

SOMMAIRE

| | | | |
|---|----------|---|-----------|
| INSTRUCTIONS D'INSTALLATION..... | 1 | PRÉCHAUFFAGE RAPIDE..... | 13 |
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES | 2 | NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR | 14 |
| DÉCLARATION DE CONFORMITÉ..... | 5 | CYCLE DE PYROLYSE | 14 |
| CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT | 5 | CYCLE DE NETTOYAGE SMARTCLEAN™..... | 14 |
| INSTALLATION..... | 6 | SONDE..... | 15 |
| PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT..... | 6 | ÉCLAIRAGE DE LA CAVITÉ..... | 16 |
| RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE | 6 | DISPOSITIF DE VERROUILLAGE | 16 |
| CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL..... | 6 | TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS ... | 17 |
| L'APPAREIL | 7 | TABLEAU DE CUISSON | 19 |
| ACCESSOIRES | 7 | RECETTES TESTÉES | 22 |
| INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR..... | 8 | CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS..... | 23 |
| DÉPOSE DES GRILLES LATÉRALES..... | 8 | NETTOYAGE..... | 24 |
| MONTAGE DES GRADINS COULISSANTS..... | 8 | ENTRETIEN..... | 25 |
| DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES... 9 | 9 | DÉMONTAGE DE LA PORTE..... | 25 |
| BOUTONS ET TOUCHES TACTILES | 9 | DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE | 25 |
| AFFICHEUR GAUCHE..... | 9 | REMPACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR..... | 25 |
| AFFICHEUR DROIT..... | 9 | DIAGNOSTIC RAPIDE | 26 |
| RÉGLAGE DE L'HEURE..... | 10 | SERVICES APRÈS-VENTE | 26 |
| RÉGLAGES..... | 10 | MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS... 26 | 26 |
| MARCHE/ARRÊT | 10 | | |
| SÉLECTION D'UNE FONCTION..... | 10 | | |
| DÉMARRAGE RAPIDE | 11 | | |
| RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE | 11 | | |
| RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU GRILL..... | 11 | | |
| PHASE DE PRÉCHAUFFAGE..... | 11 | | |
| RÉGLAGE DE LA DURÉE | 12 | | |
| CYCLE DE CUISSON SANS MINUTEUR | 12 | | |
| CYCLE DE CUISSON AVEC MINUTEUR..... | 12 | | |
| RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE PROGRAMME AVEC DÉPART DIFFÉRÉ | 12 | | |
| FONCTIONS 6 TH SENSE..... | 13 | | |
| FONCTIONS SPÉCIALES | 13 | | |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ces consignes sont également disponibles sur le site internet :
www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

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



Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil. Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole de danger et des termes suivants :

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

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

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

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf indications spécifiques dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Une fois l'appareil installé dans son meuble, le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher au secteur.
- En vue de la conformité de l'installation aux normes de sécurité en vigueur, utilisez un interrupteur de sectionnement de tous les pôles avec un espace d'au moins 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.

- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les modèles avec fonction induction).
- Ne touchez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou partiellement mouillé et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes.
- les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante ;
- Les enfants de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance et s'ils ont reçu les consignes sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures de l'appareil ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les grilles d'aération.
- Munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.
- La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.


- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou en huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tout renversement en excès doit être retiré de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction pyrolyse).
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent rester à l'écart de la zone de l'appareil (uniquement pour les fours équipés d'une fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas de nettoyants hautement abrasifs ou de grattoirs tranchants en métal pour nettoyer la vitre du four dans la mesure où ils peuvent rayer la surface et briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir les aliments dans le plat de cuisson (uniquement pour les fours dotés d'un plat de cuisson).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 

Ce four, destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la réglementation européenne (CE) n°1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive Basse Tension 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive CEM 2004/108/CE.

