Mode d'emploi

KitchenAid

Consignes de sécurité importantes 4
Installation 8
Protection de l'environnement 9
Déclaration d'écoconception 9
Guide de dépannage 9
Service après-vente 10
Nettoyage 10
Entretien 11
Instructions pour l'utilisation du four 12
Description des fonctions 17
Table de cuisson 18
Conseils d'utilisation et suggestions 19

Consignes de sécurité importantes

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les respecter en toute circonstance.

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. Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole de danger et des termes suivants :

⚠ DANGER — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque 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 blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf indications spécifiques dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Une fois l'appareil installé dans son meuble, le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher au secteur.
- En vue de la conformité de l'installation aux normes de sécurité en vigueur, utilisez un interrupteur de sectionnement de tous les pôles avec un espace d'au moins 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les modèles avec fonction induction).
- Ne touchez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou partiellement mouillé et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes.
- les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante ;
- Les enfants de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet

appareil uniquement sous surveillance et s'ils ont reçu les consignes sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués par des enfants sans surveillance.

- 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 l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les grilles d'aération.
- Munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.
- La pression qui se développe à l’intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l’appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Lorsqu’elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s’enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou en huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.

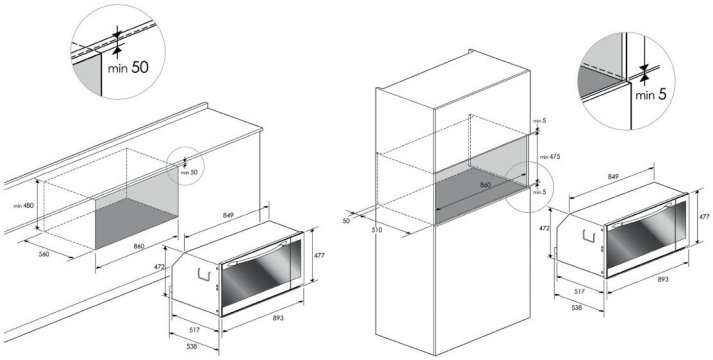
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tout renversement en excès doit être retiré de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction pyrolyse).
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent rester à l'écart de la zone de l'appareil (uniquement pour les fours équipés d'une fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas de nettoyants 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.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N’utilisez pas de papier aluminium pour couvrir les aliments dans le plat de cuisson (uniquement pour les fours dotés d'un plat de cuisson).

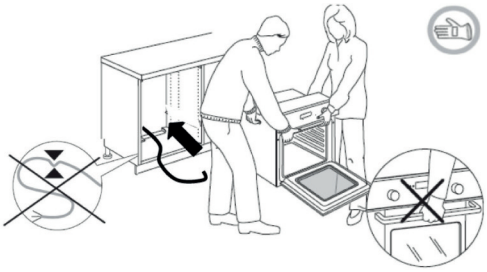
MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez l'appareil au rebut en respectant les réglementations locales en vigueur sur la mise au rebut des déchets. Avant de vous débarrasser de votre appareil, sectionnez le cordon d'alimentation pour qu'il ne puisse plus être branché à la prise secteur.
- 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 sorti le four de son emballage, contrôlez que l'appareil 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. Pour éviter tout risque d'endommagement du four, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène juste avant son installation.





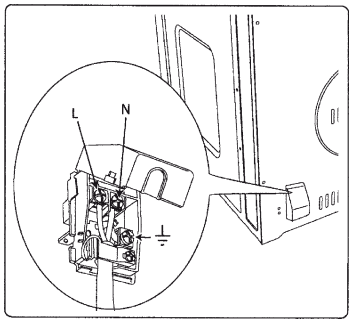
Préparation du meuble pour l'encastrement

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'installer 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 minimum requis entre le plan de travail et le bord supérieur du four.

Branchements électriques

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

- Le remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) doit toujours être effectué par un électricien qualifié. Adressez-vous à un service après-vente agréé.



RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant la première utilisation :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives éventuellement présents sur le four et les accessoires.
- Sortez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant une heure environ, de façon à faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent des matériaux isolants et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation :

- Évitez de poser des objets lourds sur la porte de l'appareil, au risque de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Évitez de tapisser l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne versez pas d'eau sur la surface intérieure d'un four chaud. Le cas échéant, un endommagement du revêtement en émail risquerait de se produire.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur la sole du four, au risque d'endommager le revêtement en émail.
- Évitez que les cordons électriques d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité n'entrent en contact avec les parties chaudes du four ou ne se retrouvent coincés dans la porte.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

Protection de l’environnement

Mise au rebut des emballages

- Les matériaux d’emballage sont 100 % recyclables et portent le symbole de recyclage ♲.
- Les différents composants de l’emballage doivent par conséquent être mis au rebut de façon responsable et conformément aux réglementations locales en vigueur en matière d’élimination des déchets.

Mise au rebut de l’appareil

- Cet appareil porte le symbole du recyclage, conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d’équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant à la mise au rebut correcte de cet appareil, vous contribuerez à protéger l’environnement et la santé humaine.
- Le symbole apposé sur le produit ou sur la documentation qui l’accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme une ordure ménagère mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils d’économie d’énergie

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

Déclaration d'écoconception

Cet appareil est conforme aux exigences de conception éco-énergétique des réglementations européennes n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Guide de dépannage

Le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez qu’il n’y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Mettez l’appareil hors tension puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre “*F*“ suivie d’un numéro s’affiche à l’écran, contactez votre service après-vente. Le cas échéant, spécifiez le numéro qui suit la lettre “*F*“.

Service après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre "Diagnostic des pannes".
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème a été éliminé

Après ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro indiqué après le terme Service sur la plaque signalétique) apposé sur le bord intérieur droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service figure également dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

Pour les réparations, adressez-vous à un **centre de service après-vente agréé** (pour une garantie d'utilisation de pièces détachées d'origine et de réparation correcte).

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.**
- **Nettoyez le four uniquement lorsqu'il est froid au toucher.**
- **Débranchez l'appareil.**

Extérieur du four

IMPORTANT : N'utilisez ni produits corrosifs ni détergents abrasifs. En cas de contact accidentel de l'un de ces produits avec le four, nettoyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibres humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. En cas d'encrassement important, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

Évitez d'utiliser des éponges abrasives et des pailles de fer. Avec le temps, ils peuvent endommager les surfaces émaillées et la vitre de la porte du four.

- 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 (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée (référez-vous à la section "Entretien").

N.B. : pendant la cuisson prolongée d'aliments à teneur élevée en eau (par exemple, pizza, légumes, etc.), de la condensation peut se former sur la partie interne de la porte et autour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

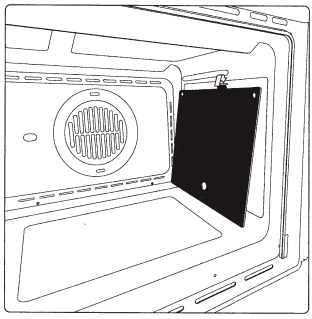
Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans une solution d'eau et de 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 à vaisselle ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

PANNEAUX CATALYTIQUES AUTONETTOYANTS (selon modèle)

Ces panneaux habillent les parois du four auxquelles ils sont accrochés, avant que les cadres latéraux soient montés. Ils sont revêtus d'un émail catalytique microporeux spécial, qui s'oxyde et vaporise les éclaboussures de graisse et d'huile à des températures de cuisson supérieures à 200 °C.

Si le four est sale après la cuisson d'aliments gras, faites le marcher à vide pendant 60 minutes (maxi.) à la température maximale. N'utilisez jamais de produits abrasifs, acides ou alcalins pour laver ou nettoyer les panneaux autonettoyants.



