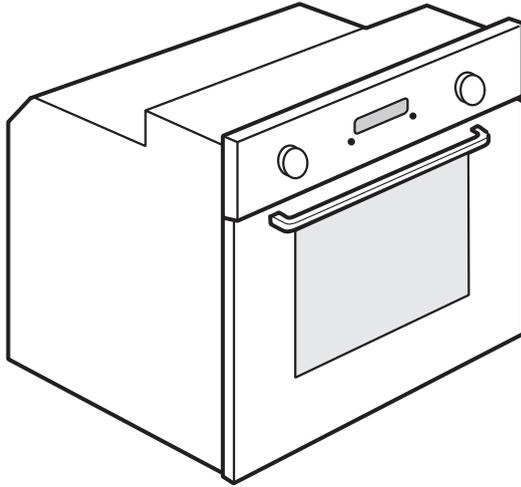


(Appliquez l'étiquette de la garantie ici)

SERVICE



0000 000 00000



FR

Manuel d'utilisation et d'entretien

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES

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



Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

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

! DANGER

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

! AVERTISSEMENT

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

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de décharges électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les directives suivantes :

- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et de la réglementation de sécurité locale en vigueur. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de brancher sur le secteur l'appareil encastré.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples, d'adaptateurs ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée lorsque l'appareil est en service. Veillez à tenir les jeunes enfants à l'écart de l'appareil, et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures de l'appareil ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient suffisamment refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les grilles d'aération.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- 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 le faire exploser 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 dessèchement 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.

Mise au rebut des appareils ménagers

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Il est recommandé de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation afin d'éviter tout risque de dommage à l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et faites-le chauffer à 200° pendant une heure environ afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation :

- Évitez de poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que les câbles électriques d'autres appareils ne puissent ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, les différents composants du four doivent être mis au rebut dans le respect de l'environnement et des réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour la réalisation d'économies d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.
- Teignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Ce four, destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la réglementation européenne (CE) n°1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la Directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive CEM 2004/108/CE.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Le four ne marche pas :

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

La porte ne s'ouvre pas :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

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

Le programmeur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche, contactez le Service après-vente le plus proche. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service après-vente :

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

Si le problème persiste toujours après les vérifications précédentes, contactez le Service après-vente le plus près.

Toujours préciser :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le numéro de référence est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE



0000 000 00000

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

NETTOYAGE

- AVERTISSEMENT**

 - **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
 - **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
 - **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

Extérieur du four

IMPORTANT : N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four par mégarde, essayez-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. Essayez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

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

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent ou ne tâchent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les directives du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- L'élément chauffant supérieur du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissé (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voûte du four.

REMARQUE : durant les cuissons prolongées avec beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Lorsque le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans l'eau au détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus alimentaires.

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

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

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

AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remonter la porte :

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

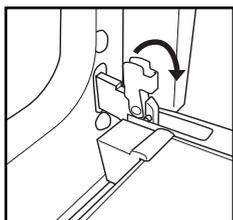


Fig. 1

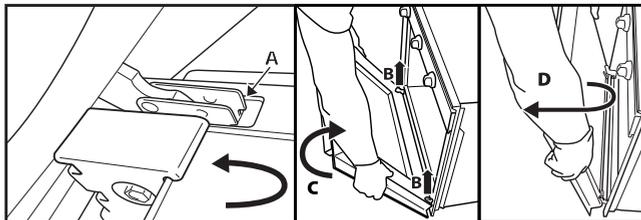


Fig. 2

DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

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

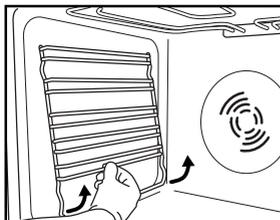


Fig. 3

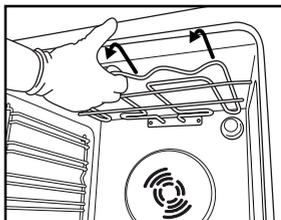


Fig. 4

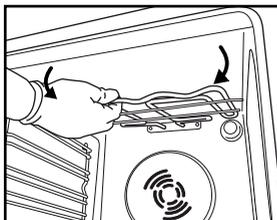


Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir la remarque pour le type d'ampoule), puis revissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

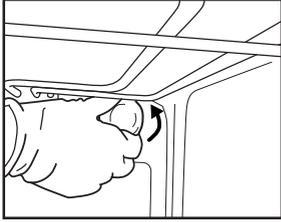


Fig. 6

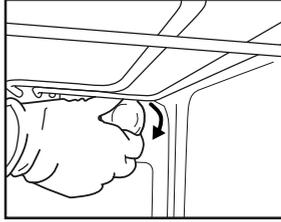


Fig. 7

REMARQUE :

