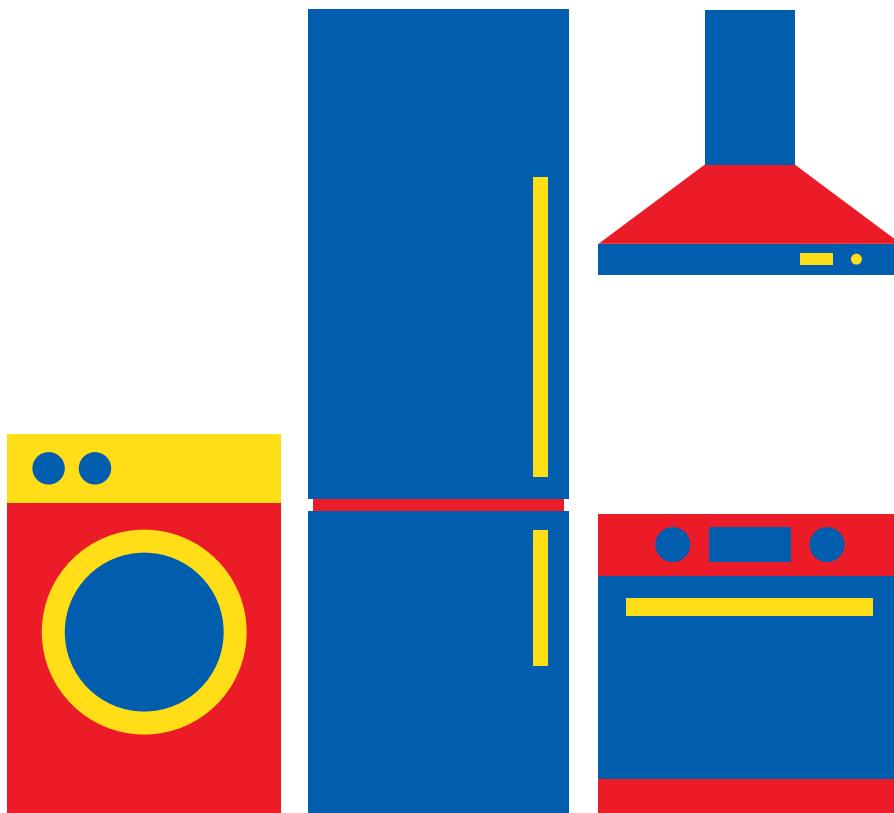


WHIRLPOOL

FOUR AKZ483IX

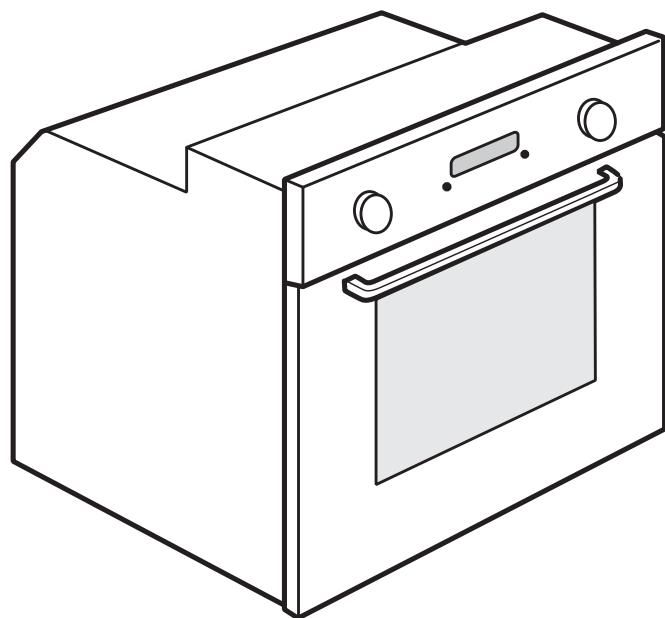
MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>





FR

Manuel d'utilisation et d'entretien


Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES

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



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

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



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



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

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

- Conservez ces directives à portée de main pour toute consultation ultérieure.
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux directives du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, utilisez un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.
- Ne branchez pas le sèche-linge à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance ou une minuterie.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.

- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les modèles avec fonction induction).
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffer des pièces).
Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de lésion aux personnes ou aux animaux ou de dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation.
Évitez tout contact avec les éléments chauffants.
Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures de l'appareil ; vous risquez de vous brûler.
Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composantes n'aient entièrement refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du panneau de commande. Évitez d'obstruer les grilles d'aération.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.
La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou en huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec l'élément chauffant électrique.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse, d'huile ou d'alcool (rhum, cognac, vin, par exemple).
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tout liquide renversé doit être éliminé de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent rester à l'écart de la zone de l'appareil (uniquement pour les fours équipés d'une fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).

Mise au rebut des appareils ménagers

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.

- Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

INSTALLATION

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

PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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

Pendant l'utilisation :

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

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination de l'emballage

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

Mise au rebut de l'appareil

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

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ C E

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

Le four ne marche pas :

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

La porte ne s'ouvre pas :

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

Le programmeur électronique ne fonctionne pas :

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service après-vente :

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

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

Fournissez toujours :

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

SERVICE 0000 000 00000



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

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

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

Extérieur du four

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

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

Enceinte du four

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives, de grattoirs métalliques ou de tampons à récurer.

À la longue, ceux-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

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

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

Accessoires :

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

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

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

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

Cycle de nettoyage des fours équipés de la fonction pyrolyse :

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

Cette fonction permet 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 éliminer à l'éponge humide une fois que le four est froid. Ne procédez pas systématiquement au nettoyage par pyrolyse à chaque utilisation. Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées et d'odeurs désagréables lors du préchauffage ou de la cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage (pyrolyse).
- Retirez tous les accessoires avant de lancer le nettoyage par pyrolyse (y compris les grilles latérales).
- Pour un nettoyage optimal de la porte du four, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction pyrolyse.