Entretien

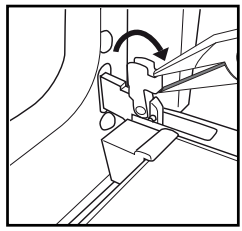
⚠ AVERTISSEMENT

- **Utilisez des gants de protection.**
- **Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.**
- **Débranchez l'appareil.**

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour déposer la porte :

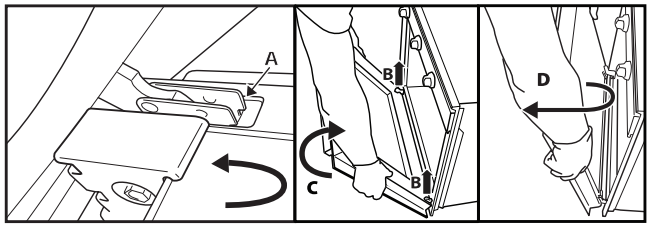
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Abaissez les deux dispositifs de verrouillage en les poussant au maximum vers l'avant (fig. **1**).
3. Fermez complètement la porte (**A**), soulevez-la (**B**) et faites-la pivoter (**C**) jusqu'à ce qu'elle se décroche (**D**) (fig. **2**).



(fig. **1**)

Pour réinstaller la porte :

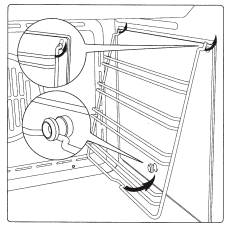
1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Soulevez les deux dispositifs de verrouillage.
4. Fermez la porte.



(fig. **2**)

DÉPOSE DES GRILLES LATÉRALES

Exercez une pression sur les grilles et soulevez-les comme illustré sur la fig. **3**.

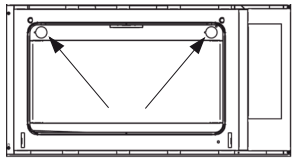


(fig. **3**)

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Pour remplacer les deux ampoules arrière (fig. 4) :

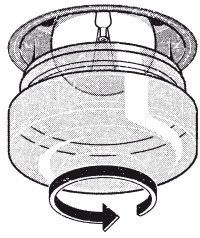
1. Débranchez le four.
2. Dévissez le cache de l'ampoule (fig. **5**), remplacez l'ampoule grillée par une neuve (voir la remarque concernant le type d'ampoule utilisé) et revissez le cache.
3. Rebranchez le four.



(fig. **4**)

REMARQUE :

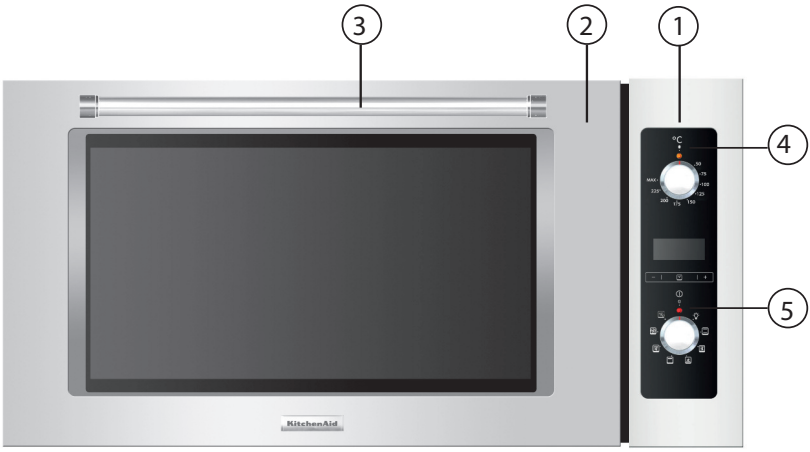
- Utilisez exclusivement des ampoules incandescentes de 25 W/230 V, de type E14, résistant à des températures de 300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et ne convient pas pour l'éclairage domestique (Règlement CE n° 244/2009 de la Commission).
- Les ampoules sont disponibles auprès de notre service après-vente.



(fig. **5**)

Instructions pour l'utilisation du four

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA SECTION RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau de commandes
2. Porte du four
3. Poignée du four
4. Voyant lumineux du thermostat
5. Voyant lumineux de fonctionnement du four

REMARQUE :
- Pendant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, le fonctionnement du ventilateur de refroidissement peut continuer pendant un certain temps après l'arrêt du four.
- À l'ouverture de la porte durant la cuisson, les éléments chauffants se désactivent.

