

FR Manuel d'utilisation et d'entretien

Whirlpool

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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 :

- Conservez ces directives à portée de main pour toute consultation ultérieure.
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur 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 directives du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- 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.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, utilisez un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.
- Ne branchez pas le sèche-linge à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance ou une minuterie.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes 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).
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque 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 de lésion aux personnes ou aux animaux ou de dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'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 sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les éléments chauffants 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 panneau 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 éléments chauffants.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était 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 l'élément chauffant électrique.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse, d'huile ou d'alcool (rhum, cognac, vin, par exemple).
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser 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 en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, 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 envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).

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, contrôlez qu'il n'ait 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 sa base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation afin d'empêcher tout risque d'endommagement de 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

Assurez-vous 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.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer 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

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 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Cet appareil a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux normes prévues dans les directives européennes suivantes : LVD 2014/35/EU, CEM 2014/30/EU et RoHS 2011/65/EU.
- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la Réglementation européenne   n° 1935/2004.
- Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 65/2014, et n° 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

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 programmateur 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. Vérifiez d'abord s'il est possible de remédier par vous-même au défaut à l'aide des conseils fournis dans le chapitre « Guide de dépannage ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si le problème persiste toujours après avoir effectué les vérifications précédentes, contactez notre Service après-vente le plus proche.

Fournissez toujours :

- 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 jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Nettoyez uniquement le four lorsqu'il est froid au toucher.**
- **Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

Extérieur du four

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

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

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

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four 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.

Cycle de nettoyage des fours équipés de la fonction pyrolyse :

 AVERTISSEMENT - Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse.

Cette fonction permet de brûler les salissures produites à l'intérieur du four pendant la cuisson à une température élevée. À cette température élevée, les dépôts sont transformés en cendre légère que l'on peut facilement éliminer à l'éponge humide une fois que le four est froid. Ne procédez pas systématiquement au nettoyage par pyrolyse à chaque utilisation. Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées et d'odeurs désagréables lors du préchauffage ou de la cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage (pyrolyse).
- Retirez tous les accessoires avant de lancer le nettoyage par pyrolyse (y compris les grilles latérales).
- Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.

L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :

1. Cycle économique (NETTOYAGE PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'activer ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : ce cycle garantit un nettoyage efficace lorsque le four est très sale.
- Quoi qu'il en soit, après un certain nombre de cuissons et lorsque le four est très sale, un message s'affiche vous invitant à procéder à un cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE : Durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four ; La porte reste bloquée tant que la température du four n'a pas atteint un niveau de sécurité acceptable.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux 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.

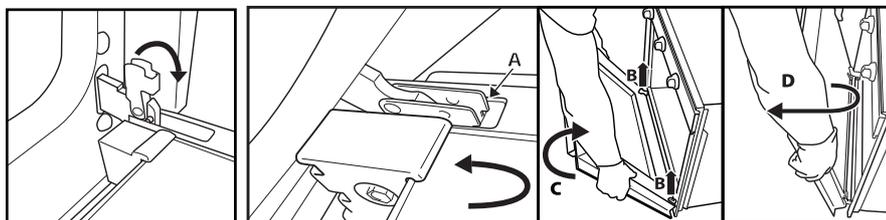


Fig. 1

Fig. 2

POUR RETIRER LES GRILLES LATÉRALES

Sur certains modèles, les grilles porte-accessoires latérales sont dotées de vis de fixation (Fig. 3) pour plus de stabilité.

1. Retirez les vis et les pièces de retenue correspondantes à droite et à gauche à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil (Fig. 4).
2. Retirez les grilles en les soulevant (1) et en les faisant pivoter (2), comme illustré dans la Fig. 5.

