

# **Directives d'utilisation**

**KitchenAid**



<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	<b>4</b>
<b>Installation</b>	<b>8</b>
<b>Conseils pour la protection de l'environnement</b>	<b>9</b>
<b>Déclaration d'écoconception</b>	<b>9</b>
<b>Guide de dépannage</b>	<b>10</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>10</b>
<b>Nettoyage</b>	<b>10</b>
<b>Entretien</b>	<b>12</b>
<b>Directives pour l'utilisation du four</b>	<b>13</b>
<b>Tableau de description des fonctions</b>	<b>32</b>
<b>Tableau de cuisson de la fonction vapeur Artisan</b>	<b>35</b>
<b>Tableau de cuisson</b>	<b>36</b>
<b>Tableau de recettes testées</b>	<b>40</b>
<b>Conseils et recommandations sur l'utilisation</b>	<b>41</b>

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### LA SÉCURITÉ EST NOTRE PRIORITÉ

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



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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et de la réglementation de sécurité locale en vigueur. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.
- Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un électricien qualifié. Contactez un Service Après-vente autorisé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

- Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale.
- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de multiprises si le four est muni d'une fiche.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
- N'utilisez pas la surface de la plaque à induction si elle est fissurée, et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique (uniquement pour les modèles avec la fonction à induction).
- Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.
- Cet appareil est conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation.
- Évitez tout contact avec les éléments chauffants.
- Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil

seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil durant et après l'utilisation - vous pourriez vous brûler. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que toutes les composantes n'aient entièrement refroidis.
- À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud s'échappe par l'ouverture située au-dessus du panneau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures d'aération.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur ou près de l'appareil : ces produits risqueraient de s'enflammer si l'appareil était allumé par accident.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.
- La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait faire exploser le récipient et endommager l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients faits de matériel synthétique.
- Les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement si elles sont surchauffées. Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits riches en huile ou en gras.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.

- Si des liquides contenant de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner, rappelez-vous qu'à haute température, l'alcool s'évapore. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec l'élément chauffant électrique.
- N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez les enfants pendant le nettoyage du four par pyrolyse. Toute éclaboussure doit être retirée de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction pyrolyse).
- Éloignez les animaux pendant et après le nettoyage du four par pyrolyse (uniquement pour les fours munis de la fonction de pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.
- Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir les aliments dans le plat de cuisson (uniquement pour les fours dotés d'un plat de cuisson).

#### **MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS**

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. La mise au rebut doit être effectuée conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le câble d'alimentation pour que ce dernier ne puisse pas être branché à l'alimentation principale.
- Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service de collecte des déchets de votre ville ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

## Installation

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme correctement.

En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche. Pour éviter de l'endommager, retirez le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

### Préparation du meuble pour l'encastrement

- Les meubles en contact avec le four doivent être résistants à la chaleur (90 °C minimum).
- Découpez le contour du meuble avant d'y insérer le four et nettoyez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour que la table de cuisson fonctionne correctement, assurez-vous de ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.

### Branchement électrique

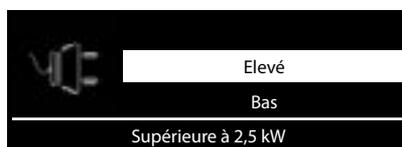
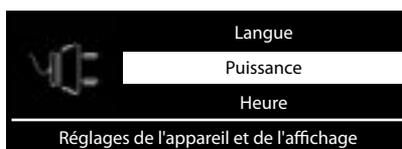
Assurez-vous que la tension spécifiée sur l'étiquette signalétique de l'appareil est la même que celle de l'alimentation principale. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) doit être effectué par un électricien qualifié. Contactez un Service Après-vente autorisé.

Le four est programmé pour fonctionner avec une absorption de puissance de 2,5 kW (indiquée par « ELEVÉ » dans les paramètres, comme illustré ci-dessous), qui est compatible avec une tension d'alimentation domestique supérieure à 3 kW. Si l'habitation est munie d'une alimentation électrique inférieure, le réglage doit être baissé (« BAS » dans les réglages). Le tableau ci-dessous reprend les tensions d'alimentation recommandées pour les différents pays.

PAYS	RÉGLAGE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
ALLEMAGNE	ELEVÉ
ESPAGNE	BAS
FINLANDE	ELEVÉ
FRANCE	ELEVÉ
ITALIE	BAS
PAYS-BAS	ELEVÉ
NORVÈGE	ELEVÉ
SUÈDE	ELEVÉ
R-U	BAS
BELGIQUE	ELEVÉ

1. Pour réduire l'absorption de puissance, tournez le bouton « FONCTIONS » sur « RÉGLAGES » et sélectionnez.
2. Confirmez avec la touche 
3. Sélectionnez « puissance » dans le menu
4. Confirmez avec la touche 
5. Sélectionnez « BAS »
6. Appuyez sur la touche ; un message de confirmation s'affiche.



### CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

#### Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives présents sur le four et les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et chauffez-le à 200° C pendant environ une heure pour éliminer les odeurs et les vapeurs des matériaux d'isolation et de la graisse de protection.

#### Pendant l'utilisation :

- Évitez de poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne vous appuyez pas sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisson sur le fond du four, vous pourriez endommager le revêtement en émail.
- Assurez-vous que les câbles électriques d'autres appareils ne sont pas en contact avec les parties chaudes du four et qu'ils ne peuvent se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

## Installation

### Après l'utilisation :

- Laissez l'accessoire Artisan refroidir si vous devez l'enlever pour le nettoyer. Lorsque l'accessoire Artisan est retiré du four, utilisez le capuchon disponible pour éviter d'introduire de la saleté dans la prise de courant.



## Conseils pour la protection de l'environnement

### Mise au rebut des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .
- Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.



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

### Conseils pour économiser l'énergie

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

### Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

## Déclaration d'écoconception

- Cet appareil respecte les exigences d'écoconception 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 l'alimentation électrique principale et assurez-vous que le four est bien branché.
- Éteignez et rallumez le four pour voir si le problème est résolu.

### Le programmeur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » est affichée, suivie d'un numéro, contactez le Service Après-vente le plus près. Dans ce cas, indiquez le numéro suivant la lettre « F ».

## Service après-vente

### Avant de contacter le Service Après-vente :

- Voyez si vous pouvez corriger le problème vous-même en utilisant le « Guide de dépannage ».
- Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

### Si le problème persiste après avoir accompli les vérifications mentionnées ci-haut, contactez le service après-vente le plus près.

Fournissez toujours :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le numéro de série (le numéro qui suit le mot « Service » sur la plaque signalétique), situé sur le bord droit de la cavité de l'appareil

- (visible lorsque la porte du four est ouverte). Le numéro de référence est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète;
  - votre numéro de téléphone.



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

## Nettoyage

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

### Extérieur du four

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

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

### Enceinte du four

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

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (p. ex., des aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des détergents pour le four et respectez attentivement les directives du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Vous pouvez retirer la porte pour faciliter le nettoyage (voir ENTRETIEN).
- Ne nettoyez pas la prise Artisan, située dans la cavité du four, juste avant de lancer un cycle de cuisson Artisan.
- **Observez les recommandations suivantes lors du nettoyage du couvercle en acier inoxydable rond du ventilateur et de la plaque de connecteur Artisan (Disque Twelix) :**
  - Utilisez un chiffon doux (de préférence en microfibre) avec de l'eau ou un produit de nettoyage pour vitres.
  - N'utilisez pas de papier essuie-tout, susceptible de laisser des traces et des marques sur la vitre.

## Nettoyage

**REMARQUE : durant de longues cuissons avec une forte teneur en eau (p. ex., pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et autour du joint. Lorsque le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.**

### Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour détacher plus facilement les résidus d'aliments.
- Voir « Nettoyage » pour le nettoyage de l'accessoire Artisan.

### Cycle de nettoyage des fours avec fonction pyrolyse (selon le modèle) :

#### **AVERTISSEMENT**

- **Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse.**
- **Éloignez les enfants pendant le nettoyage du four par pyrolyse.**
- **Éloignez les animaux pendant et après le cycle de pyrolyse.**
- **Installez le capuchon sur la prise de la cavité avant de lancer un cycle de pyrolyse.**

Cette fonction permet d'éliminer les éclaboussures générées au cours de la cuisson à une température d'environ 500°C. À cette température élevée, les dépôts sont transformés en cendre légère que l'on peut facilement enlever avec une l'éponge humide une fois que le four est froid.

N'utilisez pas le nettoyage par pyrolyse après chaque utilisation. Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées ou 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 de cuisson 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 un nettoyage plus efficace de la porte du four, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction pyrolyse.
- Avant d'utiliser la fonction Pyrolyse, utilisez une éponge humide pour enlever les marques sur le

couvercle en acier inoxydable rond du ventilateur (Disque Twelix) et sur la vitre intérieure de la porte du four.

L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :

1. Cycle économique (NETT. PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'utiliser ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
  2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : ce cycle de nettoyage est 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 lancer à un cycle d'auto-nettoyage.