L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :

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

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

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

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

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

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

Pour remonter la porte :

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

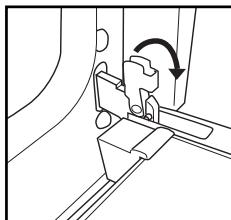


Fig. 1

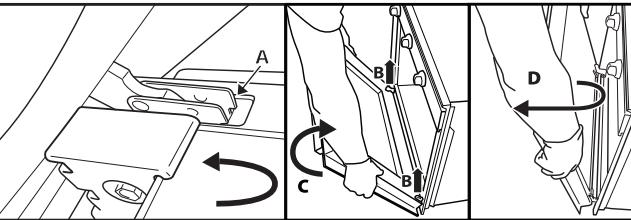


Fig. 2

POUR RETIRER LES GRILLES LATÉRALES

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

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

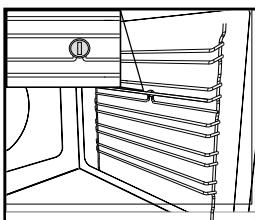


Fig. 3

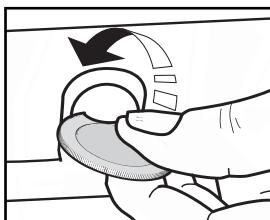


Fig. 4

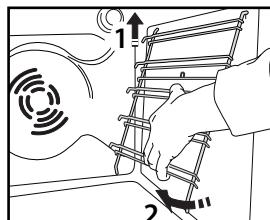


Fig. 5

DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

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

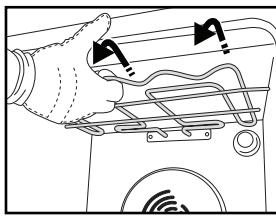


Fig. 6

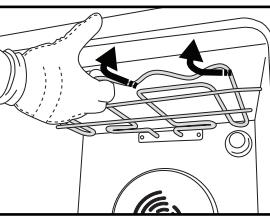


Fig. 7

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

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

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

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

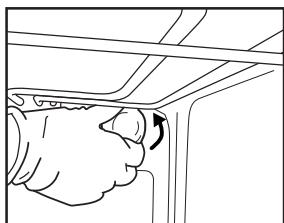


Fig. 8

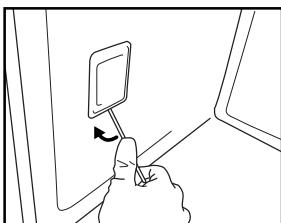


Fig. 9

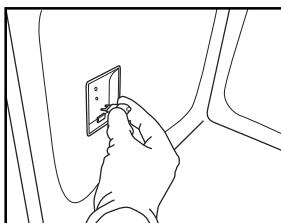


Fig. 10

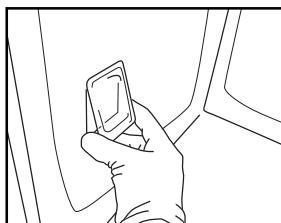


Fig. 11

REMARQUE :

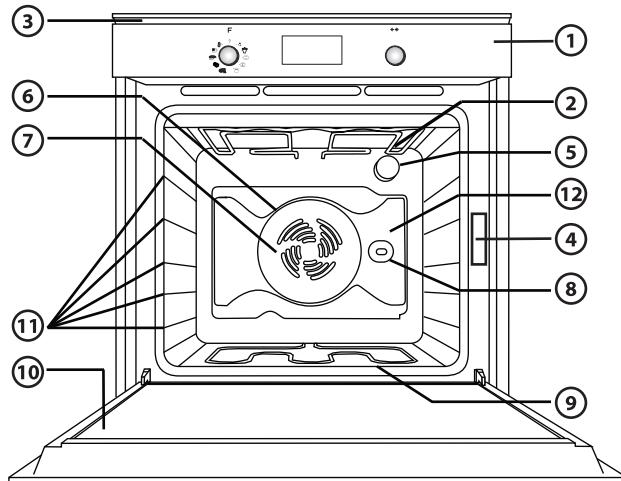
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule de l'appareil est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission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

IMPORTANT :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez pas à mains nues, car vos empreintes risqueraient de les endommager.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.**

DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DU FOUR

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Ventilateur de refroidissement (caché)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Résistance chauffante circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche
9. Élément chauffant inférieur (non visible)
10. Porte
11. Position des gradins (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
12. Paroi arrière

REMARQUE :

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

ACCESSOIRES FOURNIS



Fig. A



Fig. B

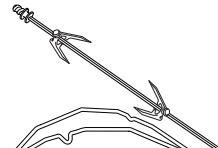


Fig. C

- A. **GRILLE** : à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient adapté pour la cuisson au four.
- B. **LÈCHEFRITE** : à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.
- C. **TOURNEBROCHE** : permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

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

ACCESSOIRES NON FOURNIS

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

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

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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

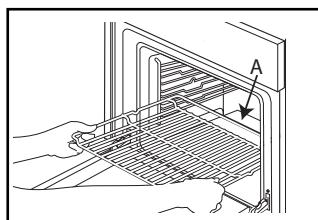


Fig. 1

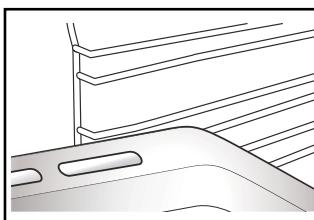
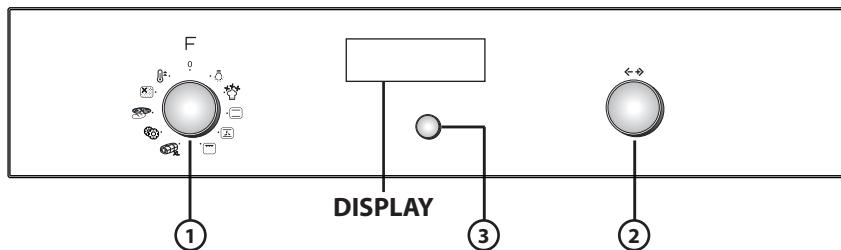


Fig. 2

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. **SELECTEUR DE FONCTION** : allumage/extinction et sélecteur de fonction
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage des valeurs prééglées
3. **TOUCHE DE SELECTION/CONFIRMATION**

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

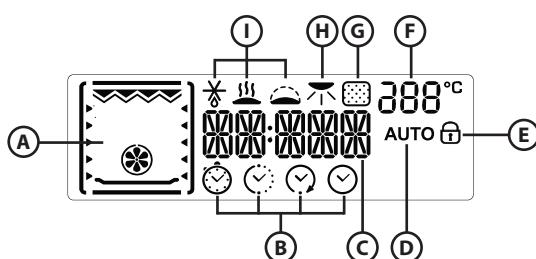
LISTE DES FONCTIONS

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

Pour sélectionner et utiliser les sous-menus, positionnez le bouton sur les fonctions GRILL, FONCTIONS SPÉCIALES, REGLAGES, PAIN/PIZZA NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR.

REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 15.

DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR



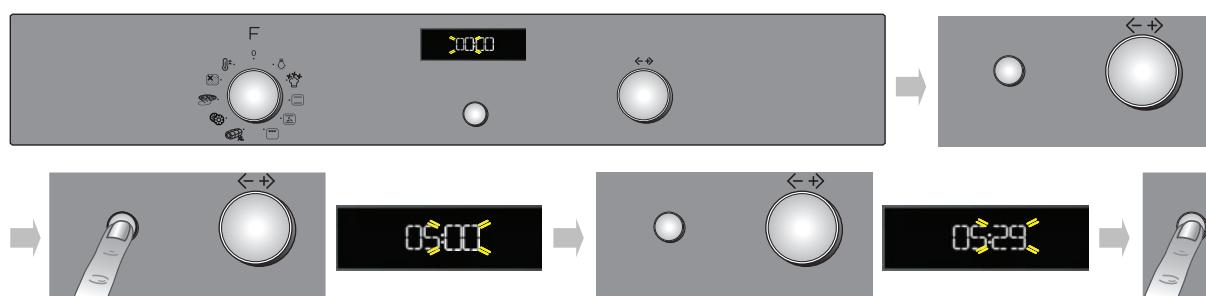
- A. Visualisation des éléments chauffants activés pour les différentes fonctions de cuisson
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, temps de cuisson, heure de fin cuisson, heure actuelle
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée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

ACTIVATION DU FOUR - RÉGLAGE DE LA LANGUE

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

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyez sur le bouton ③ pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE

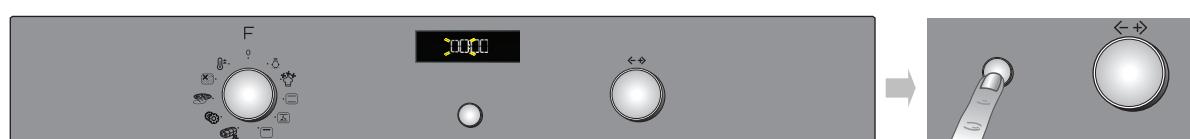


Après le réglage de la langue, il est nécessaire de régler l'heure. Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent sur l'affichage.

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

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

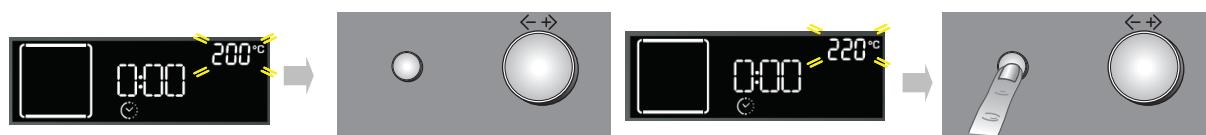
SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



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

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE/PIUSSANCE DU GRIL

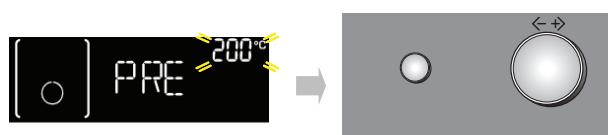
Pour modifier la température ou la puissance du gril, procédez comme suit :



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

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

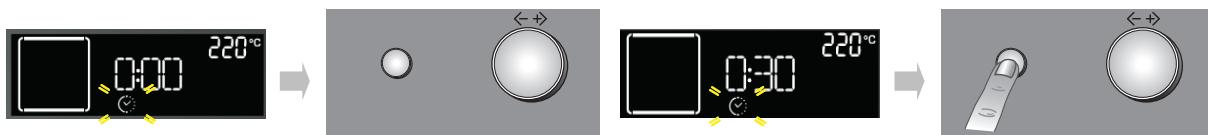
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



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

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximal permis par la fonction sélectionnée. Quand le temps de cuisson s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement.



- Après confirmation de la température, le symbole clignote.
- Tournez le bouton de réglage pour afficher le temps de cuisson souhaité.
- Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche ③.

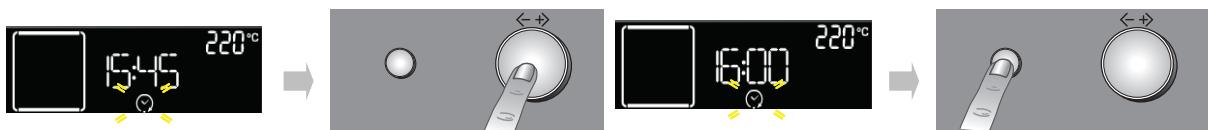
RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON/DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

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

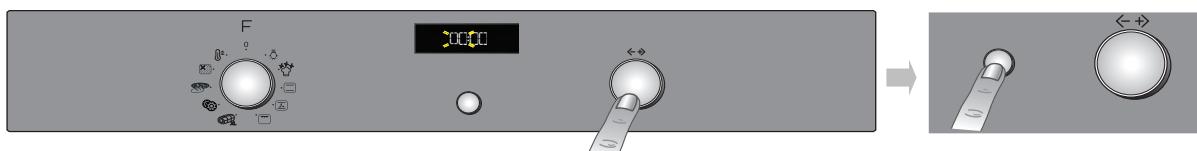
Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'afficheur visualise l'heure de fin cuisson (par exemple 15:45) et le symbole clignote.



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

- Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
- Confirmez la valeur choisie en appuyant sur la touche ③ : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le réglage a été effectué correctement.
- Le four différera automatiquement le départ de la cuisson de manière à terminer celle-ci à l'heure prérglée.

MINUTERIE



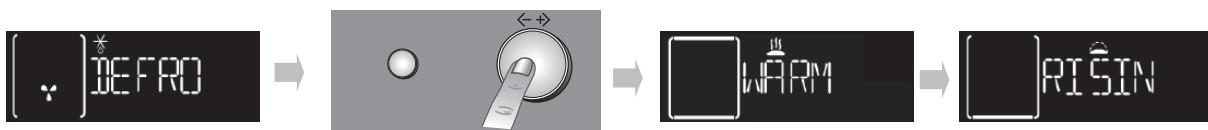
Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour surveiller le temps de cuisson des pâtes. La durée maximale pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.

