


INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

 Ceci est le symbole de 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 de graves lésions.

AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.

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 chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- 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. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, il est nécessaire de brancher l'appareil au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- 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 une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou d'un réglage erroné des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veuillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veuillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veuillez à ne pas toucher les résistances.
- 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 cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le processus de séchage des aliments.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

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.

PRÉPARATION 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 GÉNÉRALES

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 :


- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Évitez 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.
- Évitez 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.
- Évitez d'exposer le four aux éléments atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination 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'Équipements Électriques et Électroniques (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.
- Éteignez 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.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (C) (E)

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (C) (E) 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 PANNES

Le four ne fonctionne 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 a été éliminé.

La porte est bloquée :

- Éteignez 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 APRÈS-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. Éteignez 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 le 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 de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si celles-ci sont particulièrement sales, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

Enceinte du four

Remarque importante : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À 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 (si disponible) :

! AVERTISSEMENT - Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.
- Éloignez 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).
- Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse.
Votre 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.

! AVERTISSEMENT

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

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. 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.

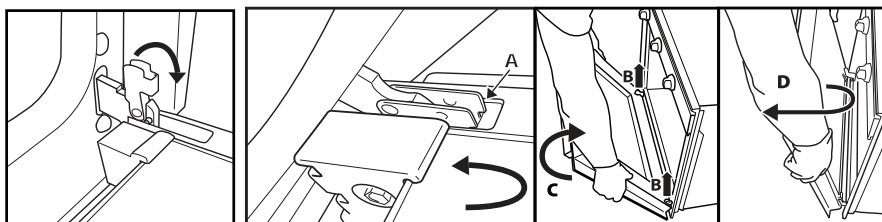


Fig. 1

Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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.

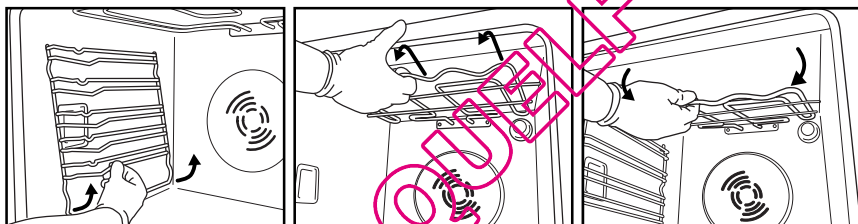


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REPLACEMENT 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. À l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagez 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.

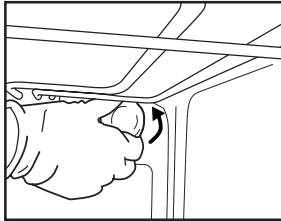


Fig. 6

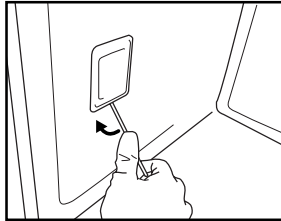


Fig. 7

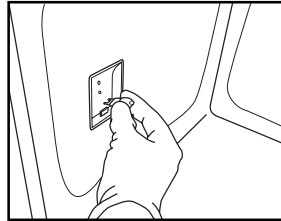


Fig. 8

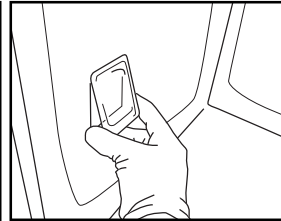


Fig. 9

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.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

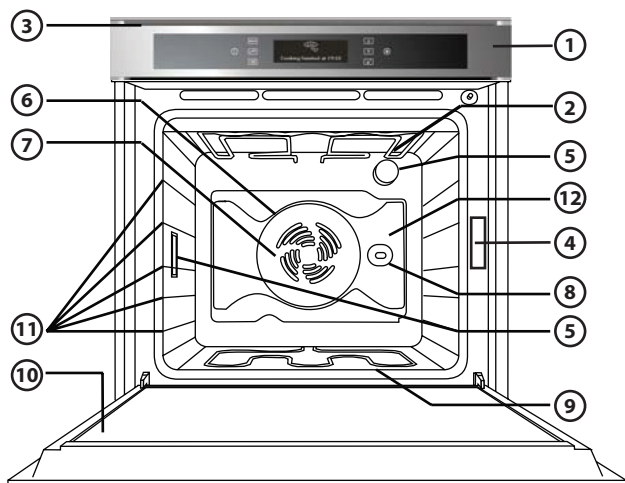
Remarque importante :