ACCESSOIRES FOURNIS

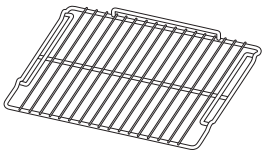


Fig. **A**

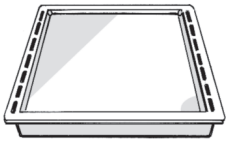


Fig. **B**

Fig. **C**

Fig. **D**

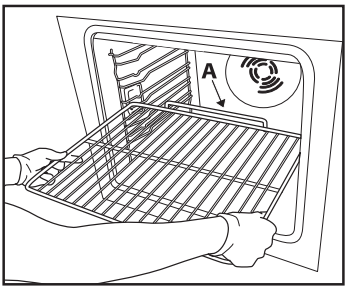
A. GRILLE : à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient adapté pour la cuisson au four.
B. LÈCHEFRITE : conçue pour recueillir la graisse et les particules alimentaires lorsqu'elle est posée sous la grille ou fait office de plaque, lors de la cuisson de viande, de poulet et de poisson avec ou sans légumes. Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter des projections de graisse ou d'huile et de la fumée.
C. TOURNEBROCHE : pour faire griller de la volaille et des rôtis.
D. RAILS COULISSANTS : permettent d'introduire et de sortir les accessoires plus facilement.
Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle.

ACCESSOIRES NON FOURNIS
Peuvent être achetés séparément auprès du service après-vente.

Instructions pour l'utilisation du four

INTRODUCTION DE GRILLES ET D'AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR

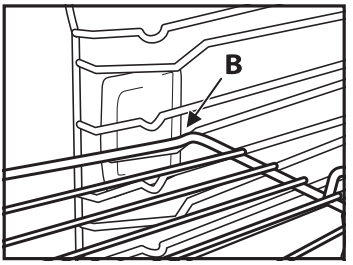
La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui évite leur extraction involontaire.



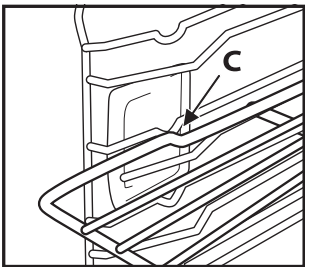
(Fig. **1**)

1. Introduisez la grille horizontalement, avec la partie saillante « **A** » vers le haut (fig. **1**).
2. Dirigez la grille jusqu'à ce qu'elle atteigne la position de blocage « B » (fig. **2**).
3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la à fond en position « **C** » (fig. **3**).
4. Pour extraire la grille, procédez dans l'ordre inverse.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont introduits exactement de la même façon. La partie saillante sur la partie plate permet le blocage des accessoires.

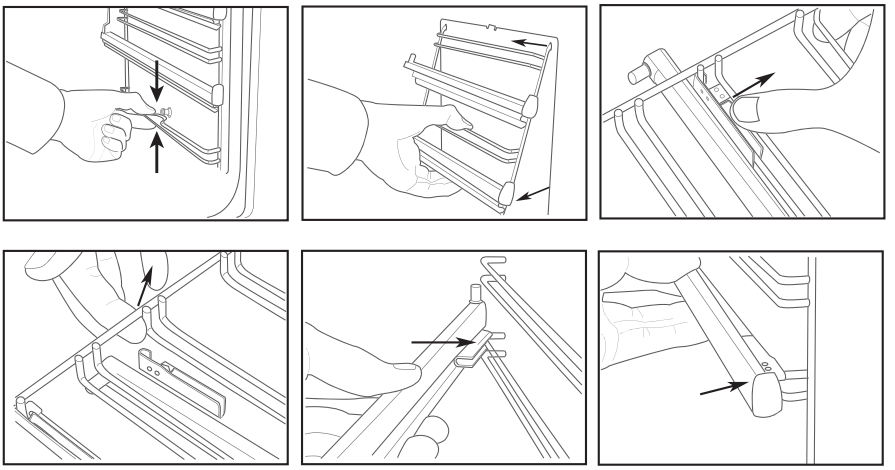


(Fig. **2**)