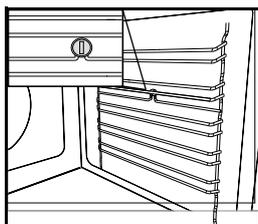


Fig. 3

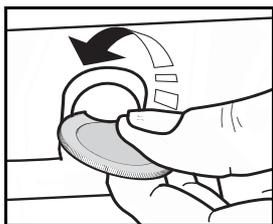


Fig. 4

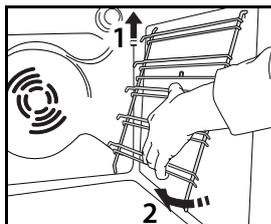


Fig. 5

DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales.
2. Faites sortir légèrement l'élément chauffant (Fig. 6) avant de l'abaisser (Fig. 7).
3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

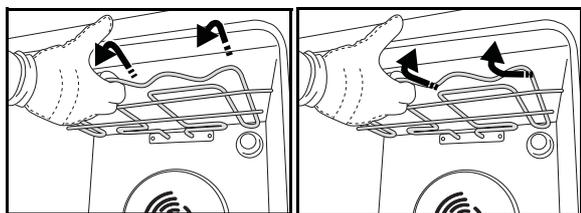


Fig. 6

Fig. 7

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 8), remplacez l'ampoule (voir la remarque pour le type de lampe), puis revissez le couvercle de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si présentes.
3. Dégagez le cache de l'ampoule en faisant levier à l'aide d'un tournevis.
4. Remplacez l'ampoule (consultez la « Remarque » pour en connaître le type).
5. Reposez le couvercle de l'ampoule, en l'enfonçant fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Reposez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

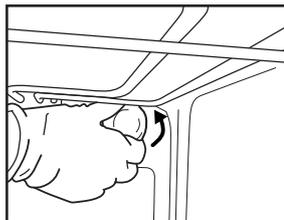


Fig. 8

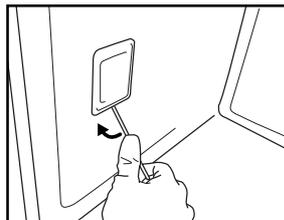


Fig. 9

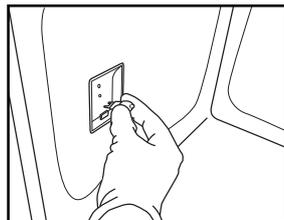


Fig. 10

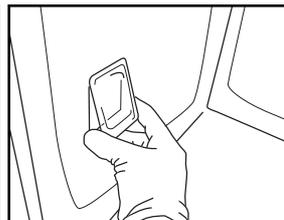


Fig. 11

REMARQUE :

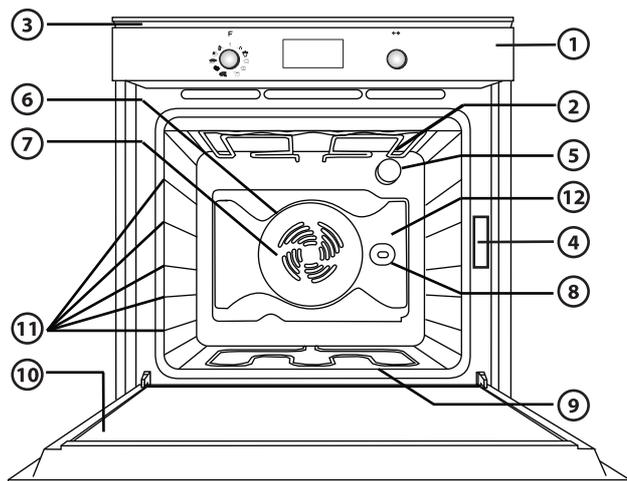
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule de l'appareil est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission (CE) N° 244/2009).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

IMPORTANT :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez pas à mains nues, car vos empreintes risqueraient de les endommager.**
- **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. Résistance chauffante supérieure/grill
3. Ventilateur de refroidissement (caché)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Lampe
6. Résistance chauffante circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche
9. Élément chauffant inférieur (non visible)
10. Porte
11. Position des gradins (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
12. Paroi arrière

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut s'activer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner pendant un certain temps.
- Lorsque la porte du four est ouverte pendant la cuisson, les résistances chauffantes s'éteignent.