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

### Nettoyage de l'accessoire Artisan :

- Prise de courant interne : enlevez le couvercle métallique de la prise; utilisez une éponge humide pour nettoyer la prise. N'utilisez pas d'outils métalliques et/ou acérés.
- Après chaque utilisation, laissez la grille vapeur refroidir et nettoyez-la, de préférence lorsqu'elle est encore tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (p. ex., des aliments à haute teneur en sucre). Lavable au lave-vaisselle.
- Faites tremper la lèchefrite dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après son utilisation, en la manipulant avec des gants de cuisine si elle est encore chaude. Vous pouvez facilement enlever les résidus d'aliments à l'aide de la brosse disponible auprès de notre Service après-vente.

**Remarque** : après un certain nombre d'utilisations à haute température, l'élément chauffant change de couleur de façon naturelle. Cette modification est due à la formation de couches d'agrégats d'oxyde de fer, lesquelles n'affectent ni la fonctionnalité ni la sécurité de la composante.

### Détartrage :

Ajoutez un autre 800 ml de vinaigre blanc froid, et remplissez d'eau à température ambiante jusqu'au niveau « Max ». Laissez tremper pendant 6 à 8 heures, puis rincez à l'eau claire et détachez tout résidu alimentaire restant à l'aide d'une éponge non abrasive. Des produits conçus pour le nettoyage et le détartrage peuvent être achetés auprès du Service Après-vente.

## Entretien

### **AVERTISSEMENT**

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

### DÉMONTAGE DE LA PORTE

#### Pour démonter la porte :

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

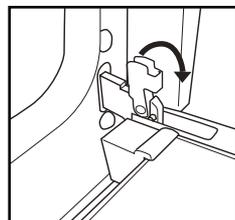


Fig. 1

#### Pour remonter la porte :

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

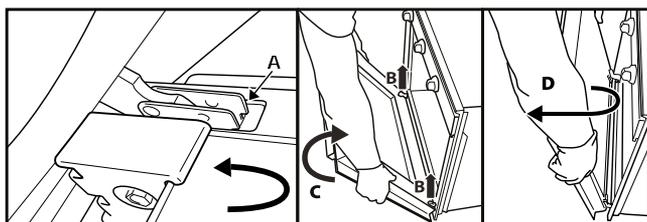
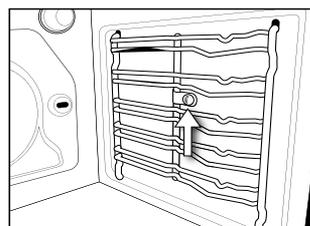


Fig.2

### DÉMONTAGE DES GRILLES LATÉRALES

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

1. Retirez les vis et les 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 sur la fig. 5.

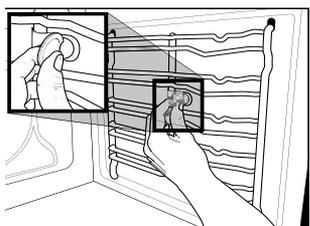


(Fig. 3)

### REMPACEMENT DE L'AMPOULE

**Pour remplacer l'ampoule arrière** (si présente) :

1. Débranchez le four de l'alimentation principale.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule (voir la note pour le type d'ampoule), et revissez le couvercle de l'ampoule.
3. Rebranchez le four à l'alimentation principale.



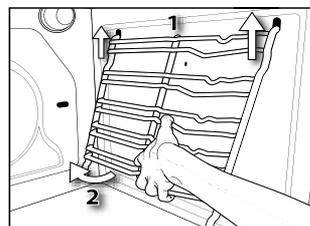
(Fig. 4)

#### REMARQUE :

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

#### IMPORTANT :

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

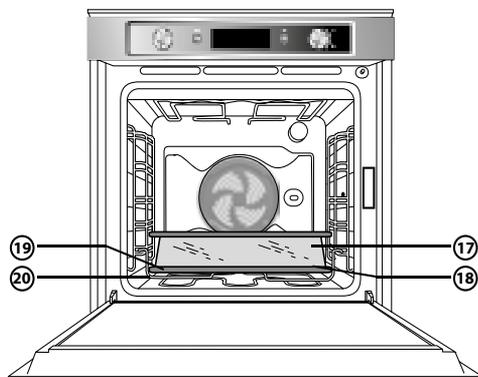
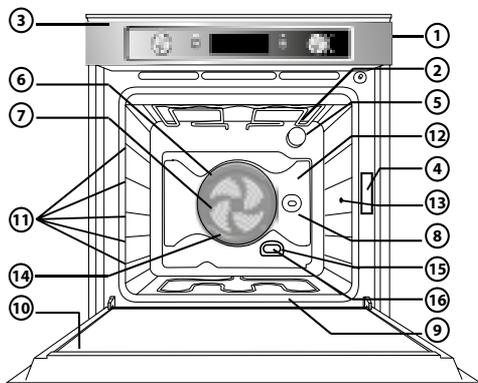


(Fig. 5)

## Directives pour l'utilisation du four

### VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le four Artisan comprend, sur sa paroi arrière, une prise électrique destinée à alimenter la résistance intégrée à l'accessoire Artisan lorsque ce dernier est branché.



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Ventilateur (pas visible)
4. Plaque signalétique (ne pas retirer)
5. Ampoules
6. Élément chauffant rond (pas visible)
7. Ventilateur
8. Rôtissoire (selon le modèle)
9. Élément chauffant inférieur (pas visible)
10. Porte
11. Position des grilles (le nombre de grilles est indiqué à l'avant du four)
12. Paroi arrière
13. Branchement du thermomètre à viande
14. Disque Twelix
15. Raccordement de fiche modulaire
16. Capuchon (Lorsque l'accessoire Artisan est retiré du four, assurez-vous que le capuchon fourni est utilisé pour empêcher la poussière d'entrer dans la prise de courant)
17. Couvercle de verre
18. Tablette perforée
19. Lèche-frite + élément chauffant
20. Grille pour lèche-frite

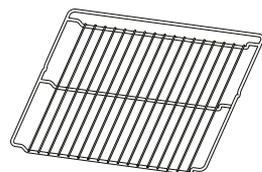
#### REMARQUE :

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

## Directives pour l'utilisation du four

### ACCESSOIRES FOURNIS

**A. GRILLE** : la grille peut être utilisée pour faire griller les aliments ou comme support pour les casseroles, les moules à gâteau, et tout autre plat de cuisson allant au four.



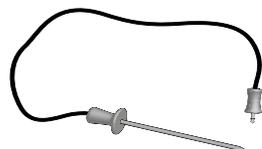
(Fig. A)

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



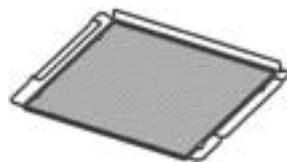
(Fig. B)

**C. SONDE** : pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.



(Fig. C)

**D. PLATEAU DE SÉCHAGE** : le plateau de séchage est conçu pour sécher les fruits, les champignons, ou les légumes.



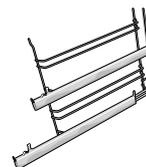
(Fig. D)

**E. TOURNEBROCHE** : permet de rôtir de façon uniforme les grosses pièces de viande et les grosses volailles.



(Fig. E)

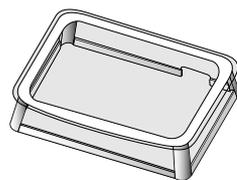
**F. TABLETTES COULISSANTES** : pour une manipulation plus facile des grilles et des plaques.



(Fig. F)

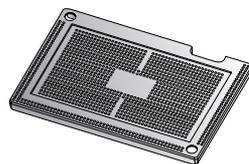
## Directives pour l'utilisation du four

### G. COUVERCLE DE VERRE



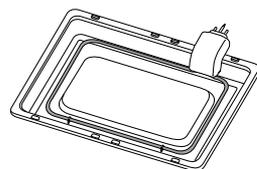
(Fig. G)

### H. TABLETTE PERFORÉE



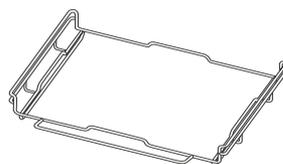
(Fig. H)

### I. LÈCHEFRITE + ÉLÉMENT CHAUFFANT



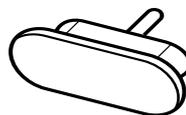
(Fig. I)

### L. GRILLE POUR LA LÈCHEFRITE



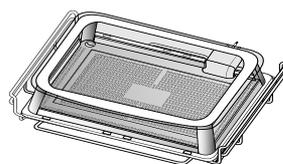
(Fig. L)

### M. CAPUCHON DE LA PRISE DE LA CAVITÉ



(Fig. M)

Accessoire pour la cuisson à la vapeur assemblé et prêt à être branché à l'intérieur du four



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

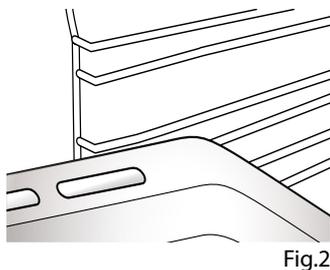
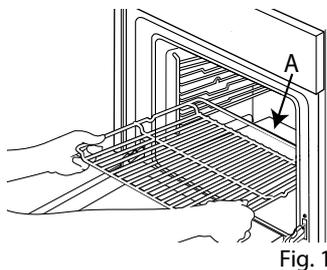
### ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter d'autres accessoires séparément auprès d'un Service Après-vente.