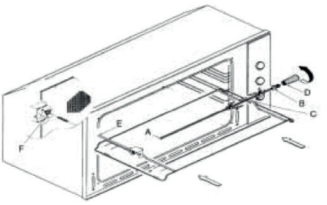
(Fig. **3**)

GRILLES COULISSANTES



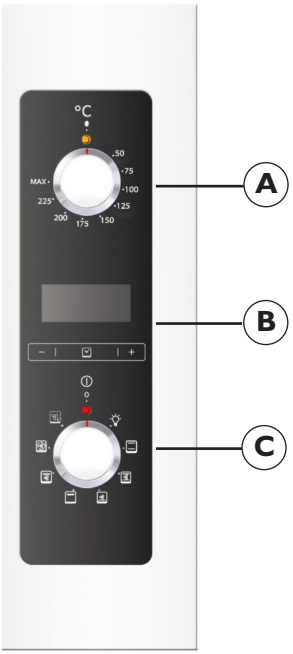
Utilisation du tournebroche

Mettez la tige du tournebroche **A** dans l'unité d'entraînement et la rainure **B** dans l'encoche **C**.
Tournez la poignée en plastique **D** dans le sens antihoraire.
Faites glisser la grille dans les glissières du four en vous assurant que la tige s'insère bien dans l'orifice **F**.
Le support du tournebroche doit toujours être placé au milieu du four (deuxième position à partir du bas).



Instructions pour l'utilisation du four

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



A. Bouton de sélection de la température du thermostat.
Utilisez le thermostat pour régler la température de cuisson souhaitée. Le thermostat peut être réglé sur une température comprise entre 50 °C et 250 °C.

B. Commande tactile.
Elle est utilisée pour sélectionner les fonctions suivantes :
- Réglage de l'horloge
- Minuteur
- Temps de cuisson
- Heure de fin de cuisson
- Programmation du mode de cuisson automatique
- Réglage du signal sonore

C. Bouton de sélection des fonctions, sens horaire.
0 ARRÊT
- Éclairage du four
- Convection naturelle
- Convention forcée
- Sole + ventilé
- Gril
- Turbo gril
- Chaleur pulsée
- Eco Mode (Chaleur pulsée)

Remarque : Le dégivrage est possible avec toutes les fonctions du ventilateur, en laissant le bouton de sélection de la température du thermostat sur 0 °C.

LISTE DES FONCTIONS

0 ARRÊT

Éclairage du four (reste allumé lorsque le four est utilisé).

Résistances de voûte et de sole. Réglage du thermostat de 50 °C à MAX.

Résistances de voûte et de sole avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50 °C à MAX.

Résistance de sole avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50 °C à MAX.

Résistance de voûte (gril à faible puissance, de petites dimensions). Réglage du thermostat à une température comprise entre 50 °C et 200 °C.

Résistance de voûte double avec ventilateur (gril de grandes dimensions).
Réglage du thermostat à une température comprise entre 50 °C et 200 °C.

Résistance chauffante circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50 °C à MAX.

Ce mode est conçu pour épargner de l'énergie. Idéal pour les aliments congelés ou précuits et des petites portions. Le temps de préchauffage est très court et la cuisson tend à être plus lente. Ce mode est déconseillé pour les charges importantes, par exemple, des grosses portions ou la préparation de repas imposants.

Instructions pour l'utilisation du four

TOUCHE SENSITIVE DU MINUTEUR

Réglage de l'horloge

Figure 1

Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, « Auto » et « 0:00 » se mettent à clignoter. Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche du milieu pendant 3 secondes environ. Dès que l'icône s'affiche, appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler l'heure correcte.
Un bip retentit pour indiquer que l'horloge a été réglée (**figure 1**).
Si vous souhaitez régler l'heure plus tard, appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » pendant 3 secondes, puis réglez l'heure comme indiqué ci-dessus.