ACCESSOIRES FOURNIS



Fig. A



Fig. B

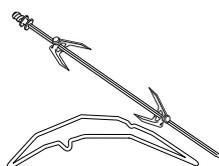


Fig. C

- 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. LECHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.
- C. TOURNEBROCHE :** permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSERTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES A L'INTÉRIEUR DU FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, sont introduits de la même manière que la grille (Fig. 2).

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

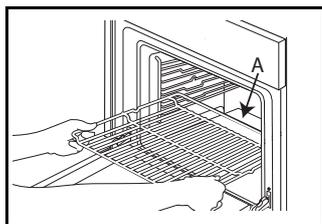


Fig. 1

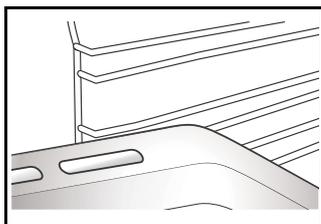
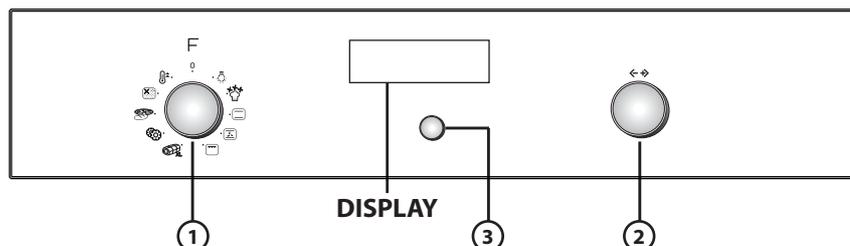


Fig. 2

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. **SÉLECTEUR DE FONCTION** : On/off et sélecteur de fonction
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage des valeurs pré-réglées
3. **TOUCHE DE SÉLECTION/CONFIRMATION**

REMARQUE : pour les indications relatives à cette touche, ✓ s'affiche.

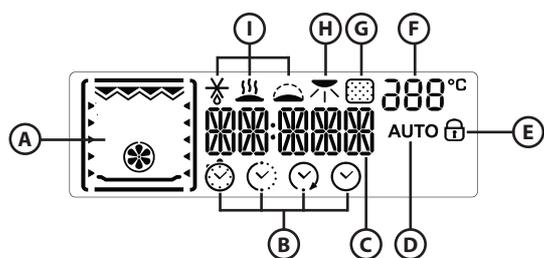
LISTE DES FONCTIONS

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

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPÉCIALES, RÉGLAGES, PAIN/PIZZA, NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR.

REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 17.

DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR



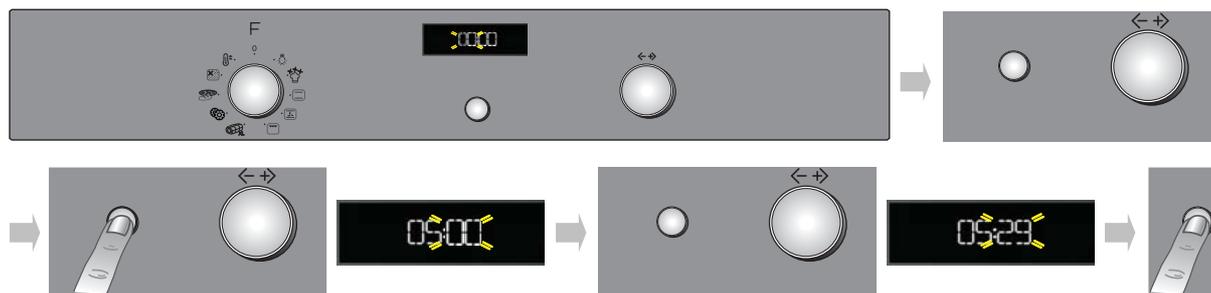
- A. Visualisation des éléments chauffants activés pour les différentes fonctions de cuisson
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, temps de cuisson, heure de fin cuisson, heure actuelle
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
- E. Indique que la porte est verrouillée durant le cycle de nettoyage automatique (nettoyage pyro)
- F. Température interne du four
- G. Fonction Pyrolyse
- H. Dorage
- I. Fonctions spéciales : Décongélation, Maintien au chaud, Levage de la pâte

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 le bouton ③ 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'affichage.