- Avec le bouton « Fonctions » sur zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
- Appuyez sur la touche ③ pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'affichage indique « FIN » et un signal sonore retentit. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la touche ③ (l'heure actuelle s'affiche).

SÉLECTION DES FONCTIONS SPÉCIALES

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole pour accéder à un sous-menu contenant des fonctions spéciales.

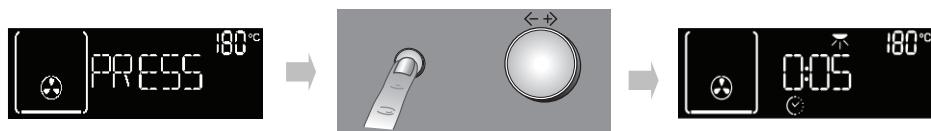
Pour parcourir ces fonctions, en choisir une, puis la démarrer, procédez comme suit :



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

BRUNISSAGE

A la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'affichage propose de doré davantage votre plat. Cette fonction ne peut être utilisée que si vous avez réglé un temps de cuisson.



Une fois le temps de cuisson écoulé, l'afficheur indique : « APPUYER SUR ✓ POUR DORER ». En appuyant sur la touche ③, le four lance la phase de « Dorage extra » pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être sélectionnée que deux fois de suite.

SELECTION DE LA FONCTION PAIN/PIZZA

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

Pain



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole : l'indication « PAIN » suivie de AUTO s'affiche.
2. Appuyez sur ③ pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 180 °C et 220 °C) et confirmez en appuyant sur la touche ③.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur ③ pour lancer la cuisson.

Pizza



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

RÉGLAGES

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

Langue

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

Horloge

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

Éco

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

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

Signal sonore

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

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

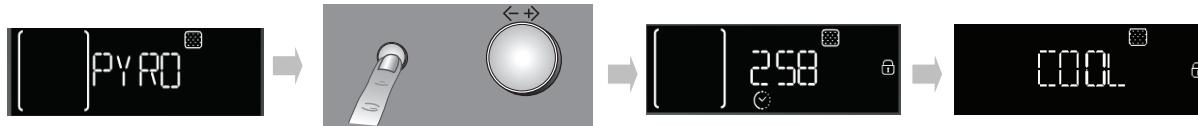
Luminosité

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

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

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 15.



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

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : le mot PYRO s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer votre choix et lancer le cycle de nettoyage pyro.

Pour sélectionner le nettoyage pyro ECO, tournez le bouton « Navigation » : le mot ECO apparaît en bas à droite de l'afficheur. Appuyez sur la touche  pour lancer le programme court.

Durant le nettoyage pyro, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole  s'affiche. La porte reste également bloquée à la fin du cycle de nettoyage : le message « COOL » (refroidissement) s'affiche pour indiquer la phase de refroidissement du four. Lorsque la température du four a suffisamment baissé, le symbole  s'éteint et le mot « END » s'affiche.

REMARQUE : la procédure de commande de blocage automatique de la porte ne s'effectue pas correctement, le symbole  s'affiche. En revanche, si la porte reste fermée suite à un problème au niveau du système de blocage, le symbole  et l'indication « PORTE VERROUILLEE » s'affichent. Dans ce cas, contactez le Service Après-Vente.

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR

BOUTON DE FONCTIONS

0	ARRÊT	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	ÉCLAIRAGE	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, frites ou flans). Placez les aliments sur la grille du milieu. Cette fonction ne s'active pas si la température à l'intérieur du four est supérieure à 65 °C.
	FERMENTATION	Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou de 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 cuisson, n'activez pas la fonction si le four est toujours chaud après un cycle de cuisson.
	TRADITIONNEL	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez la 2e grille. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	CUISSON PAR CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul gradin. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Inversez la position des aliments pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 3ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
	CONVECTION FORCÉE DÉLICATE	Pour cuire simultanément, sur deux gradins maximum, des aliments nécessitant des températures de cuisson moyenne/basse. Cette fonction permet de cuire délicatement et progressivement sur deux niveaux sans devoir inverser la position des plats pendant la cuisson. Utilisez le 2ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
	GRILL	Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorner du pain. Placez les aliments sur la 4e grille. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 3e grille en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRILL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placer les aliments sur les gradins du milieu. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1e/2e grille en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si l'accessoire est fourni.
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez la 1e ou la 3e grille en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Il est conseillé d'arroser la viande de temps à autre pour qu'elle ne sèche pas.
	REGLAGES	Pour régler l'affichage (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).

BOUTON DE FONCTIONS (suite)		
	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et tailles de pains et pizzas. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Positionnez la pâte sur le 2e gradin après préchauffage du four.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR	Pour éliminer les éclaboussures générées par les programmes de cuisson à très haute température (environ 500°C). Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet (PYRO) et un cycle plus court (ÉCO). Il est conseillé d'utiliser le cycle complet uniquement si le four est très sale et le cycle court à intervalles réguliers.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.

TABLEAU DE CUISSON

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour effectuer le test, utilisez le tableau prévu.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

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

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CONVECTION FORCEE » permet de cuire simultanément 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 un seul gradin avec la fonction traditionnelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction « Air pulsé » et placez les moules à gâteau sur les grilles, de manière à optimiser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau contenant de la levure est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules nanti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « s'affaisse» durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Utilisez la fonction « CUISSON PAR 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 plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

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

Tournebroche

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

Pizza

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

Fonction Levage de la pâte

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



Imprimé en Italie
02/2016

400010867068

FR



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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.whirlpool.eu

VOTRE SECURITE ET CELLE D'AUTRUI EST TRES IMPORTANTE

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



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

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



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



AVERTISSEMENT

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

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

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service Après-Vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.

- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les modèles avec fonction induction).
- Ne touchez pas l'appareil si une des parties de votre corps est mouillée et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. : chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de réglage incorrect des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'y accéder. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Evitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes.
- Ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Evitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui s'accumule à l'intérieur du récipient pourrait les faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tout liquide renversé doit être éliminé de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).

- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, votre déchetterie locale ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

PREPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez au découpage complet du meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- On ne doit plus pouvoir accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GENERALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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

Pendant l'utilisation :

- Evitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Evitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Evitez de couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Evitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Evitez d'exposer le four aux éléments atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Elimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- Le symbole ☣ apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Eteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

DIAGNOSTIC DES PANNEES

Le four ne fonctionne pas :

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

La porte est bloquée :

- Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- **REMARQUE IMPORTANTE :** durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (référez-vous au paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRES-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

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

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

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- les codes service (numéros suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visibles lorsque la porte est ouverte). Les codes service sont également indiqués dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Nous vous invitons à enregistrer votre four sur le site : www.whirlpool.fr, rubrique « enregistrez votre produit » afin d'être rapidement reconnu et renseigné par l'service consommateur en cas de conseil ou de panne.

SERVICE 0000 000 00000



Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement). Pour obtenir les coordonnées du Service Après-Vente le plus proche de chez vous, connectez-vous au site www.whirlpool.fr ou contactez le Service Consommateurs Whirlpool au : 0.892.700.150.

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

- **Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.**
- **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
- **Débranchez l'appareil.**

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs.

Si l'un de ces produits entre accidentellement en contact avec l'appareil, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

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

Enceinte du four

REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. A la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (aliments à haute teneur en sucre, par exemple).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

REMARQUE : durant la cuisson prolongée d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte et sur le joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle après leur utilisation et après refroidissement. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :

REMARQUE IMPORTANTE : ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation.
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse :



- **Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.**
- **Eloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération.**

Cette fonction permet d'éliminer les salissures générées au cours de la cuisson. Les restes de saleté (brûlés à une température de 500 °C environ) sont transformés en dépôts qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables tant en phase de préchauffage qu'en phase de cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).
- Retirez tous les accessoires avant de lancer le nettoyage par pyrolyse (y compris les grilles latérales).
- Pour un nettoyage optimal de la porte du four, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction pyrolyse.

L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :

1. Cycle économique (PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25% par rapport à un cycle de pyrolyse standard. Il est recommandé d'activer ce cycle de façon régulière (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (PYRO) : il garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est particulièrement sale.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuissons, sur base du niveau de salissure, l'afficheur indiquera un message vous invitant à procéder à un cycle d'autonettoyage.

REMARQUE : pendant le déroulement de la pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four n'aura pas atteint un niveau de sécurité approprié.

ENTRETIEN

- AVERTISSEMENT**
- **Munissez-vous de gants de protection.**
 - **Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.**
 - **Veillez à toujours débrancher l'appareil.**

DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

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

Pour remonter la porte :

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

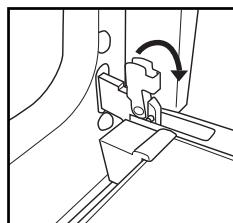


Fig. 1

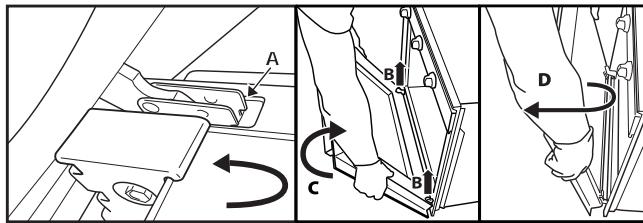


Fig. 2

DEPLACEMENT DE LA RESISTANCE SUPERIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODELES)

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

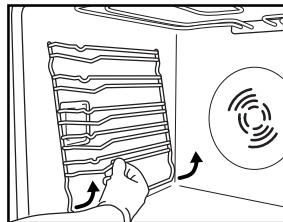


Fig. 3

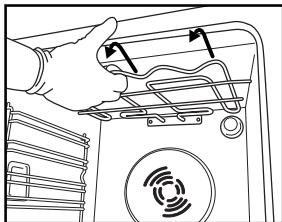


Fig. 4

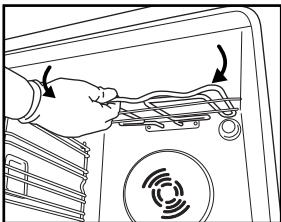


Fig. 5

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 3).
3. A l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagiez le capot de l'ampoule (Fig. 7).
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type) (Fig. 8).
5. Réinstallez le capot de l'ampoule en le poussant contre la paroi, de façon à l'accrocher correctement (Fig. 9).
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

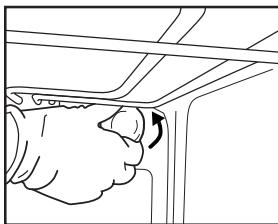


Fig. 6

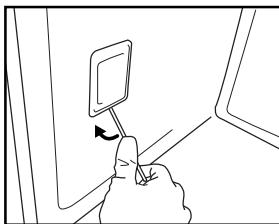


Fig. 7

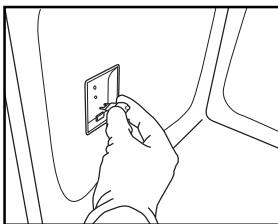


Fig. 8

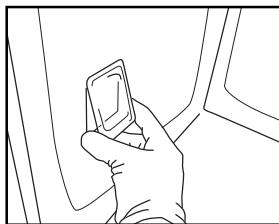


Fig. 9

REMARQUE :

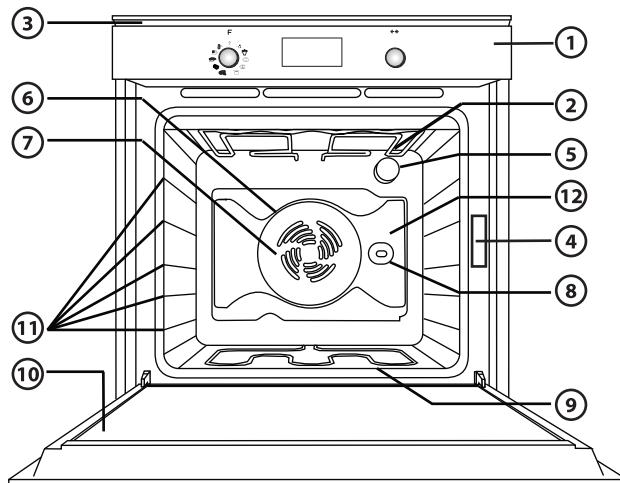
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce (Règlement (CE) No 244/2009 de la commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le capot de l'ampoule a été remis en place.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE A L'INSTALLATION



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Eclairage
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche
9. Résistance inférieure (non visible)
10. Porte
11. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur le devant du four)
12. Paroi

REMARQUE :

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

ACCESSOIRES FOURNIS

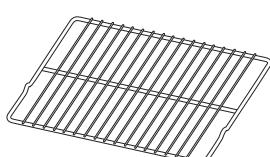


Fig. A

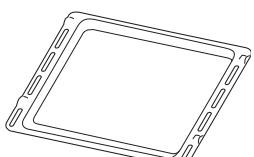


Fig. B

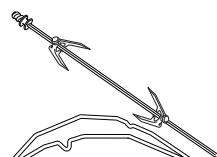


Fig. C

- A. **GRILLE** : à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou autre récipient approprié à la cuisson au four.
- B. **LECHEFRITE** : à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plaque pour cuire la viande, le poisson, les légumes, les fougasses etc.
- C. **TOURNEBROCHE** : permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

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

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées.