## Directives pour l'utilisation du four

### INSERTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES A L'INTÉRIEUR DU FOUR

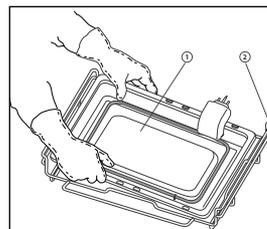
1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie surélevée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont introduits de la même façon que la grille (Fig. 2).



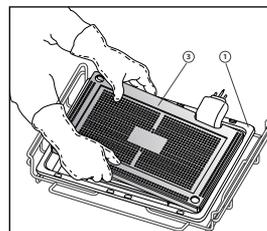
### COMMENT ASSEMBLER L'ACCESSOIRE VAPEUR ARTISAN

Avant chaque cycle de cuisson à la vapeur, assurez-vous que les broches mâles sont propres pour obtenir une bonne connexion.

Placez la lèchefrite (1) sur son support (2 – grille pour lèchefrite), et assurez-vous que la prise est du côté opposé de la poignée.



Placez la clayette perforée (3 – grille vapeur) sur la lèchefrite (1)



## Directives pour l'utilisation du four

L'accessoire Artisan doit être inséré sur le premier gradin, de façon à permettre le branchement de la fiche électrique.

**REMARQUE** les tablettes coulissantes ne peuvent pas être installées sur la première ou deuxième grille car elles font perturber l'accessoire Artisan

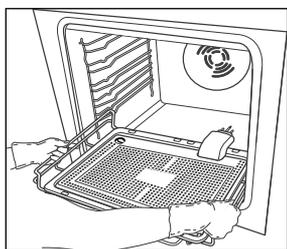
1. Utilisez les deux mains pour placer correctement l'accessoire Artisan sur la première grille (Fig. 1)
2. Utilisez la poignée pour pousser l'accessoire Artisan jusqu'à la prise électrique. (Fig. 2)
3. Assurez-vous que la prise est bien engagée en poussant fermement sur l'accessoire Artisan (Fig. 2)
4. Une message s'affiche sur l'écran pour confirmer la connexion (fig. 4A). Lorsque l'accessoire est débranché, un message s'affiche sur l'écran pour confirmer la déconnexion (Fig. 4B).

### Retrait de l'accessoire

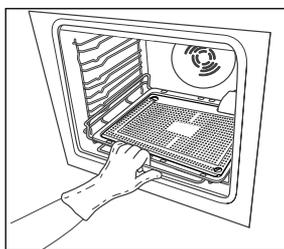
**IMPORTANT :** L'accessoire Artisan peut devenir extrêmement chaud. Utilisez toujours des gants de cuisine/maniques pour le toucher et le déplacer.

Agrippez la poignée avant est enlevez partiellement l'accessoire (Fig. 2)

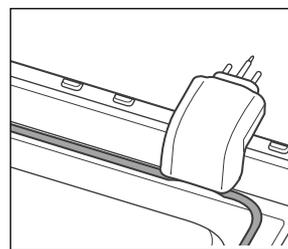
Utilisez ensuite le support latéral pour obtenir une meilleure prise et enlevez complètement l'accessoire; évitez tout contact qui pourrait endommager la prise de courant (Fig. 3)



(Fig. 1)



(Fig. 1)



(Fig. 1)



(Fig. 4A)



(Fig. 4B)

## Directives pour l'utilisation du four

### ACCESSOIRE ARTISAN

#### Types d'aliments/préparation pour la vapeur sur mesure

Utilisez les deux mains pour placer correctement l'accessoire Artisan sur le premier gradin (fig.1)

Assurez-vous que la prise est bien engagée en poussant fermement sur l'accessoire Artisan (Fig. 2)

Remplissez d'eau (en fonction de la recette - fig. 5)

Placez la grille du four sur la deuxième/troisième grille (en fonction de l'aliment), placez le plat avec l'aliment sur la grille du four (afin d'éviter la formation de fumée provoquée par des éclaboussures de graisse - fig. 6)

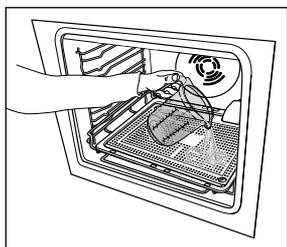
Fermez la porte et appuyez sur 

**IMPORTANT : ne placez pas les aliments directement sur la grille vapeur ou sur la grille du four; n'ajoutez pas d'eau durant le cycle de cuisson à la vapeur; si le cycle démarre sans eau, arrêtez-le et attendez de 20 à 30 minutes avec la porte complètement ouverte avant d'ajouter de l'eau.**

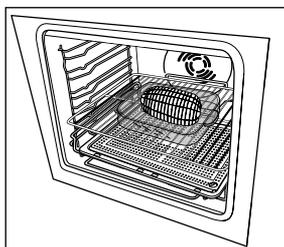
#### Préparation pour cuisson avec la fonction Pure vapeur

1. Utilisez les deux mains pour placer correctement l'accessoire Artisan sur le premier gradin (fig.1)
2. Assurez-vous que la prise est bien engagée en poussant fermement sur l'accessoire Artisan (Fig. 2)
3. Remplissez d'eau (en fonction de la recette - fig. 5)
4. Placez les aliments sur la clayette perforée, en veillant à les positionner correctement dans les limites de la grille de la lèchefrite (fig. 7)
5. Bien placer le couvercle de verre sur la lèchefrite, en vous assurant de bien placer les joints à l'intérieur de la lèchefrite (fig. 8)
6. Fermez la porte et appuyez sur 

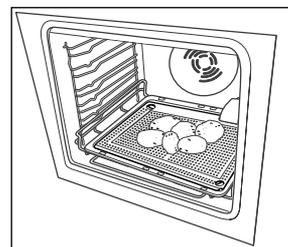
**IMPORTANT : n'ajoutez pas d'eau durant le cycle de cuisson à la vapeur; si le cycle démarre sans eau, arrêtez-le et attendez de 20 à 30 minutes avec la porte complètement ouverte avant d'ajouter de l'eau**



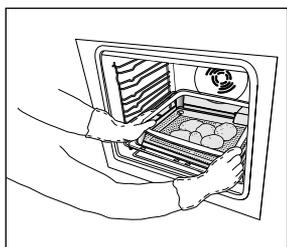
(Fig. 5)



(Fig. 6)

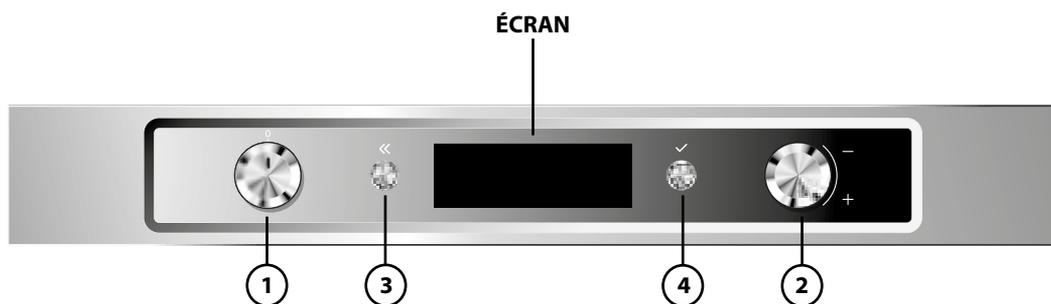


(Fig. 7)



(Fig. 8)

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



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

### LISTE DES FONCTIONS

Déplacez le bouton « Fonctions » sur une fonction. pour allumer le four. L'indication suivante s'affiche :

Appuyez sur une clé quelconque pour ignorer le message ; les fonctions ou les sous-menus associés s'affichent alors.

**Remarque** : Le premier avertissement de l'accessoire peut être désactivé/activé en utilisant le menu Réglages. Si l'accessoire Artisan est déjà bien inséré lorsque vous allumez le four, le premier avertissement Artisan ne sera pas affiché.



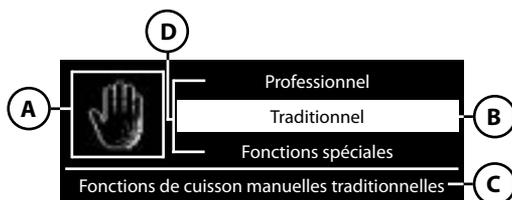
Retirez toujours l'accessoire lorsque vous procédez à des méthodes de cuisson traditionnelles. Appuyez sur une touche

Les sous-menus sont disponibles et peuvent être sélectionnés via le positionnement du bouton sur les fonctions FONCTION ARTISAN, FONCTION DE CUISSON VAPEUR ARTISAN, GRIL, FONCTIONS SPECIALES, REGLAGES et RECETTES.