- **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.**

QUELFOURN.COM

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilation (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur de chaleur pulsée
8. Logement accueillant le tournebroche (si présent)
9. Résistance inférieure
10. Parois arrière
11. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur le devant du four)
12. Cloison

REMARQUE :

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

ACCESSOIRES FOURNIS

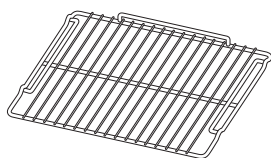


Fig. A

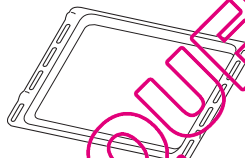


Fig. B

- A. GRILLE (n. 2) :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou en tant que support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient approprié à la cuisson au four.
- B. LÈCHEFRITE (n. 1) :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plat pour cuire la viande, les légumes, les fougasses etc.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires comme les plaques à pâtisserie, panneaux catalytiques, tournebroche, etc., auprès de votre revendeur, distributeur de pièces détachées ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

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

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

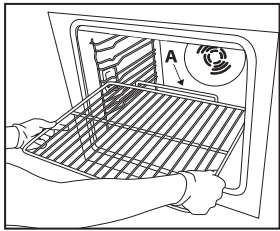


Fig. 1

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (fig. 1).
2. Inclinez la grille à la hauteur de la position de blocage « B » (fig. 2).

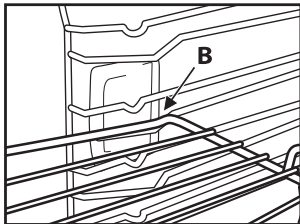


Fig. 2

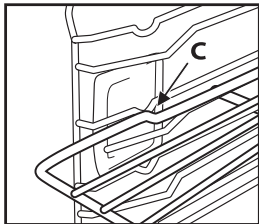


Fig. 3

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (fig. 3).
4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour les autres accessoires, comme la lèche-frite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière. La partie saillante présente sur la partie plate en permet le blocage.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

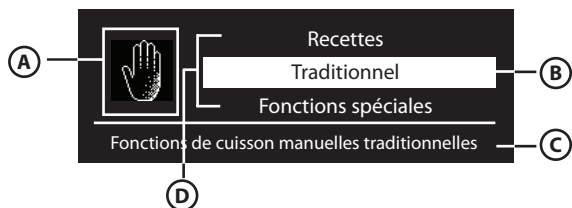


TOUCHES A EFFLEUREMENT : pour les utiliser, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (il n'est pas nécessaire d'exercer une forte pression).

- ⏻ Marche/Arrêt
- MENU pour accéder au MENU principal ou retourner à la page initiale
- ★ pour accéder aux 10 fonctions les plus utilisées
- ⏪ pour retourner à la page précédente
- ▲ ▼ pour explorer les fonctions/options et régler les valeurs préconisées
- ✓ pour sélectionner et confirmer les paramétrages
- ▶ pour commencer la cuisson


LISTE DES FONCTIONS

Après avoir allumé le four, en appuyant sur la touche ⏻, l'afficheur montre les indications suivantes.









- A. Symbole relatif à la fonction surlignée
- B. Fonction surlignée pouvant être sélectionnée en appuyant sur
- C. Description de la fonction surlignée
- D. Autres fonctions disponibles et pouvant être sélectionnées

DÉTAILS DE LA FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, en appuyant sur la touche , l'afficheur montre d'autres options et détails y étant associés










Pour se déplacer parmi les différentes zones, utiliser les touches  et  : le curseur se déplace suivant les valeurs à modifier (de la zone 1 à la zone 4). Appuyez sur  pour sélectionner la valeur, la modifier au moyen de   et la confirmer avec la touche .

PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR - SÉLECTION DE LA LANGUE ET REGLAGE DE L'HEURE






Pour utiliser correctement le four, à la mise en service ou à la première utilisation, il est nécessaire de sélectionner la langue désirée et de régler l'heure.

Procédez comme suit :

1. Appuyez sur  : l'afficheur visualise la liste des trois premières langues disponibles.
2. Appuyez sur les touches  et  pour dérouler la liste.
3. Lorsque la langue désirée apparaît, appuyez sur  pour la sélectionner. Après avoir sélectionné la langue, l'afficheur indique 12:00 clignotant.
4. Réglez l'heure en appuyant sur les touches  et . Pour faire défiler les chiffres plus rapidement, maintenez la touche appuyée.
5. Confirmez en appuyant sur  : l'afficheur indique la liste des fonctions.