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES A L'INTERIEUR DU FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Pour les autres accessoires, comme le lèchefrite ou la plaque à pâtisserie, l'introduction se fait à l'aide de la saillie se trouvant sur la partie plane « B » orientée vers le haut (Fig. 2).

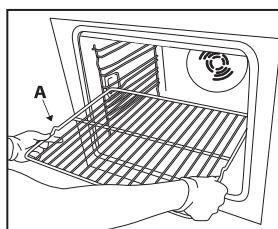


Fig. 1

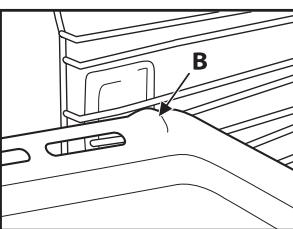
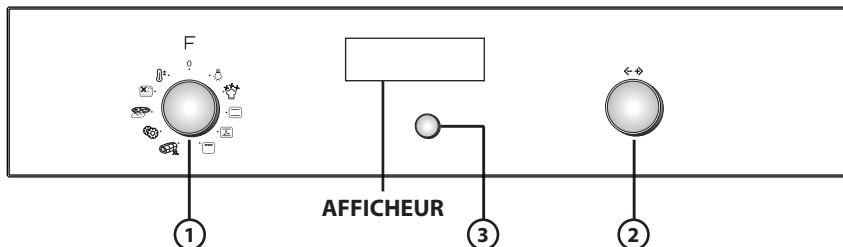


Fig. 2

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



1. **BOUTON FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage valeurs pré-introduites
3. **TOUCHE DE SELECTION/CONFIRMATION**

REMARQUE : pour les indications relatives à cette touche, ✓ s'affichera à l'écran.

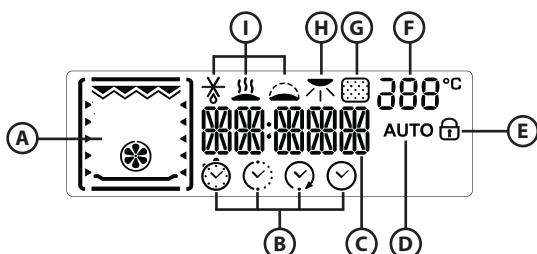
LISTE DES FONCTIONS

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

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRILL, SPECIALS (FONCTIONS SPECIALES), SETTINGS (REGLAGES), PAIN/PIZZA, AUTOMATIC OVEN CLEANING (NETTOYAGE AUTOMATIQUE).

REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 36.

DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE



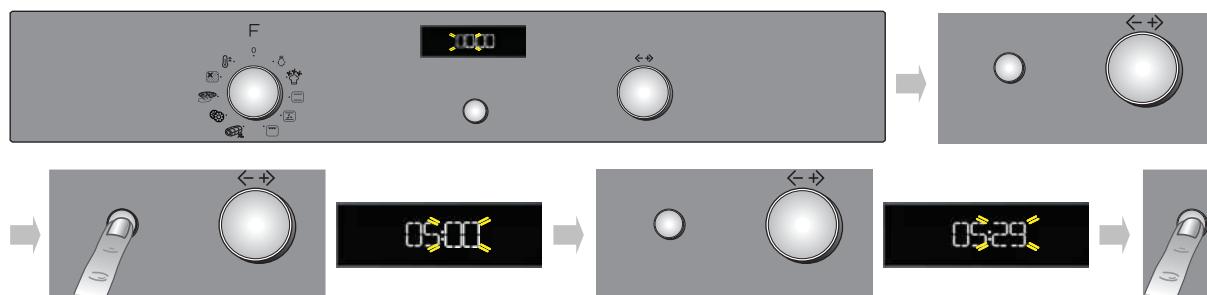
- A. Visualisation des éléments chauffants actifs pour les différentes fonctions
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, durée de cuisson, heure de fin cuisson, heure courante
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
- E. Indication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

ACTIVATION DU FOUR - REGLAGE DE LA LANGUE

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

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyez sur le bouton ③ pour confirmer.

REGLAGE DE L'HEURE

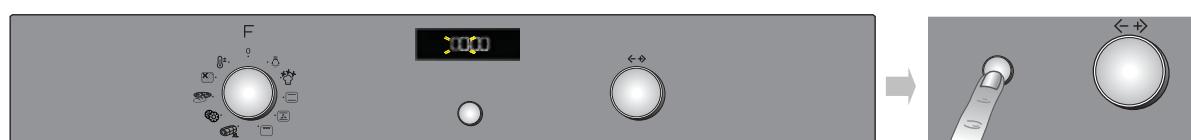


Après le réglage de la langue, il est nécessaire de régler l'heure. Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent sur l'affichage.

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

Pour modifier l'heure courante, par exemple à la suite d'une interruption de l'alimentation électrique, voir le paragraphe suivant (REGLAGES).