## Directives pour l'utilisation du four

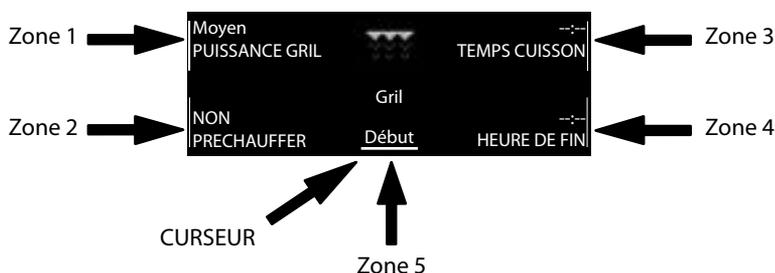
En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active : l'afficheur indique les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

- A. Symbole pour la fonction en surbrillance
- B. La fonction en surbrillance peut être sélectionnée en appuyant sur
- C. Description de la fonction mise en surbrillance
- D. Autres fonctions disponibles qui peuvent être sélectionnées



### DÉTAILS DE LA FONCTION

Une fois que vous avez sélectionné la fonction souhaitée, l'affichage montre d'autres options et détails y étant associés.



Pour vous déplacer parmi les différentes zones, utilisez le bouton « Navigation » : le curseur se déplace sur les valeurs réglables, en suivant l'ordre décrit ci-dessus.

Appuyez sur la touche pour sélectionner la valeur, modifiez-la en tournant le bouton « Navigation », et confirmez avec le bouton .

### PREMIÈRE UTILISATION – CHOISIR LA LANGUE ET RÉGLER L'HEURE

Pour une bonne utilisation du four, vous devrez sélectionner la langue désirée et régler l'heure lorsqu'il est allumé pour la première fois.

Pour le montage, procédez comme suit

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur n'importe quelle position : l'écran affiche la liste des trois premières langues disponibles.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour faire défiler la liste.
3. Lorsque la langue souhaitée est en surbrillance, appuyez sur pour la sélectionner. Après avoir sélectionné la langue, l'écran affiche 12:00 clignotant.
4. Réglez l'heure en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmez votre réglage en appuyant sur .

## Directives pour l'utilisation du four

### SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Si le four est éteint, tourner le bouton "Fonctions les fonctions de cuisson ou les sous-menus sont affichés.

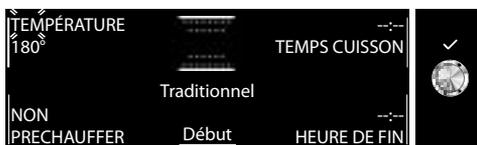
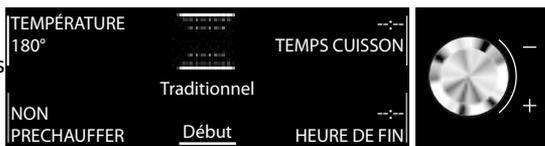
**REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, voir le tableau pertinent de la page 26.**

2. Dans les sous-menus, parcourez les différentes options disponibles en tournant le bouton « Navigation » : la fonction choisie est surlignée en blanc au centre de l'écran. Pour la sélectionner, appuyez sur .
3. Les réglages de cuisson s'affichent à l'écran. Si les valeurs préalablement sélectionnées correspondent à celles désirées, placez le curseur du bouton « Navigation » sur « Début », et appuyez la touche ; à défaut, procéder comme indiqué pour les modifier.

### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

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

1. Vérifiez que le curseur est positionné près de la valeur de la température (zone 1) appuyez sur la touche  pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs de température clignotent.
2. Réglez la valeur souhaitée en tournant le bouton « Navigation », et appuyez sur  pour confirmer.
3. Placez le curseur du bouton « Navigation » sur « Début » et appuyez sur .
4. L'afficheur indique sur quel gradin les aliments doivent être placés. Suivez les instructions et appuyez sur  pour lancer la cuisson. La température définie peut aussi être modifiée pendant la cuisson en suivant la même procédure.

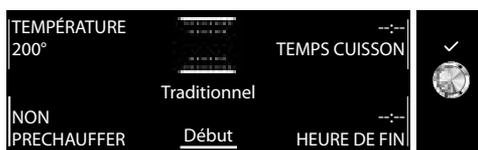
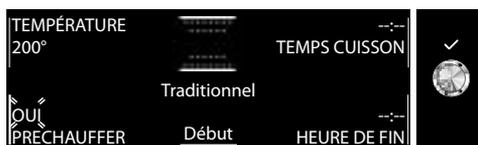


## Directives pour l'utilisation du four

### PRECHAUFFER LE FOUR (FONCTIONS STANDARDS SEULEMENT).

Si vous ne désirez pas préchauffer le four (pour les fonctions qui le permettent), changez simplement la sélection par défaut du four comme suit :

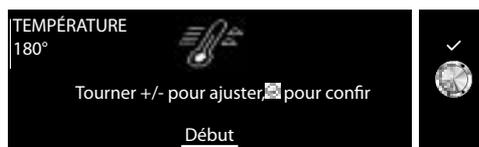
1. Tournez le bouton « Navigation » de manière à placer le curseur sur préchauffage.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le réglage : « Oui » clignote sur l'écran.
3. Changez le réglage en tournant le bouton « Navigation » : « Non » apparaît à l'écran.
4. Pour confirmer votre choix, appuyez sur la touche .



### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE (FONCTIONS STANDARDS SEULEMENT).

Si vous désirez préchauffer le four rapidement avant d'insérer les aliments, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton Fonction pour sélectionner « Fonctions spéciales » et appuyez pour confirmer
2. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide
3. Confirmez en appuyant sur la touche : les réglages s'affichent à l'écran.
4. Si la température proposée correspond à celle que vous désirez, placez le curseur du bouton « Navigation » sur « Début » et appuyez. Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore retentit lorsque le four a atteint la température définie. À la fin du cycle de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle . À ce stade, placez le plat à cuire dans le four.
5. Si vous désirez choisir une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » pour sélectionner la fonction désirée.



## Directives pour l'utilisation du four

### RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum d'une minute jusqu'au temps maximal permis par la fonction sélectionnée. Quand le temps de cuisson s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement.

1. Pour sélectionner la fonction, tournez le bouton « Navigation » de manière à placer le curseur sur « TEMPS CUISSON ».
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le réglage; « 00:00 » clignote à l'écran.
3. Changez la valeur en tournant le bouton « Navigation » pour afficher le temps de cuisson souhaité.
4. Confirmez la valeur s.sélectionnée en appuyant sur la touche .

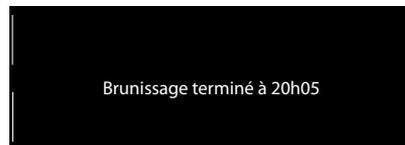
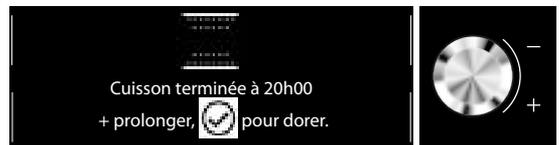


### DORAGE (FONCTIONS STANDARDS SEULEMENT).

En fin de cuisson, si la fonction le permet, l'option de faire dorer votre plat s'affiche. Cette fonction ne peut être utilisée que si vous avez réglé un temps de cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'écran affiche « + prolonger,  pour dorer ».

En appuyant sur la touche , le four commence une phase de dorage de 5 minutes. Cette fonction peut être utilisée une seule fois après la cuisson.



## Directives pour l'utilisation du four

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

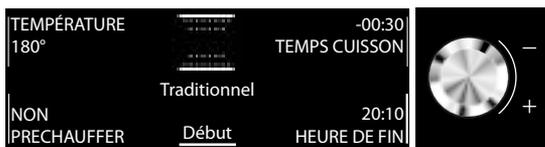
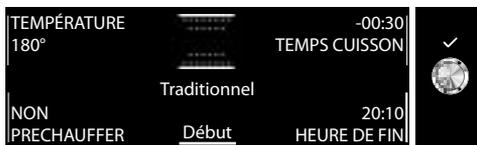
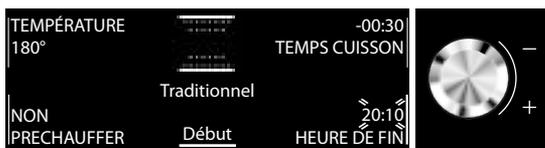
Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four pour un maximum de 23 heures et 59 minutes. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé le temps de cuisson. **Ce réglage est possible seulement lorsqu'il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la fonction sélectionnée.** Après avoir réglé le temps de cuisson, l'heure de la fin de cuisson s'affiche (par exemple 19:20). Pour différer la fin de la cuisson, et ainsi le démarrage du four, procédez comme suit :

1. Placez le curseur du bouton « Navigation » sur l'heure de fin de cuisson.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le réglage : l'heure de fin de cuisson clignote.
3. Pour changer l'heure de fin de cuisson, tournez le bouton « Navigation » pour régler l'heure désirée.
4. Confirmez la valeur sélectionnée en appuyant sur la touche .
5. Placez le curseur du bouton « Navigation » sur DÉBUT et appuyez sur .
6. L'afficheur indique sur quel gradin les aliments doivent être placés. Suivez les instructions et appuyez sur  pour lancer la cuisson. Le four commencera la cuisson de manière à la terminer à l'heure déterminée (par exemple, pour la cuisson d'un plat qui nécessite un temps de cuisson de 20 minutes, si le temps de fin de cuisson est 20 h 10, le four commencera la cuisson à 19 h 50).