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

Pour modifier l'heure, par exemple à la suite d'une coupure d'électricité, reportez-vous au paragraphe suivant (SETTINGS).

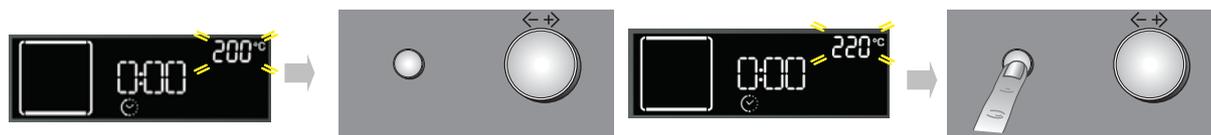
SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s'affichent.
2. Si les valeurs affichées correspondent à celles voulues, appuyez sur ③. Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

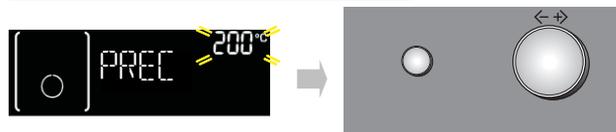
Pour modifier la température ou la puissance du gril, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche ③ pour confirmer.

Le four confirme automatiquement votre sélection 10 secondes après la dernière opération.

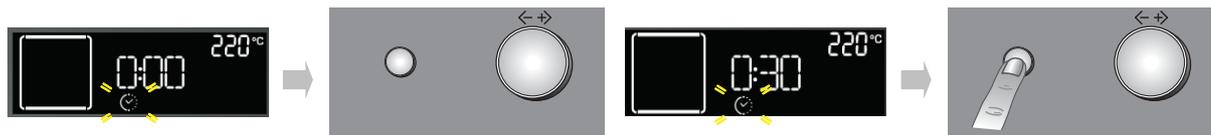
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



1. Tournez le bouton « Fonctions » jusqu'au symbole ⏩ pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide.
2. Confirmez en appuyant sur la touche ③ : les réglages s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle voulue, appuyez sur la touche ③. Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRECH** s'affiche. Lorsque la température programmée est atteinte, la valeur correspondante (p. ex. 200°) s'affiche et un signal sonore retentit. A la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction conventionnelle ☐.
A ce stade, placez le plat à cuire dans le four.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez la fonction désirée.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 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 de réglage pour afficher le temps de cuisson souhaité.
3. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche .

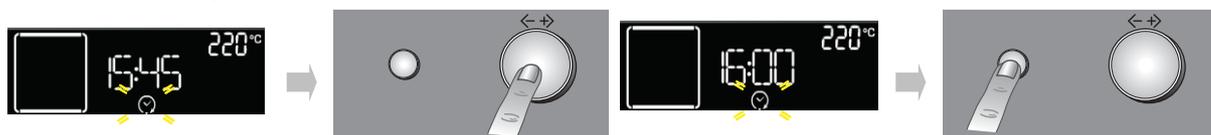
RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON/DÉPART DIFFÉRÉ

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

REMARQUE : lorsque vous utilisez ce réglage, la température sélectionnée est atteinte progressivement ; le temps de cuisson sera donc légèrement plus long que celui figurant dans le tableau de cuisson.

Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson, en retardant le début de la cuisson de 23 heures et 59 minutes maximum. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé un temps de cuisson.