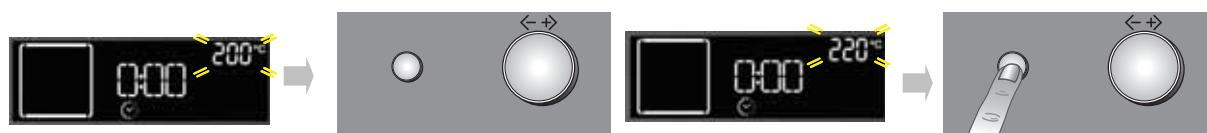
SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s'affichent.
2. Si les paramètres proposés correspondent à ceux qui sont désirés, appuyez sur la touche ③. Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

PARAMETRAGE DE LA TEMPERATURE/PIUSSANCE DU GRIL

Pour modifier la température ou la puissance du gril, il est nécessaire de procéder comme suit :



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

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

PRECHAUFFAGE RAPIDE



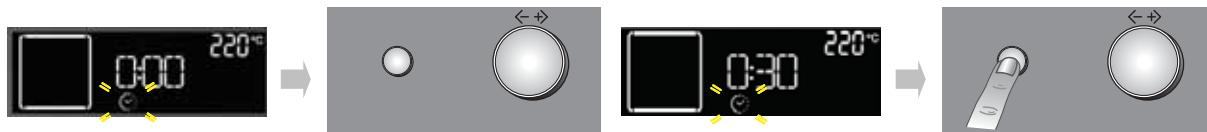
1. Sélectionnez la fonction Préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions » en face du symbole
2. Confirmez avec la touche ③ : les paramètres s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle qui est désirée, appuyez sur la touche ③. Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRECH** apparaît sur l'écran. Dès que la température réglée est atteinte, le message sera remplacé par la valeur correspondante (par ex. 200 °C) accompagnée d'un signal sonore. A la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la convection naturelle

A ce stade, introduisez le plat à cuire.

- Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez la fonction désirée.

REGLAGE DE LA DUREE DE CUISSON

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée. Quand la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement.



- Après avoir confirmé la température, le symbole clignote.
- Tournez le bouton Réglage afin de visualiser le temps de cuisson désiré.
- Confirmez la durée de cuisson avec la touche ③.

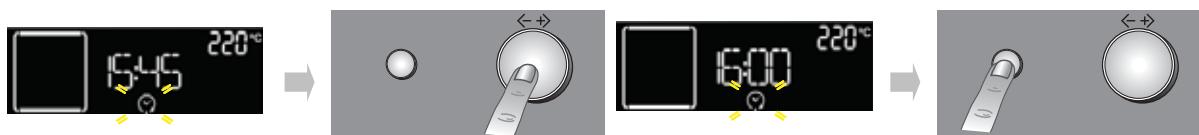
REGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DEPART RETARDE

REMARQUE IMPORTANTE : le réglage du Départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : FAST PREHEATING (PRECHAUFFAGE RAPIDE), PAIN/PIZZA, GENTLE CONVECTION BAKE (CONVECTION FORCEE DELICATE).

REMARQUE : lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée sera atteinte progressivement, c'est pourquoi la durée de cuisson sera légèrement plus longue que celle figurant dans le tableau de cuisson.

Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir de l'heure actuelle. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson.

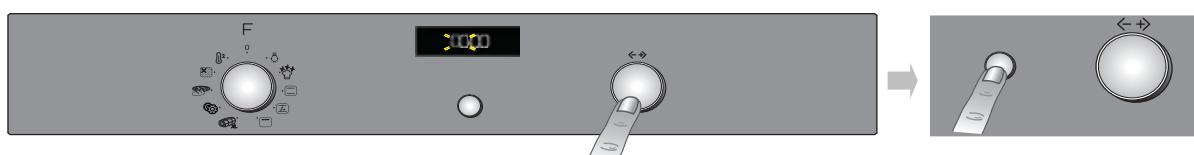
Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'afficheur visualise l'heure de fin cuisson (par exemple 15:45) et le symbole clignote.



Pour retarder la fin de la cuisson, en retardant l'allumage du four, procédez comme suit :

- Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
- Confirmez la valeur choisie avec la touche ③ : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le paramétrage a été effectué correctement.
- Le four retardera le départ automatiquement de manière à terminer la cuisson à l'heure choisie.

MINUTEUR



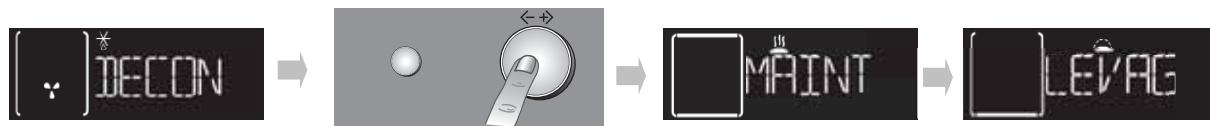
Cette fonction ne peut être utilisée qu'à four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. La durée maximum pouvant être introduite est de 23 heures et 59 minutes.

- Avec le bouton « Fonctions » sur le zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
- Appuyez sur la touche ③ pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'afficheur visualise « END » accompagné d'un signal sonore. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche ③ (l'heure courante apparaît sur l'afficheur).

SELECTION DES FONCTIONS SPECIALES

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant des fonctions spéciales.

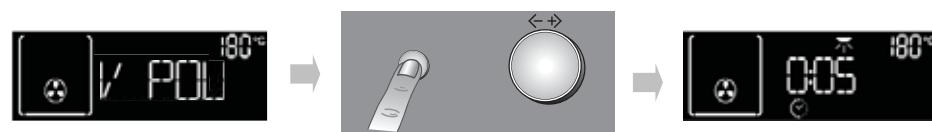
Pour sélectionner et lancer l'une de ces fonctions, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'afficheur visualise « DECONGELATION » et le symbole correspondant associé à cette fonction.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour faire défiler la liste des fonctions ; DECONGELATION, MAINTIEN AU CHAUD, LEVAGE DE LA PATE.
3. Appuyez sur la touche ③ pour confirmer.

DORAGE

A la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez entré une durée de cuisson.



Une fois la durée de cuisson écoulée, l'afficheur montre : « ✓ V POUR EXTRA-DORAGE ». En appuyant sur la touche ③, le four lance la phase de « Dorage » pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être effectuée que deux fois.

SELECTION FONCTION PAIN/PIZZA

En positionnant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole , on accède à un sous-menu contenant deux fonctions automatiques de cuisson pour « pain » et « pizza ».

Pain



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'afficheur visualise « PAIN » avec à côté AUTO.
2. Appuyez sur ③ pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la température désirée (entre 180 °C et 220 °C) et confirmez avec la touche ③.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la durée de cuisson désirée et appuyez sur ③ pour lancer la cuisson.

Pizzas



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'afficheur visualise « PAIN ». Pour sélectionnez la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur ③ pour sélectionner la fonction.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la température désirée (entre 220 °C et 250 °C) et confirmez avec la touche ③.
5. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la durée de cuisson désirée et appuyez sur ③ pour lancer la cuisson.