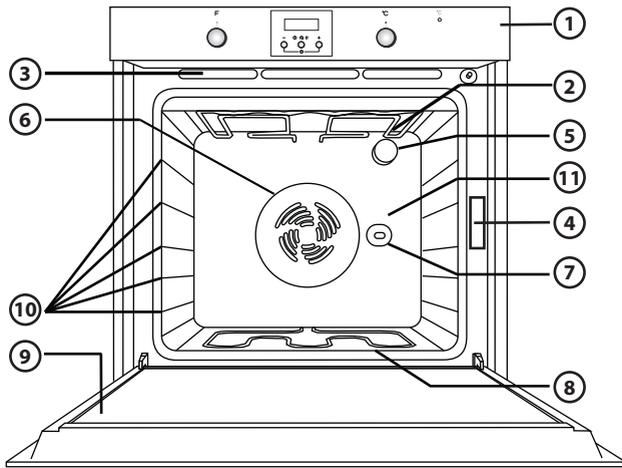
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C (selon le modèle).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

REMARQUE IMPORTANTE :

- Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.

DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DU FOUR

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



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

REMARQUE :

- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner pendant un certain temps.
- Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.

ACCESSOIRES COMPATIBLES

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

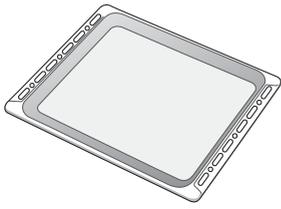


Fig. 1

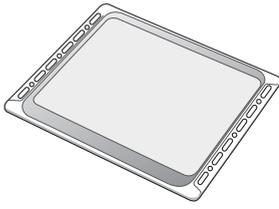


Fig. 2

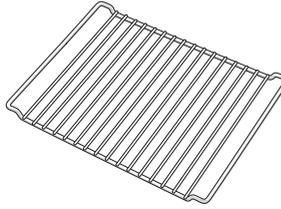


Fig. 3

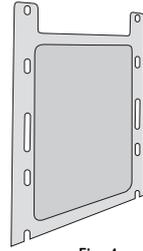


Fig. 4

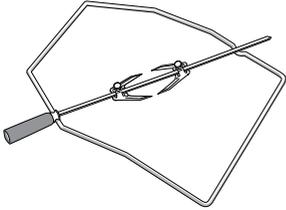


Fig. 5

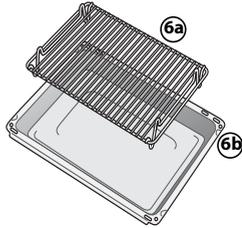


Fig. 6

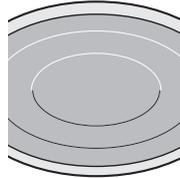


Fig. 7

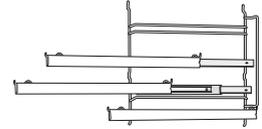


Fig. 8

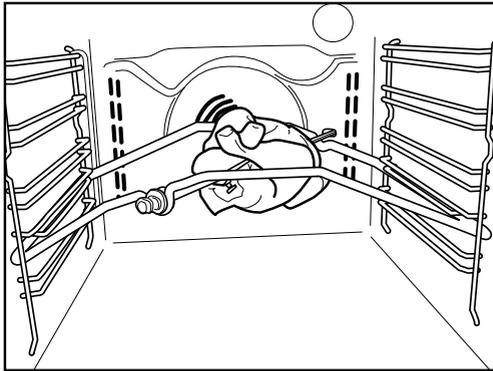


Fig. 9

Lèche-frite (Fig. 1)

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

Plaque à pâtisserie (Fig. 2)

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

Grille (Fig. 3)

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

Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)

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

Tournebroche (Fig. 5)

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

Kit pour gril (Fig. 6)

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

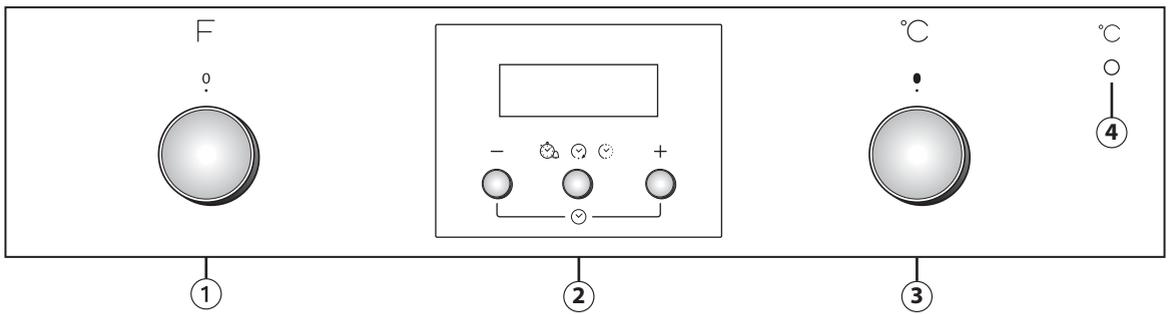
Filtre à graisses (Fig. 7)