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON











1. Si le four est éteint, appuyez sur la touche  ; les fonctions de cuisson s'affichent.
2. Explorez les différentes possibilités disponibles en appuyant sur les touches   : la fonction à sélectionner est indiquée en blanc au centre de l'afficheur.
REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 33 et page 34.
3. Choisir la fonction en appuyant sur la touche  : les paramètres de cuisson apparaissent sur l'afficheur. Si les valeurs préalablement sélectionnées correspondent à celles désirées, appuyez sur la touche de lancement de la cuisson , sinon procédez comme indiqué ci-dessous pour les modifier.

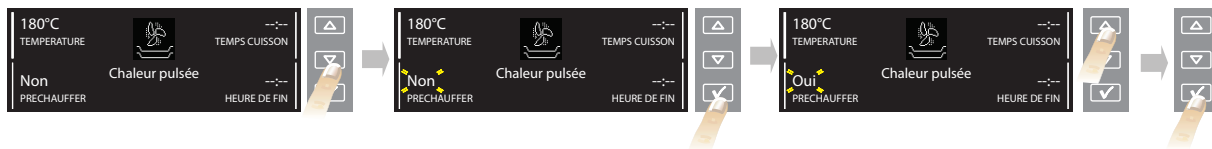
PARAMÉTRAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL (Zone 1)



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

1. Vérifiez que le curseur est positionné près de la valeur de la température (zone 1) ; appuyez sur la touche  pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs qui correspondent à la température clignotent.
2. Modifiez avec les touches   jusqu'à atteindre la valeur désirée.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer puis appuyez sur . L'afficheur suggère à quelle hauteur de gradin insérer le plat à cuire (1 étant le plus bas).
4. Appuyez sur  pour lancer la cuisson. La température sélectionnée peut être modifiée également durant la cuisson, en suivant la même procédure.
5. Une fois la cuisson terminée, le message de fin cuisson apparaît. Il est alors possible d'éteindre le four en appuyant sur la touche  ou bien de prolonger la cuisson en appuyant sur . À l'extinction, la barre de refroidissement qui indique la température présente à l'intérieur du four apparaît sur l'afficheur.

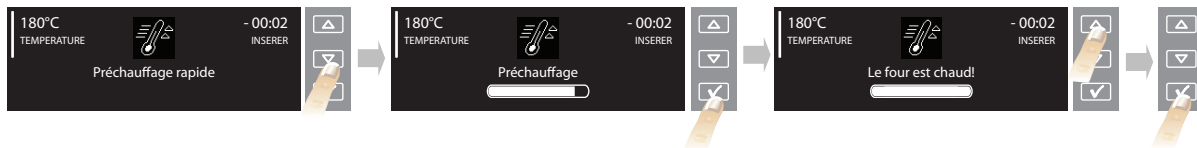
PRÉCHAUFFAGE DU FOUR (Zone 2)



Si vous désirez préchauffer le four avant d'introduire le plat à cuire, modifiez la présélection du four comme suit :

1. Positionnez le curseur avec les touches et à la hauteur du préchauffage.
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : le message « Non » clignote.
3. Modifiez le paramètre en appuyant sur la touche ou : l'afficheur affiche « Oui ».
4. Confirmez le choix effectué en appuyant sur la touche .

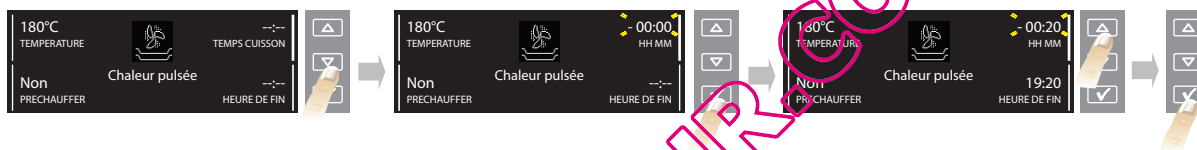
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Si vous désirez préchauffer rapidement le four, procédez comme suit :

1. Sélectionnez la fonction préchauffage rapide avec les touches .
2. Confirmez avec la touche : les paramétrages apparaissent sur l'afficheur.
3. Si la température proposée correspond à celle désirée, appuyez sur la touche , pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore indiquera que le four a atteint la température désirée. À la fin de la phase de préchauffage, il sélectionne automatiquement la fonction convection naturelle . À ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, appuyez sur et sélectionnez celle désirée.

REGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

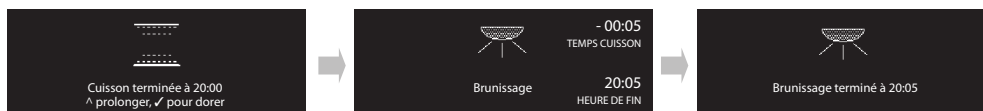


Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée. Quand la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

1. Programmez la fonction en positionnant le curseur en face du message « TEMPS CUISSON » en utilisant les touches .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre ; « 00:00 » clignote sur l'afficheur.
3. Modifiez la valeur avec les touches et jusqu'à visualiser le temps de cuisson désiré.
4. Confirmez la valeur choisie avec la touche .

BRUNISSAGE

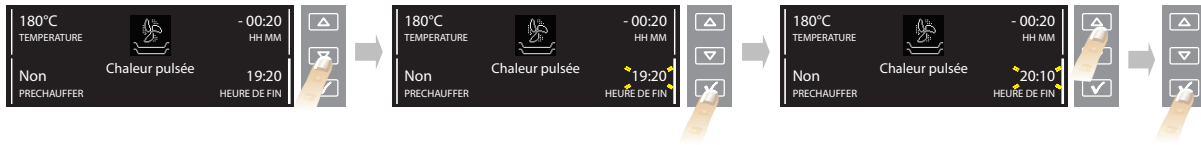
À la fin de la cuisson (si la fonction le permet), l'afficheur propose de faire dorer votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez entré une durée de cuisson.



À la fin du temps de cuisson entré, l'afficheur visualise « ^ prolonger, ✓ pour dorer ». En appuyant sur la touche , le four commence la phase de dorage pour une durée de 5 minutes. Cette fonction ne peut être répétée qu'une seule fois.

REGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART RETARDÉ

Il est possible de programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant la mise en marche du four jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes à l'avance. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson. **Ce paramétrage n'est disponible que si le préchauffage du four n'est pas prévu pour la fonction choisie.**



Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'heure de fin cuisson est affichée (par exemple 19:20). Pour retarder la fin de la cuisson, en retardant la mise en marche du four procédez comme suit :

1. Positionnez le curseur en face de l'heure de fin cuisson avec les touches .
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : l'heure de fin cuisson clignote.
3. Retardez l'heure de fin cuisson en utilisant les touches et jusqu'à atteindre la valeur désirée.
4. Confirmez la valeur choisie avec la touche .
5. Appuyez sur la touche . L'afficheur suggère à quelle hauteur de gradin introduire le plat à cuire.
6. Appuyez sur la touche pour activer la fonction. Le four commencera la cuisson après un temps d'attente calculé de manière à terminer la cuisson à l'heure sélectionnée (par exemple (par exemple, si l'on désire cuire un plat qui nécessite un temps de cuisson de 20 minutes, en introduisant comme heure de fin cuisson 20h10, le four commencera la cuisson à 19h50).

REMARQUE : Durant la phase d'attente, il est cependant possible de commencer le cycle de cuisson en appuyant sur la touche .

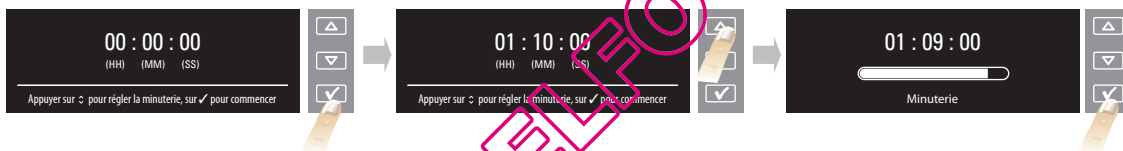
À tout moment de la cuisson, il est possible de modifier les valeurs introduites (température, niveau du gril, temps de cuisson), en utilisant les touches et la touche comme décrit dans les paragraphes précédents.

INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR



À la fin de chaque cuisson, ou à l'extinction du four, si la température à l'intérieur de la chambre est supérieure à 50° C, l'afficheur visualise la température instantanée et indique que le refroidissement est en cours. Lorsque la chaleur résiduelle atteint 50° C, l'afficheur visualise l'heure.

MINUTEUR



Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec le four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. Le temps maximum qu'il est possible de programmer est de 1 heure et 30 minutes.

1. Avec le four éteint, appuyez sur la touche : l'afficheur montre « 00:00:00 ».
2. Appuyez sur les touches et pour sélectionner le temps désiré.
3. Appuyez sur la touche pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'afficheur visualise « 00:00:00 » accompagné d'un signal sonore. Il est alors possible soit de prolonger le temps, en procédant comme ci-dessus, soit de désactiver le minuteur en appuyant sur la touche (l'afficheur visualise l'heure actuelle).

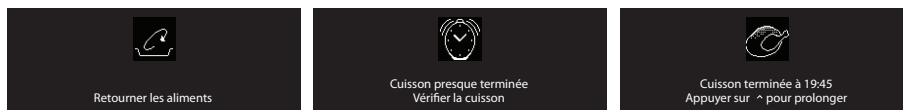
RECETTES

Grâce à la technologie « 6th sense », il est possible d'utiliser 30 recettes déjà mémorisées avec la fonction et la température de cuisson idéales.

Il est nécessaire de se conformer uniquement au livre de recettes fourni pour les ingrédients et la préparation du plat. Pour la cuisson, suivez les instructions suivantes :



1. Sélectionnez « RECETTES » avec les touches et confirmez avec .
2. Choisissez le plat à cuire parmi ceux proposés.
3. Confirmez le plat choisi avec la touche .
4. Sélectionnez la recette désirée avec les touches .
5. Confirmez en appuyant sur la touche : l'afficheur indique le temps indicatif de cuisson.
6. Introduisez le plat dans le four et appuyez sur la touche . L'afficheur suggère à quel niveau introduire le plat à cuire.
7. Appuyez sur la touche pour commencer la cuisson. Pour retarder la cuisson, voir le paragraphe correspondant.

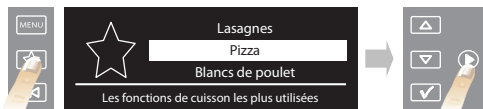


NOTES : Certains plats doivent être tournés ou mélangés à mi-cuisson : le four émet un signal sonore et l'afficheur visualise le type d'opération demandée.

La durée de cuisson affichée au départ est fournie à titre purement indicatif. Elle peut être prolongée automatiquement durant la cuisson.

Avant que la durée temps de cuisson ne soit écoulée, le four vous demande de contrôler si le degré de cuisson du plat vous convient. Si ce n'est pas suffisamment cuit à votre goût, il est possible de prolonger manuellement la durée de cuisson à l'aide des touches .

RACCOURCIS



1. Appuyez sur la touche : l'afficheur montre les 10 fonctions les plus utilisées.
2. Déroulez la liste avec les touches .
3. Appuyez sur pour sélectionner la fonction désirée.
4. Pour modifier les paramètres de la fonction sélectionnée, procédez comme illustré dans les paragraphes précédents.

RÉGLAGES

1. Pour modifier certains paramètres de l'afficheur, sélectionnez « RÉGLAGES » dans le menu principal avec les touches .
2. Confirmez avec la touche : l'afficheur montre les paramètres qu'il est possible de modifier (langue, volume signal sonore, luminosité afficheur, heure du jour, économie d'énergie).
3. Choisissez le réglage à modifier avec les touches .
4. Appuyez sur la touche pour confirmer.
5. Suivez les indications de l'afficheur pour modifier le paramètre.
6. Appuyez sur la touche ; le message de confirmation de l'opération effectuée apparaît sur l'afficheur.

REMARQUE : lorsque le four est éteint, si la fonction ECOMODE (économie d'énergie) est activée (ON), après quelques secondes l'afficheur s'éteint. Au contraire, si la fonction n'est pas active (OFF), après quelques secondes seule la luminosité de l'afficheur est réduite.

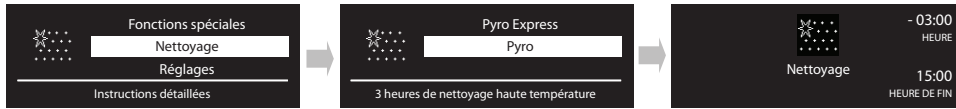
SECURITE ENFANTS

Cette fonction permet de bloquer l'utilisation de toutes les touches du bandeau de commande.

Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches et pendant au moins 3 secondes. Si cette fonction est activée, les touches restent bloquées d'avertissement apparaît sur l'afficheur ainsi que le symbole . Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Même si la sécurité enfants est activée, il est possible d'éteindre le four avec la touche .

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau fonctions page 33.

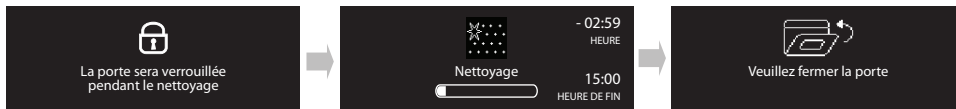


Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (pyrolyse), procédez comme suit :

1. Sélectionnez « Nettoyage » dans le menu principal avec les touches et .
2. Appuyez sur la touche : l'afficheur indique « Pyrolyse Express » et « Pyrolyse ».
3. Sélectionnez l'un des deux cycles avec les touches et confirmez avec : la durée et l'heure de fin du cycle choisi apparaissent sur l'afficheur (il est possible de retarder l'heure de fin cycle en suivant la procédure indiquée dans le paragraphe « RÉGLAGE DE L'HEURE DE CUISSON/DÉPART RETARDÉ »).

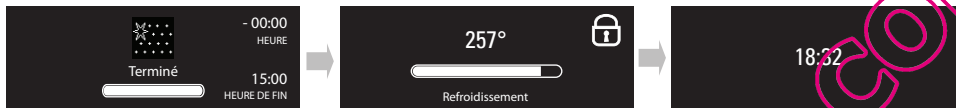


4. Appuyez sur la touche : les instructions à effectuer avant le lancement du cycle apparaissent sur l'afficheur. Une fois les instructions réalisées, confirmez avec la touche .



5. À la dernière confirmation, le four se prépare au lancement du cycle et au blocage automatique de la porte : un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur ainsi que le symbole pendant trois secondes environ. Tout de suite après, la barre indiquant l'état d'avancement du cycle en cours apparaît sur l'afficheur.












Remarque : Si la porte du four est ouverte avant son blocage automatique, un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur. Une fois la porte refermée, relancez le cycle en appuyant sur la touche .









6. Lorsque le cycle est terminé, le message correspondant d'avertissement apparaît clignotant sur l'afficheur, suivi de la visualisation de la barre indiquant le refroidissement en cours. La température résiduelle est indiquée sur l'afficheur avec le symbole . La porte reste bloquée jusqu'à l'atteinte de la température de sécurité : l'heure courante apparaît sur l'afficheur.

QUELFOUR.COM

TABLEAU DESCRIPTION DES FONCTIONS

















MENU PRINCIPAL		
	RÉGLAGES	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	RECETTES	Pour sélectionner 30 recettes différentes présélectionnées (voir livre de recettes fourni). Le four programme automatiquement la température, la fonction et la durée de cuisson optimales. Il est important de suivre exactement les conseils sur la préparation, les accessoires et les gradins à utiliser rapportés dans le livre de recettes.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500°). Il est possible de sélectionner parmi deux cycles de nettoyage automatique : un cycle réduit (Pyro Express) et un complet (Pyro). Nous suggérons d'utiliser le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers et le cycle complet uniquement en cas de four très sale.
	TRADITIONNELLES	Voir FONCTIONS TRADITIONNELLES.
	FONCTIONS SPÉCIALES	Voir FONCTION SPÉCIALES.
FONCTIONS TRADITIONNELLES		
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec garniture liquide, utilisez au contraire le 1er ou le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	GRIL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4ème ou le 5ème gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3ème/4ème 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.
	TURBOGRIL	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 1er/2ème 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).
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex. : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins, le 1er, 3ème et 5ème pour les cuissons sur trois gradins. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire les viandes et les gâteaux avec garniture liquide (salées ou sucrées) sur un gradin unique. Utilisez le 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

FONCTIONS SPÉCIALES







	DÉCONGÉLATION	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 déshydrate.
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex : viandes, fritures, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température du foyer est supérieure à 65°C.
	LEVAGE DE LA PÂTE	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 50°C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	PRATIQUE	Pour cuire les plats cuisinés, conservés à température ambiante ou en vitrine réfrigérée (biscuits, préparations liquides pour gâteaux, muffins, pâtes et produits de boulangerie). La fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut également être utilisée pour réchauffer les plats déjà cuisinés. Suivre les indications présentes sur l'emballage. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CUISSON GROSSE PIÈCE	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.
	SURGELÉS	Lasagnes
		Pizzas
		Strudel aux pommes
		Frites
		Pain
		Autre
		La fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et mode de cuisson pour 5 catégories différentes d'aliments prêts surgelés. Utilisez le 2ème ou le 3ème gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		Il est possible de programmer à souhait une valeur de température entre 50 et 250°C pour cuire d'autres plats.