Compte-minutes

Figure 2

Ce compte-minutes ne commande pas le fonctionnement du four ; dès lors, une fois que le temps réglé sera écoulé, le four continuera de fonctionner.
Réglez le compte-minutes en appuyant sur la touche centrale pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'icône s'affiche (**figure 2**). Appuyez sur les touches « + » et « - » pour régler le temps de cuisson requis.
Si vous souhaitez régler le compte-minutes à un stade ultérieur, appuyez sur la touche centrale pendant 3 secondes, puis réglez comme décrit ci-dessus.
Un bip sonore retentit dès que le temps réglé est écoulé. Pour désactiver le compte-minutes, il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque.

Temps de cuisson

Figure 3

Appuyez sur la touche centrale pendant 3 secondes. Puis appuyez à nouveau sur la touche, jusqu'à ce que « dur » s'affiche (**figure 3**). Appuyez sur les touches « + » et « - » pour régler le temps de cuisson requis.

Instructions pour l'utilisation du four

Heure de fin de cuisson

Figure 4

Il vous est également possible de régler l'heure de fin de cuisson.
Appuyez sur la touche centrale pendant 3 secondes. Appuyez deux fois sur la touche centrale ; « End » s'affiche (**figure 4**). Appuyez sur les touches « + » et « - » pour régler l'heure de fin de cuisson.
Le four fonctionnera selon le mode de cuisson sélectionné et la température réglée jusqu'en fin de cuisson.

Programme de cuisson automatique

Figure 5

Fonction de cuisson avec temps de cuisson prédéfinis.
Appuyez sur la touche centrale pendant 3 secondes. Appuyez à nouveau sur cette touche, jusqu'à ce que « dur » s'affiche. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour régler le temps de cuisson requis. Attendez quelques secondes pour permettre la mémorisation du réglage.
Appuyez sur la touche centrale pendant 3 secondes. Appuyez à nouveau deux fois sur cette touche ; « End » s'affiche (**figure 4**). Appuyez sur les touches « + » et « - » pour régler l'heure de fin de cuisson.

Par ex. :
Heure du jour : 12:30
Temps de cuisson : 10 minutes
Heure de fin de cuisson : 14:00
Le four démarrera la cuisson à 13:50 (14:00 moins 00:10) à la température réglée et selon le mode sélectionné, et s'éteindra à 14:00

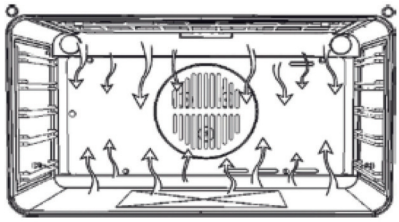
À l'extinction du four, un bip retentit. Pour désactiver le four, il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque.

Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, appuyez simultanément sur les touches « + » et « - ». Puis appuyez sur la touche centrale et attendez que « **ton1** » (volume haut) clignote. Appuyez sur la touche « - » pour sélectionner « **ton2** » (volume intermédiaire) ou « **ton3** » (volume bas).
Appuyez sur la touche centrale pour valider votre sélection.

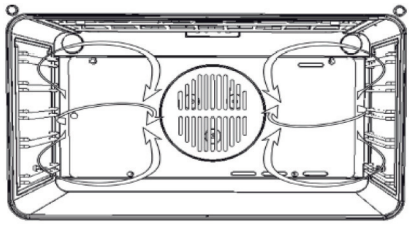
Description des fonctions

CONVECTION NATURELLE



Lors de la convection naturelle, la cuisson se fait sur un seul niveau (on ne peut donc pas faire cuire plusieurs plats en même temps) ; l'air est chauffé par deux résistances, l'une située en voûte, l'autre en sole. Placez les aliments dans le four uniquement lorsque la température de cuisson nécessaire a été atteinte et que l'indicateur de température s'éteint.
Si vous souhaitez augmenter la température dans la partie haute ou basse du four en fin de cuisson, réglez la commande de réglage de la température sur la position désirée. Il est conseillé d'ouvrir la porte du four le moins possible en cours de cuisson.