Cet appareil satisfait aux exigences d'éco-conception des réglementations européennes n. 65/2014 et n. 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**Élimination des matériaux d'emballage**

Le matériel d'emballage est entièrement recyclable et est marqué du symbole de recyclage ()
Les différentes parties de l'emballage doivent par conséquent être éliminées de manière responsable et conformément aux normes locales régissant l'élimination des déchets.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si mentionné dans le tableau de cuisson ou dans votre recette.
- Utilisez des moules laqués noirs ou émaillés car ils absorbent bien mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10/15 minutes avant la fin du temps de cuisson établi. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et la santé.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit être traité comme déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des équipements électriques et électroniques.

QUELFOUR.COM

INSTALLATION DU FOUR

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.

Lire toutes les recommandations de sécurité aux pages 2, 3, 4 avant d'installer l'appareil.

Suivre les instructions de montage de la page I et II lors de l'installation de l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Effectuez tous les travaux de menuiserie du meuble d'encastrement et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois avant d'y installer le four.
- 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 d'alimentation sur la plaque signalétique de l'appareil soit identique à la tension de réseau. La plaque signalétique est à l'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.

Le four est programmé pour fonctionner avec une puissance absorbée supérieure à 2,5 kW (indiquée par « 16A » dans les réglages, comme indiqué à la page 10), ce qui est compatible avec une alimentation électrique domestique supérieure à 3 kW.

Si l'installation est dotée d'une alimentation électrique inférieure, le réglage doit être abaissé (« 13 A » dans les réglages).

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

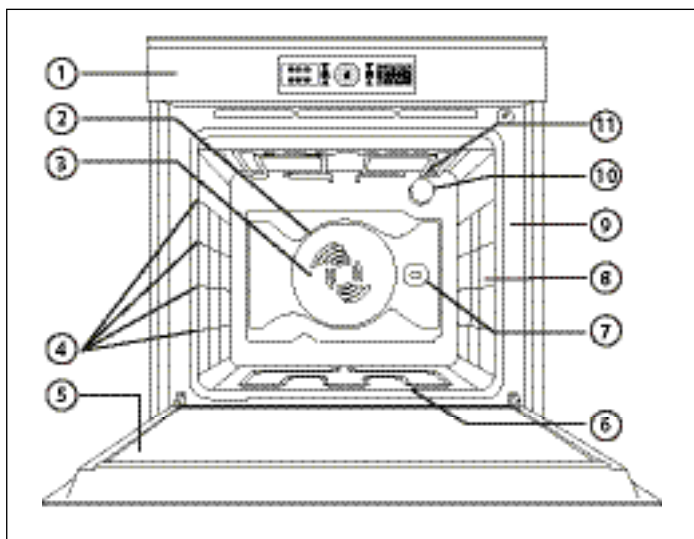
Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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

Pendant l'utilisation :

- Évitez de poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne 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.