QUELFOUR.COM

TABLEAUX DE CUISSON
















Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		-	2 / 3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, chaussons aux pommes)		-	3	160-200	35-90	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		-	1-4	160-200	40-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		-	3	170-180	20-45	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	160-170	20-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Choux à la crème		-	3	180-200	30-40	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	35-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Meringues		-	3	90	110-150	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	90	140-160	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	90	140-160	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		-	1 / 2	190-250	20-50	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	190-250	25-50	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	190-250	25-50	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie


Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)		-	3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	180-190	45-60	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
		-	1-3-5	180-190	45-60	Grad. 5 : moule à gâteau sur grille Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie + moule à gâteaux
		-	1-3-5	180-190	45-60	Grad. 5 : moule à gâteau sur grille Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie + moule à gâteaux
Vol-au vent/ Feuilletés		-	3	190-200	20-30	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	20-40	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	20-40	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	20-40	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / Gâteaux de pâtes		-	3	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		-	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg		-	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		-	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Croque-monsieur		-	5	Haut	3-5	Grille
Filets / Tranches de poisson		-	3-4	Moyen	20-30	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger		-	4-5	Moyen - Haut	15-30	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	1-2	Moyen	55-70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson) Grad. 1 : lèchefrite avec eau
		-	1-2	Haut	60-80	Grad. 2 : tournebroche Grad. 1 : lèchefrite avec eau
Rosbif saignant 1 kg		-	3	Moyen	35-45	Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau / Jarret		-	3	Moyen	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Pommes de terre sautées		-	3	Moyen	45-55	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	3	Haut	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes & Viandes		-	1-4	200	50-100	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viandes & Pommes de terre		-	1-4	200	45-100	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poissons & Légumes		-	1-4	180	30-50	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Pizzas surgelées		-	3	Auto	10-15	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		-	1-4	Auto	15-20	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 1 : plaque sur grille
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 4 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 3 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie Grad. 1 : plaque sur grille

QUELFOUR.COM

Tableau recettes testées (conformément à la norme IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07)

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	ACCESSOIRES ET NOTES
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscuits de pâte Brisée (Shortbread)		-	3	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	20-30	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Viennoiserie (Small cakes)		-	3	170	25-35	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	30-40	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
		-	1-3-5	160	35-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Génoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Deux tartes aux pommes (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	175	75-95	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Croque-monsieur (Toast)		-	5	Haut	3-5	Grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgers (Burgers)		-	5	Haut	20-30	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson) Grad. 4 : lèchefrite avec eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	55-65	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast pork)		-	3	190	150-170	Grad. 3 : grille Grad. 2 : lèchefrite avec eau (ajouter de l'eau lorsque nécessaire)
DIN 3360-12:07 annex C						
Gâteau plat (Flat cake)		-	3	170	40-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	170	45-55	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si l'on désire effectuer une cuisson avec four ventilé sur un unique gradin, il est conseillé d'utiliser le troisième gradin et la température suggérée pour le « CHALEUR PULSÉE »  sur plusieurs gradins.

Pour griller il est conseillé de laisser 3-4 cm libres à partir du bord frontal de la grille pour faciliter l'extraction.

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 se réfèrent à l'introduction du plat à cuire dans le four, sans compter le 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 les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas celui désiré, passez à celles 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 FORCÉE », il est possible de cuire simultanément plusieurs aliments (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 avec des temps plus longs.

Pâtisserie

- Cuisez la pâtisserie avec la fonction convection naturelle sur un seul gradin. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction chaleur pulsée et disposez les moules 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 garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat approprié aux dimensions 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 à des gradins inférieurs. 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 (disponible uniquement sur certains modèles)

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 aux deux tiers de la cuisson.

Fonction levage

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.