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

Grilles coulissantes (Fig. 8)

Elles permettent aux grilles et aux lèche-frites de sortir à moitié pendant la cuisson. Compatible avec tous les accessoires, elles vont au lave-vaisselle.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

Votre produit peut légèrement différer de celui du dessin.

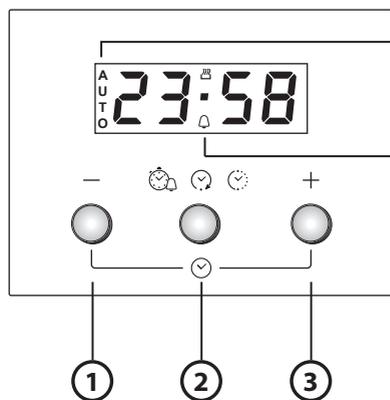
1. Bouton de sélection des fonctions
2. Programmateur électronique
3. Bouton du thermostat
4. Voyant rouge du thermostat.

COMMENT UTILISER LE FOUR

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée.
La lumière du four s'allume.
- Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise.
Le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

À la fin de la cuisson, tournez le bouton sur « 0 ».

UTILISER LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. Touche - : pour diminuer la valeur visualisée sur l'affichage
2. Touche : pour sélectionner les différents réglages :
 - a. Minuteur
 - b. Durée de cuisson
 - c. Heure de fin de cuisson
3. Touche + : pour augmenter la valeur visualisée sur l'affichage

- A.** Le symbole indique que la fonction Minuteur est activée.
- B.** Le symbole **AUTO** confirme que le réglage est terminé.

Programmations lors de la première utilisation

Réglage de l'heure du jour et de l'intensité du signal sonore.

Dès que le four est branché sur l'alimentation secteur, **AUTO** et 0.00 clignotent sur l'affichage. Pour définir l'heure du jour, appuyez simultanément sur les touches - et + : le point central clignote. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches + et -. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée, appuyez sur la touche du milieu. L'affichage indique « bip 1 ». Appuyez sur la touche - pour sélectionner le signal sonore désiré. Après quoi, appuyez sur la touche du milieu. Pour modifier l'heure du jour, procédez comme décrit ci-dessus.

Réglage de la minuterie

Pour régler la minuterie, maintenez la touche du milieu appuyée : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Réglez le minuteur à l'aide de la touche + (la valeur maximale programmable est de 23 heures et 59 minutes). Le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'affichage indique l'heure du jour et la cloche reste allumée pour indiquer que le minuteur a été réglé. Pour visualiser le compte à rebours et modifier au besoin la valeur réglée, appuyez sur la touche du milieu.

Programmation du temps de cuisson

Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température à l'aide des boutons, appuyez sur la touche du milieu : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Appuyez à nouveau sur la touche du milieu : sur l'affichage, **dur** et 0.00 apparaissent à la suite et **AUTO** clignote. Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches + et - (la valeur maximale programmable est 10 heures). Après quelques secondes, l'heure de la journée apparaît sur l'afficheur et **AUTO** reste allumé, confirmant le réglage. Pour visualiser la durée de cuisson restante et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu pendant 2 secondes, puis appuyez une nouvelle fois sur cette même touche. Au terme de la durée réglée, le symbole s'éteint, l'alarme retentit et **AUTO** clignote sur l'affichage. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme. Ramenez les boutons de sélection des fonctions et de la température sur zéro, puis appuyez sur la touche du milieu pendant deux secondes pour terminer la cuisson.