CUISSON À CHALEUR TOURNANTE

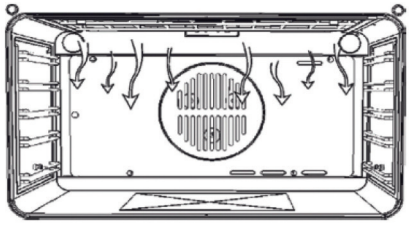


La fonction à chaleur tournante s'accompagne d'un ventilateur situé à l'arrière du four, qui fait circuler l'air chaud à travers tout l'appareil, créant ainsi une température homogène. Ce type de cuisson est plus rapide que la cuisson traditionnelle. Cette méthode convient à la cuisson de plusieurs plats (notamment de plats différents : poisson, viande etc.) sur plusieurs niveaux.

DÉCONGÉLATION

En sélectionnant l'une des fonctions à chaleur tournante et en réglant le thermostat sur zéro, le ventilateur fait circuler l'air froid dans le four. Cela permet de décongeler rapidement les aliments congelés.

CUISSON AU GRIL



Le gril permet de faire griller ou dorer des aliments.
Certains fours sont équipés de broches entraînées par un moteur électrique tournebroche.
Placez les aliments sur le 1er ou le 2e gradin en partant du haut.
Préchauffez le four pendant 5 minutes.
Tournez le thermostat sur une température comprise en 50 °C et 200 °C.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Situé dans la partie haute du four, le ventilateur brasse l'air de refroidissement à l'intérieur de l'appareil et à travers la porte.
Il est activé lorsque la température de l'enveloppe extérieure du four atteint les 60 °C.
Lorsque le four est mis sous tension et que le thermostat est réglé sur 200 °C, le ventilateur se met en marche au bout de 10 minutes approximativement.
Il s'arrête lorsque la température de l'enveloppe extérieure du four descend en-deçà de 60 °C.
Lorsque le four est mis hors tension et que le thermostat est réglé sur 200 °C, le ventilateur s'arrête de fonctionner au bout de 30 minutes approximativement.

Table de cuisson

Recette	Fonction	Température (°C)	Gradin (en partant du bas)	Durée (min)
		160-200	2-3	30-50
		160-180	2	20-40
		140-160	2	10-40
		140-160	2	25-55
		200-230	1-3	10-20
		210-220	2	45-60
		160-180	2-3	45-60
		190	2-3	60-70
		230-250	4-5	14-18

Recette	Fonction	Température (°C)	Gradin (en partant du bas)	Durée (min)
		225-250	2	120-105
		160-180	2	120-160
		160-180	2	135-175
		210-230	2	90-120
		160-190	2	90-120
		160-190	2	105-135
		200-220	2-3	50-60
		160-180	2	45-60
		175-190	2	60-70
		175-190	2	75-85
		190-210	2	40-50
		170-190	3	40-50

Conseils d'utilisation et suggestions

Comment lire le tableau de cuisson
Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson sont effectifs à partir de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (le cas échéant). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité des aliments et du type d'accessoire utilisé. Commencez par utiliser les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, augmentez les valeurs. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats en métal foncé, dans la mesure du possible. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires à positionner sur les différents gradins.

Cuire simultanément plusieurs aliments
La fonction "CHALEUR PULSÉE" permet de cuire sur différents gradins plusieurs aliments nécessitant une même température de cuisson au même moment (par exemple : poisson et légumes). Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux à temps de cuisson plus long.

Desserts
- Cuisez la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction Convection naturelle. Utilisez des moules en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée, et disposez les moules décalés sur les grilles de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dents est sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhésifs, ne beurrez pas les bords car le gâteau risquerait de ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau "retombe" en cours de cuisson, utilisez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction "CONVECTION FORCÉE". Si le fond de la tarte est trop humide, placez-la sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes
- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 minutes, ou bien enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous souhaitez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de faire brûler leur surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'installer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, de façon à recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (sur certains modèles uniquement)
Cet accessoire sert à faire griller 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'introduire 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, il est conseillé de placer une lèchefrite 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 commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizza
Graissez légèrement la plaque pour obtenir une pizza au fond croustillant. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
Q 05/19

400011372207

FR