**REMARQUE : Vous pouvez commencer la cuisson avant le départ différé sélectionné en plaçant le curseur du bouton « Navigation » sur « Début » et en appuyant sur le bouton .**

**Les valeurs définies (température, réglage du gril, temps de cuisson) peuvent être modifiées à tout moment comme décrit dans les paragraphes précédents.**

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

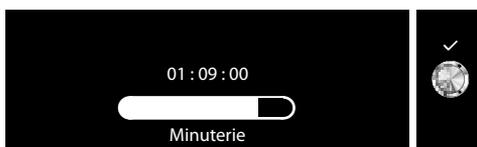
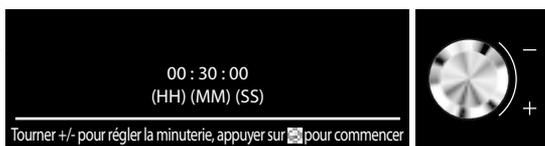
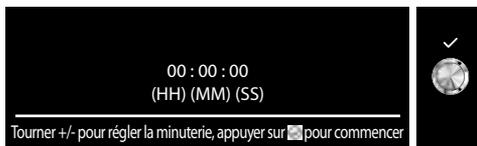


## Directives pour l'utilisation du four

### MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint, et est utile surveiller le temps de cuisson des pâtes par exemple. La durée maximale pouvant être réglée est de 1 heure 30 minutes.

1. Lorsque le four est éteint, appuyer sur la touche  : l'écran affiche « 00:00:00 ».
2. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner l'heure désirée.
3. Appuyez sur la touche  pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'affichage indique « 00:00:00 » et un signal sonore retentit. Il est alors possible de prolonger la durée en procédant comme décrit ci-dessus, ou vous pouvez désactiver la minuterie en appuyant sur la touche  (l'heure actuelle s'affiche à l'écran).



### FONCTIONS PROFESSIONNELLES

Grâce aux fonctions professionnelles, vous pouvez choisir entre 17 recettes. Le four offre des fonctions adaptées pour chaque catégorie de recettes, et vous suggère aussi la température idéale et quelle grille utiliser pour la cuisson. Pour des conseils sur l'utilisation de ces fonctions, voir le Livre de recettes qui contient un nombre d'idées de recettes que vous pouvez personnaliser selon vos goûts. Les fonctions disponibles sont énumérées plus bas. La durée et la température pour chaque recette sont indiquées sur l'écran du four et/ou dans le Livre de recettes. Pour les recettes énumérées dans la Fonction professionnelle Rôtisserie, vous pouvez utiliser le thermomètre à viande (voir le paragraphe).

#### Fonction professionnelle Boulangerie

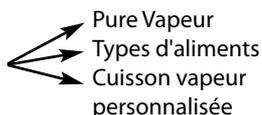
Pain traditionnel  
Pain d'orge  
Pâte à Pizza  
Pizza peu épaisse  
Tarte salée  
Baguettes

#### Fonction professionnelle Pâtisserie

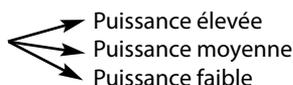
Pâte à choux  
Croissants/brioches  
Biscuit de Savoie  
Gâteau aux prunes  
Viennoiseries

#### Fonctions Artisan

FONCTIONS VAPEUR  
ARTISAN



FONCTIONS  
ARTISAN



## Directives pour l'utilisation du four

### FONCTIONS VAPEUR ARTISAN

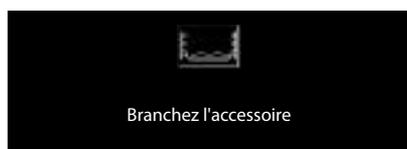
Pour lancer les fonctions Artisan, etc., naviguez dans le menu principal (voir **Sélectionner les fonctions de cuisson**).

Pour lancer les fonctions Artisan, l'accessoire Artisan doit être correctement inséré dans le four.

Si le cycle de cuisson Artisan est requis mais l'accessoire n'est pas inséré, l'appareil va vous avertir qu'il est nécessaire de l'insérer avant de continuer :



**Puissance élevée/moyenne/basse**



**Types d'aliments/Mixte vapeur manuel**

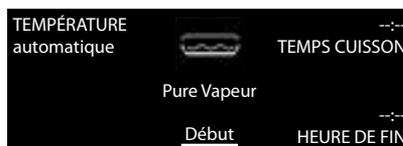
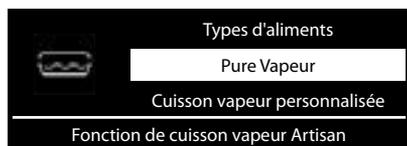


**Pure Vapeur**

Le four compte trois fonctions de cuisson différentes à base de vapeur :

#### Pure Vapeur

Cette fonction nécessite l'utilisation du couvercle de l'accessoire. (voir le paragraphe relatif aux instructions d'utilisation : accessoire de vapeur Artisan)



#### Types d'aliments

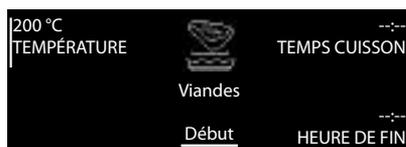
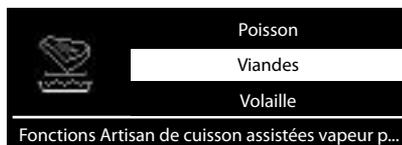
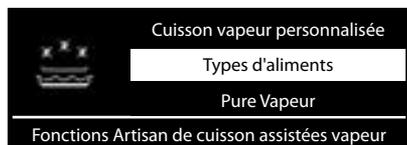
Avec la fonction de cuisson à la vapeur, vous pouvez choisir entre quatre catégories d'aliment différentes. Le four offre des fonctions adaptées pour chaque catégorie d'aliments, et vous suggère aussi la température idéale pour la cuisson. Pour des conseils sur la façon d'utiliser ces fonctions pré-réglées, voir le tableau de cuisson et le livre de recette.

VIANDE

VOLAILLE

POISSON

LÉGUMES FARCIS



## Directives pour l'utilisation du four

### Cuisson vapeur personnalisée

Le four vous permet d'utiliser des fonctions de cuisson à la vapeur, avec quatre niveaux de vapeur différents et des températures variant entre 130 et 200° C

VAPEUR BASSE

VAPEUR MOYENNE

VAPEUR ÉLEVÉE

Pour des conseils sur l'utilisation de ces fonctions, voir le tableau de cuisson et le livre de recette.



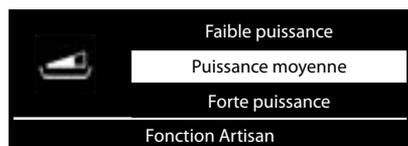
### Fonctions Artisan

Ces fonctions permettent la cuisson de différents aliments en utilisant les fonctionnalités de l'accessoire Artisan et l'utilisation traditionnelle de l'élément chauffant. Pour des conseils sur l'utilisation de ces fonctions, voir le livre de recette

PUISSANCE FAIBLE

PUISSANCE MOYENNE

PUISSANCE ÉLEVÉE



## Directives pour l'utilisation du four

### SONDE

Le thermomètre viande fourni vous permet de mesurer la température interne exacte des aliments pendant la cuisson, entre 0° et 100 °C, afin de garantir que les aliments sont cuits à la perfection. En fonction des aliments à cuire, la température interne requise peut être réglée. Il est très important de bien placer la sonde pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérez entièrement la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os et le gras (fig. A). Pour la volaille, le thermomètre doit être inséré sur les côtés, au milieu de la poitrine, en veillant à ce que le bout du thermomètre n'aboutisse pas dans une partie creuse (fig. B). Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, assurez-vous qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Branchez l'extrémité du thermomètre dans l'orifice situé sur la paroi de droite de l'enceinte du four.

La sonde peut être utilisée pour les fonctions suivantes :

- Traditionnel
- Convection forcée
- Viande vapeur Pro
- Volaille vapeur Pro
- Vapeur Pro personnalisé
- Chaleur pulsée
- Turbo grill
- Tweli-grill (selon le modèle)
- Viande cuisson lente et poisson cuisson lente

Si la sonde n'est pas insérée, la cuisson se fait de façon traditionnelle (fig. 1), sinon, l'écran vous avertit que la sonde n'est pas branchée (fig. 2). Après le message de confirmation, l'écran affiche tous les paramètres de cuisson sélectionnés :

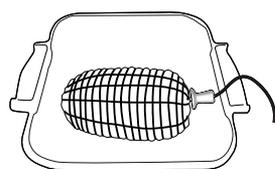
- en haut à gauche (zone 1), la température du four;
- en haut à droite (zone 3), la température interne désirée de la nourriture (sonde, comme illustré à la fig. 3).

Pour démarrer la cuisson, placez le curseur du bouton « Navigation » sur « Début » et appuyez ensuite sur .

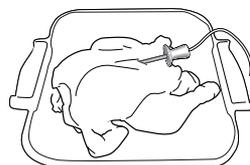
En bas à droite (zone 4), l'écran de cuisson affiche la température interne « actuelle » de la nourriture (fig. 4). Au cours des deux premières minutes, la température désirée (sonde, comme illustré à la fig. 4) peut être changée. Après deux minutes, le temps de cuisson est affiché (fig 5). Lorsque la température interne désirée la nourriture est atteinte, un message d'avertissement clignote à l'écran pendant 3 secondes (Fig. 6). Par la suite, le four vous propose de prolonger le temps de cuisson en tournant le bouton « Navigation » vers +. Si vous n'appuyez pas sur un bouton, le four continue la cuisson pendant 6 minutes pour obtenir d'excellents résultats. Si la durée de cuisson est prolongée, elle est affichée en haut à droite (zone 3). À la fin de la cuisson, la possibilité de « Brunissage » s'affiche à l'écran (pour les fonctions qui le permettent).