Différer la fin du temps de cuisson

Après sélection de la durée de cuisson, appuyez sur la touche du milieu : l'affichage indique à la suite **End.** l'heure de fin de cuisson et **AUTO** qui clignote. Appuyez sur la touche **+** pour visualiser l'heure de fin de cuisson voulue (l'heure de fin de cuisson peut être différée au maximum de 23 heures et 59 minutes). Au bout de quelques secondes, l'affichage indique l'heure du jour, le symbole  s'éteint et **AUTO** reste allumé, confirmant le réglage. Pour visualiser l'heure de fin de cuisson et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu, puis appuyez à nouveau deux fois sur cette même touche. A la fin du compte à rebours, le symbole  s'allume et le four procède à la cuisson selon le mode de cuisson sélectionné.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

BOUTON DE FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	ÉCLAIRAGE	Pour allumer/éteindre la lumière du four.
	TRADITIONNEL	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez la 2e grille. Préchauffez le four à la température souhaitée. Placez le plat dans le four dès que la diode électroluminescente du thermostat s'éteint.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul gradin. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Inversez la position des aliments pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 2e et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
	GRILL	Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Placez les aliments sur la 4e grille. Pour griller la viande, utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 3e grille en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four pendant 3 à 5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	TURBO GRILL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez les aliments sur les grilles du milieu. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1e/2e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir une cuisson uniforme. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
	SOLE + CONVECTION FORCÉE	Cuisson sur un seul gradin, par exemple : tartes aux fruits, gâteaux, légumes, pizzas, volailles.
	CHALEUR PULSÉE	Pour la cuisson simultanée de différents types d'aliments à la même température sur deux niveaux au maximum (p. ex., poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuisiner sans que les odeurs ne soient transférées d'un aliment à l'autre. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau pour la cuisson sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux gradins, utilisez les 1er et 3e niveaux. Préchauffez le four à la température voulue avant cuisson.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR	Utilisez cette fonction après la cuisson pour brunir le fond du plat. Il est conseillé de placer les aliments sur la 1e/2e grille de cuisson. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente comme les légumes et les ragoûts ; dans ce cas, utilisez la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Gâteaux à pâte levée		Oui	2	150-175	35-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	150-170	30-90	3e gradin : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		Oui	2	150-190	30-85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	150-190	35-90	3e gradin : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	2	160-175	20-45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	150-175	20-45	3e gradin : grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Choux ronds		Oui	2	175-200	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170-190	35-45	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Meringues		Oui	2	100	110 - 150	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	100	130-150	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	2	190-250	12-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-50	Grille 1 : plaque de cuisson sur la grille Grille 3 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pizza surgelée		Oui	2	250	10 - 15	Grille 1 : Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	175-200	40-50	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	175-190	55-65	Grille 3 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	2	175-200	20-30	Lèche-frite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	175-200	25-45	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèche-frite/plaque de cuisson
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Tartes		Oui	2	200	45-55	Plat à four sur grille
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		Oui	2	200	80-110	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Poulet/Lapin/Canard 1 kg		Oui	2	200	50-100	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Dinde/Oie 3 kg		Oui	1/2	200	80-130	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	175-200	40-60	Lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	175-200	50-60	Plat à four sur grille
Toast		Oui	4	200	2-5	gril
Filets de poisson / biftecks		Oui	4	200	20-30	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèche-frite remplie d'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes levées / Hamburgers		Oui	4	200	30-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèche-frite remplie d'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	55-70	Grille 2 : Grille (au besoin, tourner les aliments aux deux tiers de la cuisson)
						Grille 1 : lèche-frite remplie d'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	200	60-80	Grille 2 : tournebroche
						Grille 1 : lèche-frite remplie d'eau
Rosbif saignant 1kg		-	2	200	35-45	plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	200	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55	Lèche-frite/plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes		-	2	200	20-30	Plat à four sur grille
Lasagnes & Viandes		Oui	1-3	200	50-100	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Viandes & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille
Poissons & Légumes		Oui	1-3	175	30-50	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèche-frite ou plaque de cuisson sur la grille

Les temps indiqués sur le tableau sont pour la cuisson à l'aide du mode de démarrage différé (selon le modèle). Les durées de cuisson peuvent être plus longues, selon le plat.

REMARQUE : les symboles des fonctions de cuisson peuvent légèrement différer de ceux du dessin.

REMARQUE : Les températures et les durées de cuisson sont fournies pour 4 portions.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la fonction la plus appropriée à la cuisson simultanée d'un aliment donné sur une ou plusieurs grilles à la fois. Les temps de cuisson commencent à partir du moment où le plat est placé dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les températures conseillées les plus basses et si le résultat n'est pas satisfaisant, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau ou plaques de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins. Préchauffez le four lorsque les aliments à cuire contiennent beaucoup d'eau.

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente), il est possible de cuire plusieurs aliments nécessitant la même température au même moment (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

Desserts

- Cuissez les pâtisseries sur un seul gradin avec la fonction traditionnelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Air forcé et disposez les moules à gâteau décalés sur les gradins, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau contenant de la levure est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules 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.
- La pâtisserie avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente). 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 tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four ou enveloppez-le de papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur l'extérieur, éloignez-la du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

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

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Pizza

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

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

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



400011112208



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