REGLAGES

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

Langue

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

Heure

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « HEURE » s'affiche. Pour modifier l'heure du jour, reportez-vous à la section précédente (REGLAGE DE L'HEURE ACTUELLE).

Eco

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

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

Signal sonore

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

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

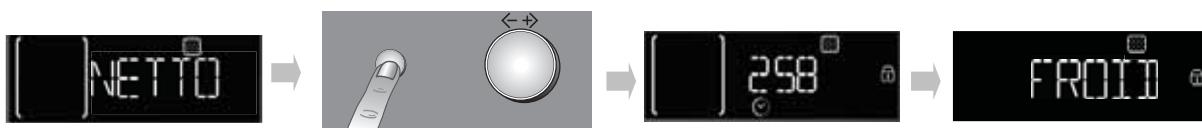
Luminosité

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

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

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 36.



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

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : le message NETTOYAGE PYRO s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **③** pour confirmer le choix et lancer le cycle de pyrolyse.

Pour sélectionner la pyrolyse ECO, tournez le bouton « Navigation » : ECO apparaît se trouve en bas à droite de l'affichage. Appuyez sur la touche **③** et lancez le programme réduit.

Durant la pyrolyse, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole  s'affiche. La porte reste bloquée également à la fin du cycle de nettoyage : le message « FROID » apparaît sur l'affichage pour indiquer la phase de refroidissement du four. Une fois la température de sécurité atteinte, le symbole  disparaît et l'affichage indique « END ».

REMARQUE : si la procédure automatique de contrôle du blocage de porte n'est pas faite correctement, l'afficheur visualise le symbole . Si par contre la porte reste fermée pour cause d'une panne du système de blocage, l'afficheur indique le symbole  accompagné de l'indication « PORTE VERROUILLEE ». Le cas échéant, contactez le Service Après-vente.

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR

BOUTON FONCTIONS (Suite)		
0	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMP (LAMPE)	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.
	DECONGELATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déhydrate.
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex. : viandes, frites, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte de cuisson est supérieure à 65 °C.
	LEVAGE DE LA PATE	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVENTIONAL (CONVECTION NATURELLE)	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffer le four avant d'y introduire les aliments.
	CONVECTION FORCEE	Pour cuire les gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Cette fonction est idéale également pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	GENTLE CONVECTION BAKE (CONVECTION FORCEE DELICATE)	Pour cuire simultanément, sur deux gradins, des aliments nécessitant des températures de cuisson moyenne/basse. La fonction permet de cuire délicatement et progressivement sur deux gradins sans devoir inverser la position des aliments pendant la cuisson. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	GRILL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorner le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRILL	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. Les placer sur le 1er/2e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche (lorsque cet accessoire est présent).
	MAXI COOKING (CUISSON GROSSE PIECE)	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2ème gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.

BOUTON FONCTIONS (Suite)		
	SETTINGS (REGLAGES)	Pour régler l'affichage (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et formats de pizzas et de pain. Deux programmes sont présents dans cette fonction ; leurs paramétrages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Positionner la pâte sur le 2e niveau après préchauffage.
	AUTOMATIC OVEN CLEANING (NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR)	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500 °C). Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet (PYRO) et un cycle plus court (ECO). Il est conseillé d'utiliser le cycle complet uniquement si le four est très sale et le cycle court à intervalles réguliers.
	FAST PREHEATING (PRECHAUFFAGE RAPIDE)	Pour préchauffer le four rapidement.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Gâteaux au levain		Oui	2	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	160-180	30-90	Gradin 4 : moule à gâteau sur grille Gradin 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		Oui	2	160-200	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	160-200	35-90	Gradin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gradin 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits / Tartelettes		Oui	2	170-180	15-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	160-170	20-45	Gradin 4 : plaque de cuisson sur grille Gradin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	2	180-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	180-190	35-45	Gradin 4 : plaque de cuisson sur grille Gradin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	2	90	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	90	130-150	Gradin 4 : plaque de cuisson sur grille Gradin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-45	Gradin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gradin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pain		Oui	2	180-220	30-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
Pizza		Oui	2	220-250	15-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
Pizza surgelée		Oui	2	250	10-15	Gradin 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Gradin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Gradin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	180-190	40-55	Gradin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Gradin 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	2	190-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	180-190	20-40	Gradin 4 : plaque de cuisson sur grille
	CHALEUR TOURNANTE					Gradin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Gâteaux de pâtes		Oui	2	190-200	45-65	Lèchefrite ou plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / lapin / canard 1 kg		Oui	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / oie 3 kg		Oui	1 / 2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Toast		-	4	Elevée (3)	2-5	Grille
Filets / darnes de poisson		-	4	Moyenne (2)	20-35	Gradin 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gradin 3 : lèchefrite contenant de l'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes de porc / Hamburgers		-	4	Moyenne - élevée (2-3)	15-40	Gradin 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Gradin 3 : lèchefrite contenant de l'eau

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

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

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuits sablés		Oui	2	170	15-25	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	20-30	Gratin 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Viennoiserie (petits gâteaux)		Oui	2	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	25-35	Gratin 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Génoise sans matières grasses		Oui	2	170	35-45	Moule à gâteau sur grille
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Deux tartes aux pommes		Oui	2	185	60-75	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	175	65-75	Gratin 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast*		-	4	Elevée (3)	3-5	Grille
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers*		-	4	Elevée (3)	30-40	Gratin 4 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson) Gratin 3 : lèchefrite contenant de l'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque		Oui	2	180	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	50-60	Gratin 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gratin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Porc rôti		-	2	170	110-150	Gratin 2 : lèchefrite

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires et remarques
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat		Oui	2	170	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170	40-50	Gradin 3 : plaque à pâtisserie (inversez les niveaux à mi-cuisson) Gradin 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie

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

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

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

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

Pour effectuer le test, utilisez le tableau prévu.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs conseillées les plus basses et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, passez à des valeurs plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCEE », il est possible de cuire simultanément plusieurs aliments différents (par exemple : poisson et légumes) nécessitant la même température, sur différents gradins.

Extrayez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Cuisez la pâtisserie sur un seul gradin avec la convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCEE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure, de la semoule ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez positionné la viande à griller, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche

Cet accessoire sert à griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four, puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizzas

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.

Fonction levage de la pâte

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