### REMARQUE :

1. Si vous désirez changer la température interne après que les deux minutes se soient écoulées, vous devez débrancher et rebrancher le thermomètre à viande.
2. Si le thermomètre à viande est inséré avant la sélection de la fonction, seul les fonctions qui ne nécessitent pas de période de préchauffer sont disponibles. Pour les recettes qui nécessitent une période de préchauffage, insérez la nourriture avec le thermomètre après la période de préchauffage.
3. Avec « Rôtissage prof. », le préchauffage est calculé pour toutes les recettes. Il est donc conseillé d'insérer le thermomètre à viande ou la nourriture après la période de préchauffage



(Fig. 1)



(Fig. 2)



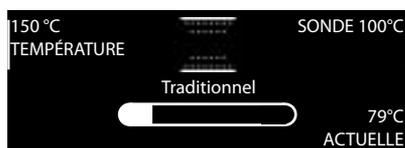
(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)



(Fig. 6)

## Directives pour l'utilisation du four

### RÉGLAGES

1. Pour modifier certains réglages de l'afficheur, sélectionnez « RÉGLAGES » depuis le menu principal en tournant le bouton « Fonctions ».
2. Confirmez en appuyant sur la touche : l'écran indique les réglages qui peuvent être modifiés (langue, volume du signal sonore, luminosité de l'écran, heure, d'économie d'énergie, puissance).
3. Sélectionnez le réglage à modifier en tournant le bouton « Navigation ».
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
5. Suivez les instructions de l'afficheur pour modifier les réglages.
6. Appuyez sur la touche ; un message de confirmation s'affiche.

**REMARQUE :** Lorsque vous éteignez le four, si la fonction Mode Eco (Économie d'énergie) est sélectionnée (« ON »), l'afficheur s'éteint au bout de quelques minutes et l'horloge apparaît. Pour visualiser des informations à l'afficheur et allumer à nouveau l'éclairage, il suffit d'appuyer sur une touche quelconque ou de tourner l'un des boutons. Pendant le déroulement d'une fonction de cuisson, si la fonction Mode Eco est activée, l'éclairage de la cavité s'éteindra au bout de 1 minute de cuisson et se rallumera lors de toute interaction de l'utilisateur avec le four. En revanche, si la fonction ECO MODE n'est pas sélectionnée ("OFF"), la luminosité de l'afficheur se réduit après quelques minutes.

### VERROUILLAGE DES TOUCHES

Vous pouvez utiliser cette fonction pour verrouiller les touches du bandeau de commandes.

Pour l'activer, appuyez en même temps sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes.

Si la fonction est activée, les fonctions des touches sont verrouillées et l'écran affiche un message et le symbole .

Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson.

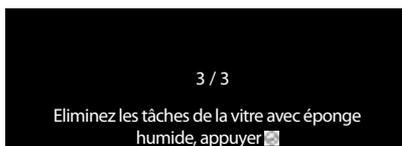
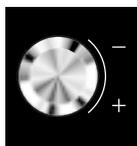
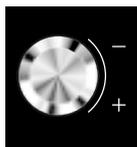
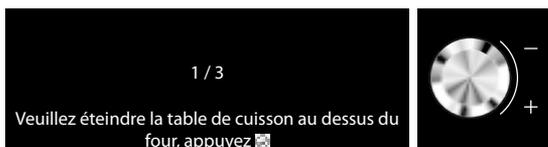
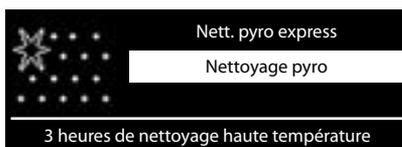
Pour la désactiver, répétez la procédure ci-dessus. Lorsque la fonction Verrouillage est activée, la seule façon d'éteindre le four est de tourner le bouton sur 0 (zéro). Dans ce cas, il sera nécessaire de régler à nouveau la fonction précédemment sélectionnée.

## Directives pour l'utilisation du four

### NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour une description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions à la page 24. Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (Nettoyage pyro), procédez comme suit :

1. Utilisez le bouton « Fonctions » pour sélectionner « Nettoyage ». L'écran affiche « Nett. pyro express » et « Nettoyage pyro ».
2. Sélectionnez un des deux cycles à l'aide du bouton « Navigation ». 2. Confirmer avec la touche .
3. Placez le curseur du bouton "Navigation" sur DÉBUT et confirmer en appuyant sur .
4. Les instructions à effectuer avant le lancement du cycle apparaissent sur l'afficheur. Suivez les instructions affichées et confirmez avec la touche .

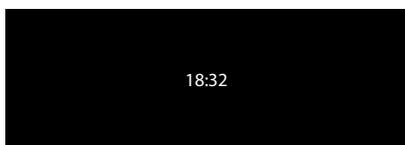
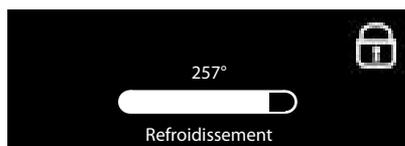
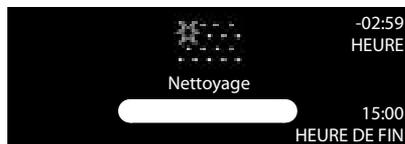


## Directives pour l'utilisation du four

- Après la confirmation finale, le four lance le cycle de nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le symbole  apparaissent sur l'écran pour environ trois secondes. Immédiatement après s'affiche une barre de progression indiquant l'état du cycle de nettoyage.

**Remarque : Si vous ouvrez la porte avant qu'elle ne se verrouille automatiquement, un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur. Lorsque vous refermez la porte, vous devez redémarrer le cycle en appuyant sur la touche .**

À la fin du cycle, le message pertinent clignote à l'écran, après quoi la barre de refroidissement indique que le refroidissement est en cours. La température résiduelle s'affiche, accompagnée du symbole . La porte reste verrouillée tant que la température dans l'enceinte du four ne retombe pas à un niveau de sécurité approprié : l'afficheur indique l'heure actuelle.



## Tableau de description des fonctions

FONCTIONS TRADITIONNELLES		
	<b>TRADITIONNEL</b>	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez la 3e grille. Pour cuire la pizza, les tartes salées, et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1ère ou 2e grille.
	<b>GRIL</b>	Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Utilisez la 4e ou la 5e grille. Lorsque vous faites griller de la viande, utilisez une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur la 3e/4e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	<b>TURBO GRIL</b>	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez les aliments sur les grilles du milieu. Utilisez une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1ère/2e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Cette fonction permet d'utiliser la tournebroche (selon le modèle).
	<b>TWELI-GRILL</b>	Pour griller la viande, le poisson, et les légumes sur une ou deux grilles en même temps. Placez la grille avec les aliments à griller sur la 5e, 4e, ou 3e grille (choisissez la meilleure distance selon la grosseur des aliments et le niveau de dorage désiré; rappelez-vous que plus la nourriture est proche de l'élément, plus elle va brunir). Pour griller une grande quantité d'aliments, placez les deux grilles sur les 5e et 3e grilles. Dès que les aliments placés sur la grille supérieure atteignent le degré de brunissage souhaité, intervertissez la position des deux grilles et finissez la cuisson. En procédant de la sorte, les aliments placés sur les deux grilles peuvent être servis simultanément, avec une température et un brunissage identiques. Utilisez une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1ère/2e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>CHALEUR PULSÉE</b>	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (p. ex. : poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez la 3e grille pour la cuisson sur une seule grille, la 1e et la 4e pour la cuisson sur deux grilles, et la 1e, 3e et 5e pour la cuisson sur trois grilles.
	<b>NETTOYAGE AUTOMATIQUE</b>	Pour éliminer les éclaboussures qui se produisent au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500°). Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (NETTOYAGE PYRO) et un cycle plus court (EXPRESS). Il est conseillé d'utiliser le cycle complet lorsque le four est très sale, et le cycle court devrait être utilisé à intervalles réguliers.
	<b>CONVECTION FORCÉE</b>	Pour cuire la viande, les tartes fourrées (gâteau au fromage, strudel, tartes aux fruits), et les légumes farcis sur une seule grille. Cette fonction utilise une douce ventilation intermittente qui évite le dessèchement excessif des aliments. Il est conseillé d'utiliser la 3e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.
	<b>FONCTIONS SPÉCIALES</b>	voir FONCTIONS SPÉCIALES
	<b>RÉGLAGES</b>	Réglage de l'écran (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie)
	<b>FONCTIONS PROFESSIONNELLES – Pâtisserie</b>	Fonctions spécifiques pour le type de préparation choisie, avec recommandation de température idéale. L'intérieur du four est automatiquement préchauffé de façon optimale, et la cuisson est gérée par un cycle dédié à chaque recette.
	<b>FONCTIONS ARTISAN DE CUISSON ASSISTÉES VAPEUR</b>	Voir FONCTIONS DE CUISSON VAPEUR ARTISAN.
	<b>FONCTIONS ARTISAN</b>	Cette fonction est idéale pour préparer différents aliments en utilisant les accessoires disponibles. Suivez les directives. Il est possible de sélectionner le niveau de puissance souhaité parmi les trois niveaux disponibles (puissance élevée, puissance moyenne, puissance basse), ainsi que le temps de cuisson. Le programme lance la fonction accessoire en même temps que les éléments chauffants conventionnels.