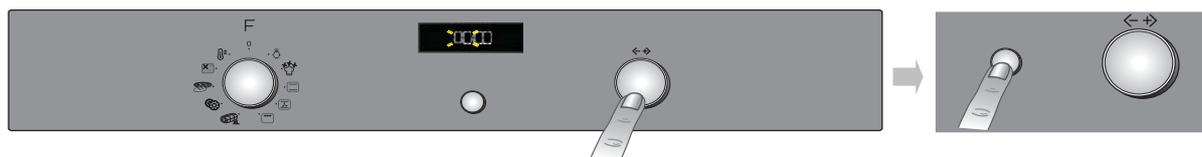
Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'afficheur visualise l'heure de fin cuisson (par exemple 15:45) et le symbole  clignote.



Pour différer la fin de la cuisson, et ainsi l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
2. Confirmez la valeur choisie 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 différera automatiquement le départ de la cuisson de manière à terminer celle-ci à l'heure pré-réglée.

MINUTERIE



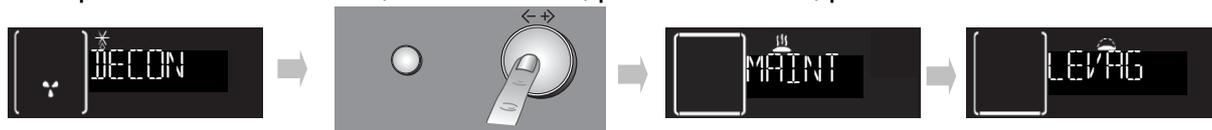
Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour surveiller le temps de cuisson des pâtes. La durée maximale pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.

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'affichage 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 » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant des fonctions spéciales.

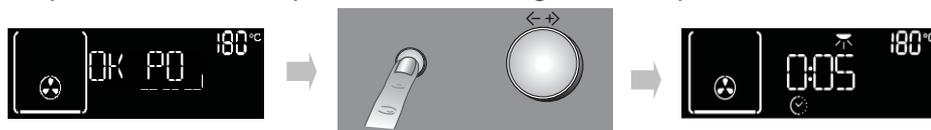
Pour parcourir ces fonctions, en choisir une, puis la démarrer, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « DECONGELATION » et le symbole correspondant apparaissent sur l'afficheur.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour parcourir la liste des fonctions ; DÉCONGÉLATION, MAINTIEN AU CHAUD, LEVAGE DE LA PÂTE.
3. Appuyez sur la touche **3** pour confirmer.

BRUNISSAGE

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 écoulé, l'afficheur indique : « ✓ POUR EXTRA-DORAGE ». En appuyant sur la touche **3**, le four lance la phase de « Dorage extra » pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être sélectionnée que deux fois de suite.

SÉLECTION DE LA FONCTION PAIN/PIZZA

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant deux fonctions de cuisson automatique pour le pain et la pizza.

Pain



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « PAIN » suivie de AUTO s'affiche.
2. Appuyez sur **3** 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 **3**.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur **3** pour lancer la cuisson.

Pizza



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « PAIN » s'affiche. Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche.
3. Appuyez sur **3** 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 **3**.
5. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur **3** pour lancer la cuisson.

SETTING

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant cinq réglages d'affichage, qu'il est possible de modifier.

Langue

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « LANGUE » s'affiche.
2. Appuyez sur  pour accéder au réglage.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner la langue souhaitée et confirmez en appuyant sur la touche .

Horloge

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que HEURE s'affiche. Pour modifier l'heure, se référer à la section précédente (REGLAGE HEURE ACTUELLE).

Éco

Avec le mode ECO sélectionné (ON), l'écran réduit la luminosité, indiquant l'heure lorsque le four est en position de veille pendant 3 minutes. En outre, l'ampoule du four est éteinte pendant la cuisson. Pour visualiser les informations sur l'afficheur et rallumer l'éclairage, il suffit d'appuyer sur la touche  ou de tourner l'un des boutons.

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « ECO ».
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .
4. Pendant une fonction de cuisson, si le mode Eco est activé, l'éclairage intérieur est désactivé après 1 minute de cuisson et réactivé pour chaque interaction de l'utilisateur.

Signal sonore

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

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « SON » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .

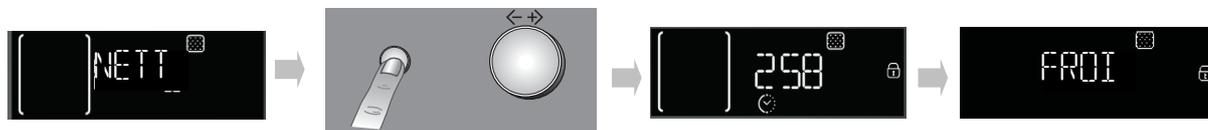
Luminosité

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

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

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 17.



Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (nettoyage pyro), procédez de la façon suivante :

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : le mot NETTO s'affiche.
 2. Appuyez sur la touche  pour confirmer votre choix et lancer le cycle de nettoyage pyro.
- Pour sélectionner le nettoyage pyro ECO, tournez le bouton « Navigation » : le mot ECO apparaît en bas à droite de l'afficheur. Appuyez sur la touche  pour lancer le programme court.
- Durant le nettoyage pyro, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole  s'affiche. La porte reste également bloquée à la fin du cycle de nettoyage : le message « FROID » (refroidissement) s'affiche pour indiquer la phase de refroidissement du four. Lorsque la température du four a suffisamment baissé, le symbole  s'éteint et le mot « END » s'affiche.

REMARQUE : la procédure de commande de blocage automatique de la porte ne s'effectue pas correctement, le symbole  s'affiche. Si, par contre, la porte reste fermée à cause d'une panne du système de verrouillage,  l'indication « PORTE VERROUILLÉE » s'affiche. Dans ce cas, contactez le Service Après-Vente.

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR

BOUTON DE FONCTIONS			
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.	
	AMPOULE	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.	
	FONCTIONS SPÉCIALES	 DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.
		 MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou flans). Placez les aliments sur la grille du milieu. Cette fonction ne s'active pas si la température à l'intérieur du four est supérieure à 65 °C.
		 LEVAGE DE LA PÂTE	Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou de la pâte à tarte salée. Placez la pâte sur le 2e gradin. 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.
	CONVEC NATURELLE	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	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 2ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 3ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.	
	CONVECTION FORCÉE DÉLICATE	Pour cuire simultanément, sur deux gradins maximum, des aliments nécessitant des températures de cuisson moyenne/basse. Cette fonction permet de cuire délicatement et progressivement sur deux niveaux sans devoir inverser la position des plats pendant la cuisson. Utilisez le 2ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème 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 faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 3e grille en y 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 (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placer les aliments sur les gradins du milieu. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1e/2e grille en y 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, il est possible d'utiliser le tournebroche, si l'accessoire est fourni.	
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez la 1è ou la 3e grille 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. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.	
	SETTING	Pour régler l'affichage (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).	

BOUTON DE FONCTIONS (suite)

	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et tailles de pains et pizzas. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Positionnez la pâte sur le 2ème gradin après préchauffage du four.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR	Pour éliminer les éclaboussures générées par les programmes de cuisson à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (NETTOYAGE PYRO) et un cycle plus court (ECO). Il est conseillé d'utiliser le cycle complet lorsque le four est très sale, et le cycle court devrait être utilisé à intervalles réguliers.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires et remarques
Gâteaux à pâte levée		Oui	2	160-180	30-90	Moule à gâteaux sur la grille métallique
	 DÉLICAT	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	2	160-200	30-85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
	 DÉLICAT	Oui	1-3	160-200	35-90	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/ Tartelettes		Oui	2	170-180	15-45	Lèchefrite/plaque de cuisson
	 DÉLICAT	Oui	1-4	160-170	20-45	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Chouquettes		Oui	2	180-200	30-40	Lèchefrite/plaque de cuisson
	 DÉLICAT	Oui	1-4	180-190	35-45	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Meringues		Oui	2	90	110-150	Lèchefrite/plaque de cuisson
	 DÉLICAT	Oui	1-4	90	130-150	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Pain/Pizza/ Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite/plaque de cuisson
	 DÉLICAT	Oui	1-3	190-250	25-45	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
Pain	 (Pain)	Oui	2	180-220	30-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille
Pizza	 (Pizza)	Oui	2	220 - 250	15 - 30	Lèchefrite/plaque de cuisson