## Tableau de description des fonctions

FONCTIONS SPÉCIALES		
	<b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b>	Pour préchauffer le four rapidement.
	<b>DÉCONGÉLATION</b>	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.
	<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Pour garder les aliments qui viennent d'être cuits chauds et croquants (par ex : viandes, fritures, quiches). 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
	<b>LEVAGE DE LA PÂTE</b>	Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou la pâte à tarte salée. Placez la pâte sur la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour maintenir la qualité de la fermentation, n'activez pas la fonction si le four est toujours chaud après la cuisson
	<b>VIANDE CUISSON LENTE POISSON CUISSON LENTE</b>	Pour cuire lentement à viande à 90 °C et le poisson à 85 °C. Cette fonction permet une cuisson lente, la viande reste donc plus tendre et plus juteuse. Grâce à des températures de cuisson plus basse, les aliments ne brunissent pas et le résultat est semblable à celui d'une cuisson vapeur. Il est conseillé de faire dorer préalablement les rôtis dans une casserole afin de créer une croûte extérieure qui permettra de mieux conserver les sucs à l'intérieur. Les temps de cuisson varient de 2 heures pour un poisson de 300 g à 4 ou 5 heures pour un poisson de 3 kg; pour la viande, les temps varient de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6 ou 7 heures pour un rôti de 3 kg. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson pour éviter toute dispersion de la chaleur; utilisez un thermomètre à viande (si disponible) ou un thermomètre de four normal.
	<b>SÉCHAGE Fruits Légumes Champignons</b>	Pour faire sécher des fruits, des légumes et des champignons. Utilisez l'accessoire fourni (ou une grille avec des mailles étroites) pour empêcher les tranches de tomber à cause de leur taille et pour permettre la circulation d'air. Utilisez la 3e grille pour la cuisson sur une seule grille, la 1ère et la 4e pour une cuisson sur deux grilles, la 1ère, 3e, et 5e pour une cuisson sur trois grilles, et la 1ère, 3e, 4e, et 5e pour une cuisson sur quatre grilles. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Laissez la porte du four entrouverte.
	<b>YAOURTS</b>	Pour préparer un yaourt maison. Utilisez des pots en verre ou des moules en papier d'aluminium. Couvrir avec du papier d'aluminium avant de les placer dans l'appareil. Placez la plaque de cuisson avec les contenants sur la première grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>TWELI-BASE</b>	Pour les recettes nécessitant une cuisson par le dessous. Cette fonction est conseillée pour compléter ou rehausser le dorage du dessous d'une variété d'aliments (tartes salées, pizzas, pains, gâteaux sucrés, biscuits, etc.), ou pour épaissir les aliments avec une haute teneur en liquide (comme les sauces). Cette fonction peut également être utilisée pour la cuisson proprement dite. Elle est conseillée pour la cuisson des aliments qui ne demandent pas de dorage sur le dessus, p. ex. les plats de riz, les plats en cocotte, les ragoûts, et les sauces. L'utilisation du deuxième gratin est conseillée. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>ÉCO CHALEUR PULSÉE</b>	Pour cuisiner rôtis farcis et pièces de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ÉCO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être allumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi économiser de l'énergie, la porte du four ne pas être ouverte avant la fin de la cuisson. Il est conseillé d'utiliser la 3e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

## Tableau de description des fonctions

FONCTIONS DE CUISSON VAPEUR ARTISAN		
	<b>TYPE D'ALIMENT</b> <b>Viandes, volaille,</b> <b>poissons, légumes</b> <b>farcis</b>	Les fonctions combinées permettent l'obtention de résultats de qualité professionnelle grâce à l'injection de vapeur pendant les cycles de cuisson. Versez l'eau dans l'accessoire fourni et sélectionnez la fonction spécifique adaptée à votre plat. La quantité d'eau nécessaire et la température optimale pour chaque type d'aliment sont répertoriées dans le tableau de cuisson.
	<b>CUISSON VAPEUR</b> <b>PERSONNALISÉE</b>	Cette fonction combine la cuisson vapeur et la cuisson traditionnelle, pour une cuisson optimale de vos aliments. Il est possible de sélectionner manuellement la température du four (entre 130 °C et 200 °C), et le niveau de vapeur (bas, moyen, haut). La quantité d'eau à mettre dans l'accessoire à vapeur dépend du niveau de vapeur sélectionné : bas de 100-150 ml, moyen de 150-250 ml, et haut de 250-350 ml. Le tableau de cuisson comprend quelques conseils pour préparer les aliments, incluant le pain.
	<b>PURE VAPEUR</b>	À l'aide de l'accessoire pour la cuisson à la vapeur fourni avec le couvercle spécial (voir la section pertinente), il est possible de cuire du poisson, des légumes, des crèmes et d'autres préparations via pure vapeur. Ajouter toujours 1 litre d'eau lorsque vous utilisez cette fonction.
	<b>ARTISAN</b>	Cette fonction est idéale pour préparer différents aliments en utilisant les accessoires disponibles. Suivez les directives. Il est possible de sélectionner le niveau de puissance souhaité parmi les trois niveaux disponibles (puissance élevée, puissance moyenne, puissance basse), ainsi que le temps de cuisson. Le programme lance la fonction accessoire en même temps que les éléments chauffants conventionnels.

## Tableau de cuisson de la fonction vapeur Artisan

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (en partant du bas)	Eau (ml)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Biscuits sablés		-	2	100	170 - 180	15-25	Moule à gâteau sur la grille /plaque de cuisson
Tarte fourrée aux fruits	Cuisson vapeur personnalisée « Basse »	-	2	100	170 - 180	40-50	Moule à gâteau sur la grille /plaque de cuisson
Gâteaux à pâte levée	Cuisson vapeur personnalisée « Moyenne »	-	2	200	170 - 180	45-70	Moule à gâteau sur grille
Biscuit de Savoie	Cuisson vapeur personnalisée « Moyenne »	-	2	100	170 - 180	30-40	Moule à gâteau sur grille
Fougasse	Cuisson vapeur personnalisée « Moyenne »	-	3	200	200	30-40	Plaque de cuisson
Pain / petits pains / miches	Cuisson vapeur personnalisée « Moyenne »	-	2	100	170-180	35-85	Plaque de cuisson
Baguettes	Cuisson vapeur personnalisée « Moyenne »	-	2	200	200	35-40	Plaque de cuisson
Pommes de terre rôties	Vapeur sur mesure « Haute »	-	2	250	200	50-70	Plaque de cuisson
Veau / bœuf / porc, 1 kg	Fonctions vapeur Artisan "Viande"	-	2	100	200	60-70	Moule à gâteau sur la grille
Morceaux de veau / bœuf / porc	Fonctions vapeur Artisan "Viande"	-	2	200-500	160-180	60-80	Moule à gâteau ou plat en Pyrex sur la grille
Rosbif, saignant, 1 kg	Fonctions vapeur Artisan "Viande"	-	2	200	200	40-50	Moule à gâteau ou plat en Pyrex sur la grille
Rosbif, saignant, 2 kg	Fonctions vapeur Artisan "Viande"	-	2	200	200	55-65	Moule à gâteau ou plat en Pyrex sur la grille
Gigot d'agneau	Fonctions vapeur Artisan "Viande"	-	2	250	180 - 200	65-75	Moule à gâteau ou plat en Pyrex sur la grille
Jarret de porc en ragoût	Fonctions vapeur Artisan "Viande"	-	2	400	160 - 180	85-100	Moule à gâteau ou plat en Pyrex sur la grille
Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg	Fonctions vapeur Artisan "Volaille"	-	2	100	200	50-70	Plats de pyrex sur la grille
Morceaux de poulet / pintade / canard	Fonctions vapeur Artisan "Volaille"	-	3	100	200	55-65	Plats de pyrex sur la grille
Poulet / dinde / oie, 3 kg	Fonctions vapeur Artisan "Volaille"	-	2	400	180-200	120-140	Moule à gâteau sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	Fonctions vapeur Artisan « Légumes farcis »	-	2-3	200	180-200	25-40	Moule à gâteau sur la grille /plaque de cuisson
Filet (poisson)	Fonctions vapeur Artisan "Poisson"	-	2	200	180 - 200	15-30	Moule à gâteau sur la grille /plaque de cuisson
Poisson (entier - 1 kg)	Fonctions vapeur Artisan "Poisson"	-	2	300	180 - 200	40-50	Moule à gâteau sur la grille /plaque de cuisson
Légumes cuits à la vapeur (pommes de terre, choux de Bruxelles, chou-fleur, etc.)	Pure Vapeur	-	1	1000	Auto	30-60	Accessoire pour la cuisson à la vapeur + petite grille + couvercle
Poisson (filets - 150 g)	Pure Vapeur	-	1	1000	Auto	20-30	Accessoire pour la cuisson à la vapeur + petite grille + couvercle
Poisson (entier - 1 kg)	Pure Vapeur	-	1	1000	Auto	40-50	Accessoire pour la cuisson à la vapeur + petite grille + couvercle
Blanc de poulet	Pure Vapeur	-	1	1000	Auto	35-60	Accessoire pour la cuisson à la vapeur + petite grille + couvercle
Œufs	Pure Vapeur	-	1	1000	Auto	30-40	Accessoire pour la cuisson à la vapeur + petite grille + couvercle
Châtaignes	« Puissance élevée » des fonctions Artisan	-	2	200	170 - 180	45-70	Moule à gâteau sur grille

Les temps indiqués sont approximatifs et font référence à une cuisson sans préchauffage du four.

## Tableau de cuisson

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Gâteaux à pâte levée		OUI	2-3	160 - 180	30 - 90	Moule à gâteau sur grille
		-	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)		-	3	160 - 200	35 - 90	Plaque de cuisson ou grille métallique + moule à gâteaux
		-	1-4	160 - 200	40 - 90	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		OUI	3	170 - 180	20 - 45	Plaque de cuisson
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
Choux ronds		-	3	180 - 200	30 - 40	Plaque de cuisson
		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Grille 4 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
Meringues		-	3	90	110 - 150	Plaque de cuisson
		-	1-4	90	140 - 160	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : plaque de cuisson
		-	1-3-5	90	140 - 160	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
Pain / pizza / focaccia		OUI	1/2	190 - 250	15 - 50	Plaque de cuisson
		-	1-4	190 - 250	20 - 50	Grille 4 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson

## Tableau de cuisson

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Pizza congelée		-	3	250	10 - 20	Grille 3 : plaque de cuisson ou grille métallique
		-	1-4	230 - 250	10 - 25	Grille 4 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		-	3	180 - 190	40 - 55	Moule à gâteau sur grille
		-	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 60	Grille 5 : moule à gâteau sur grille Grille 3 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : plaque de cuisson + moule à gâteaux
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		-	3	190 - 200	20 - 30	Plaque de cuisson
		-	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : plaque de cuisson
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40	Grille 5 : plaque de cuisson sur la grille Grille 3 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		-	3	190 - 200	45 - 65	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc, 1 kg		-	3	190 - 200	80 - 110	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	3	200 - 230	50 - 100	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Dinde / Oie 3 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Poisson au four/ en papillote (filet, entier)		-	3	180 - 200	40 - 60	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	2	180 - 200	50 - 60	Plaque de cuisson sur la grille
Rôtie		-	5	(Élevée)	3 - 6	Grille

## Tableau de cuisson

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Filets de poisson / biftecks		-	4	Moyenne	20 - 30	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : plaque de cuisson contenant de l'eau
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	5	Moyenne - Elevé	15 - 30	Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 4 : plaque de cuisson contenant de l'eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	Moyenne	55 - 70	Grille 2 : Grille (au besoin, tourner les aliments aux deux tiers de la cuisson)
						Grille 1 : plaque de cuisson contenant de l'eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	Elevé	60 - 80	Grille 2 : Tournebroche (le cas échéant)
						Grille 1 : Plaque de cuisson contenant de l'eau
Rosbif, saignant, 1 kg		-	3	Moyenne	35 - 50	Plaque de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson, au besoin)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	3	Moyenne	60 - 90	Plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre rôties		-	3	Moyenne	35 - 55	Plaque de cuisson (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes		-	3	Elevé	10 - 25	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Lasagnes & Viandes		-	1 - 4	200	50 - 100*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique
Viandes & pommes de terre		-	1 - 4	200	45 - 100*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique
Poissons & légumes		-	1 - 4	180	30 - 50*	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique
Repas complet : Tarte (Grille 5) / Lasagne (Grille 3) / Viande (Grille 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Grille 5 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

## Tableau de cuisson

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	5	Moyenne - Elevé	15 - 30	Grille 5 : grille (changez de niveau une fois dorée à votre goût)
						Grille 3 : grille (changez de niveau une fois dorée à votre goût)
						Grille 1 : plaque de cuisson contenant de l'eau
Rôti farci		-	3	200	80 - 120*	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	3	200	50 - 100*	Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille

\* Le temps de cuisson est purement indicatif et tient en compte le cycle de cuisson au complet. Retirez les aliments à différents intervalles, selon vos préférences de cuisson.

## Tableau de recettes testées

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

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Grille (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires et remarques*
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Biscuits sablés		OUI	3	170	15 - 30	Plaque de cuisson
		-	1 - 4	150	30 - 45	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Petits gâteaux		OUI	3	170	20 - 30	Plaque de cuisson
		-	1 - 4	160	25 - 35	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
		-	1 - 3 - 5	160	35 - 45	Grille 5 : plaque de cuisson sur grille / plaque de cuisson Grille 3 : plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Biscuit de Savoie sans matières grasses		OUI	2	170	30 - 40	Moule à gâteau sur grille
		-	1 - 4	175	75 - 95	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 tartes aux pommes		-	2/3	185	70 - 90	Moule à gâteau sur grille
		-	1 - 4	175	75 - 95	Grille 4 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Rôtie**		-	5	Elevé	3 - 6	Grille
<b>CEI 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgers**		-	5	Elevé	18 - 30	Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 4 : plaque de cuisson contenant de l'eau
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Gâteau aux pommes, gâteau à la levure, tarte aux pommes allemande		-	3	180	35 - 45	Plaque de cuisson
		-	1 - 4	160	55 - 65	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Rôti de porc		-	2	190	150 - 170	Grille 2 : plaque de cuisson
<b>DIN 3360-12:07 annexe C</b>						
Gâteau plat		OUI	3	170	40 - 50	Plaque de cuisson
		-	1 - 4	160	45 - 55	Grille 4 : plaque de cuisson Grille 1 : plaque de cuisson

## Tableau de recettes testées

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si vous désirez utiliser une seule grille avec la fonction de Convection forcée, placez la nourriture sur la troisième grille et sélectionnez la température recommandée pour la fonction « CHALEUR PULSÉE » pour la cuisson sur plusieurs grilles.

**Les indications du tableau excluent l'utilisation des grilles coulissantes. Effectuez les vérifications sans les grilles coulissantes.**

\* Si les accessoires ne sont pas fournis, ils peuvent être achetés auprès du service après-vente.

\*\* Lorsque vous faites griller des aliments, il est recommandé de laisser un espace de 3 à 4 cm à l'avant de la grille pour la sortir plus facilement

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

Utilisez le tableau pertinent pour effectuer les vérifications

### Consommation d'énergie et temps de préchauffage

Sélectionnez la fonction et effectuez la vérification uniquement avec l'option « Préchauffage » activée. (« Préchauffage oui »)

## Conseils et recommandations sur l'utilisation

### Comment lire le tableau de cuisson :

Le tableau indique la fonction la plus appropriée pour la cuisson d'aliments sur une ou plusieurs grilles à la fois. Les temps de cuisson commencent au moment 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 d'aliments et des accessoires utilisés. Pour commencer, utilisez la température conseillée la plus basse, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-la. Utilisez les accessoires fournis et de préférence des moules à gâteau en métal noir et des plats à four. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différentes grilles.

### Cuisson d'aliments différents en même temps

La fonction « CHALEUR PULSÉE » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

### Desserts

- Cuisez les pâtisseries sur une seule grille 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 grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteau sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau 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.

## Conseils et recommandations sur l'utilisation

### Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plaque de cuisson ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon dans le plat et d'arroser la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse.  
Soyez prudent, cette opération produit beaucoup de vapeur chaude. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson, faites attention à la vapeur lors de l'ouverture de la porte.
- Il est conseillé d'utiliser une plaque de cuisson contenant un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

### Conseils pour la cuisson de plats en utilisant les fonctions traditionnelles

Recette	Grille (en partant du bas)	Température de cuisson recommandée (°C)	Température finale recommandée pour les thermomètres à viande (°C)
Rosbif, saignant	2/3	200 - 220	48
Rosbif cuit à point	2/3	170 - 190	60
Rosbif, bien cuit	2/3	170 - 190	68
Dinde rôtie	2/3	150 - 170	75
Poulet rôti	2/3	200 - 210	83
Rôti de porc	2/3	170 - 190	75
Veau rôti	2/3	160 - 180	68

### Tournebroche (sur certains modèles seulement)

Utilisez cet accessoire pour rôtir de gros morceaux de viande et de volailles. Installez le support sur au niveau de la deuxième grille. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine (s'il s'agit d'un poulet), immobilisez ensuite la viande avec les deux fourchettes adaptées; assurez-vous que la viande est bien immobilisée sur la tige. Installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four, posez-la ensuite sur son support. Pour éviter la formation de fumée et pour recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une plaque de cuisson avec un demi-litre d'eau sur la première grille. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson, et qu'il faut replacer à la fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

### Pizza

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

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

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

### Fonctions vapeur Artisan

Il est conseillé de toujours commencer la cuisson des aliments panés (p. ex. Filets de poisson) dans un four froid.





FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico**

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALIE

Téléphone +39 0332 759111 – Télécopieur +39 0332 759268

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Imprimé en Italie

 03/16

**400010839631**

FR