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires et remarques
Pizza surgelée		Oui	2	250	10 - 15	Grille 3 : lèchefrite / plaque de cuisson ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : lèchefrite/ plaque de cuisson
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	180-190	40-55	Moule à gâteaux sur la grille métallique
		Oui	1-3	180-190	40-55	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent/ Feuilletés		Oui	2	190-200	20-30	Lèchefrite/plaque de cuisson
	 DÉLICAT	Oui	1-4	180-190	20 - 40	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèchefrite/ plaque de cuisson
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		Oui	2	190-200	45-65	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poulet/Lapin/ Canard 1 kg		Oui	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Dinde/Oie 3 kg		Oui	1/2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poisson au four/ en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	50-60	Plat à four sur grille
Rôtie		-	4	Elevée (3)	2-5	Grille métallique
Filets de poisson / biftecks		-	4	Moyenne (2)	20-35	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	4	Moyenne - élevée (2-3)	15-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires et remarques
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2	Moyenne (2)	50-65	Grille 2 : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson) Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
		-	2	Elevée (3)	60-80	2e grille : Tournebroche (selon le modèle) Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
Rosbif saignant 1 kg		-	2	Moyenne (2)	35-45	Plaque de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	Moyenne (2)	60-90	Plaque de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Pommes de terre rôties		-	2	Moyenne (2)	45 - 55	Lèchefrite/plaque de cuisson (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Légumes gratinés		-	2	Elevée (3)	10 - 15	Plat à four sur grille
Lasagnes & Viandes		Oui	1-3	200	50-100	Grille 3 : plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Viandes & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100	Grille 3 : plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poissons & Légumes	 DÉLICAT	Oui	1-4	180	30-50	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille

RECETTES TESTÉES (conformément aux normes IEC 60350-1:2011-12 et DIN 3360-12:07:07)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps (min)	Accessoires et remarques
CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuit salé		Oui	2	170	15-25	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1-3	160	20-30	Grille 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Petits gâteaux		Oui	2	170	20-30	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1-3	160	25 - 35	Grille 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Gâteaux éponges sans matières grasses		Oui	2	170	35-45	Moule à gâteaux sur la grille métallique
CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Deux tartes aux pommes		Oui	2	185	60-75	Moule à gâteaux sur la grille métallique
		Oui	1-3	175	65-75	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : moule à gâteau sur grille
CEI 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast*		-	4	Elevée (3)	3-5	Grille métallique
CEI 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers*		-	4	Elevée (3)	30-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Gâteau aux pommes, tarte sur plaque		Oui	2	180	30-40	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1-3	160	50-60	Grille 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc		-	2	170	110-150	2e grille : lèchefrite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	2	170	35-45	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1-3	170	40-50	Grille 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Pour réaliser une cuisson à air pulsé sur un seul niveau, il est conseillé d'utiliser le deuxième gradin et la même température suggérée pour la cuisson « CONVECTION FORCEE » sur plusieurs gradins.

*Lorsque vous faites griller des aliments, laissez un espace de 3 à 4 cm par rapport au bord avant de la grille pour faciliter son extraction.

Les indications contenues dans le tableau excluent l'utilisation de glissières. Effectuez les tests sans glissières.

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

Pour effectuer le test, utilisez le tableau prévu.

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 figurant dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différentes grilles.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CONVECTION FORCÉE » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Sortez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court et laissez la cuisson continuer pour ceux dont le temps de cuisson est plus long.

DESSERTS

- Cuisez 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 Chaleur pulsée 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.
- 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 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 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 lèchefrite 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

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

Pizza

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

Fonction Levage de la pâte

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



Printed in Italy
04/2021

400011543529



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