L'APPAREIL

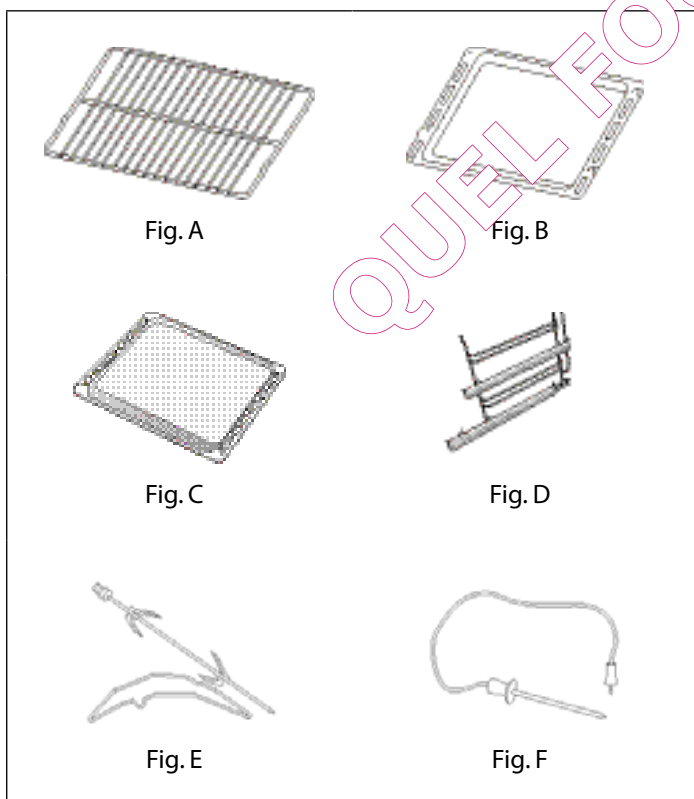


1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Résistance chauffante circulaire (non visible)
4. Grilles latérales (le nombre de gradins est indiqué à l'avant de la cavité)
5. Porte
6. Résistance chauffante inférieure (non visible)
7. Tournebroche (le cas échéant)
8. Point d'insertion du thermomètre à viande (le cas échéant)
9. Plaque signalétique (ne pas retirer)
10. Lampe
11. Résistance chauffante supérieure/gril

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.

ACCESOIRES



- A. Grille :**
 - griller
 - support pour plats, gâteaux, etc.
- B. Lèche-frite :**
 - recueillir la graisse
 - cuire les viandes, les poissons, etc.
- C. Plaque à pâtisserie :**
 - pain et pâtisserie
 - viande, poisson, etc.
- D. Gradins coulissants (disponibles uniquement sur certains modèles) :**
 - pour une manipulation plus facile des grilles et des plaques.
- E. Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles) :**
 - permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.
- F. Thermomètre à viande (disponible uniquement sur certains modèles) :**
 - pour mesurer la température au centre des aliments.

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.

INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, 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).

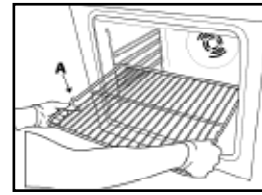


Fig. 1

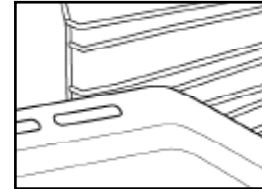


Fig. 2

DÉPOSE DES GRILLES LATÉRALES

Avant d'effectuer un nettoyage automatique du four (voir section 11), enlevez tous les accessoires de la cavité.

Consultez les photos (Fig. 1, 2, 3) pour enlever les supports latéraux et (le cas échéant) les écrous de la cavité qui les maintiennent.

REMARQUE : *Le non-respect de ces instructions endommagera irrémédiablement les accessoires.*

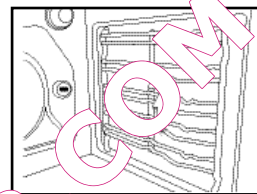


Fig. 1

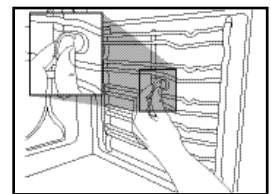


Fig. 2

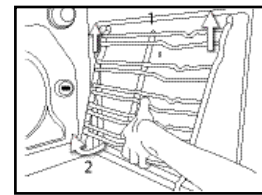


Fig. 3

MONTAGE DES GRADINS COULISSANTS (LE CAS ÉCHÉANT)

Les gradins coulissants à extension partielle ou intégrale facilitent la manipulation des grilles et des plaques.

1. Enlevez les grilles de support latérales (Fig. 1) (avec les glissières à extension intégrale, il est nécessaire d'enlever tout d'abord les vis de fixation).
2. Enlevez la protection en plastique des gradins coulissants (Fig. 2).
3. Accrochez la partie supérieure des glissières sur les grilles de support. Assurez-vous que les glissières télescopiques bougent librement vers l'avant du four. Appuyez ensuite sur la partie inférieure des gradins coulissants contre la grille de support jusqu'à l'emboîtement (Fig. 3).
4. Remplacez les grilles de support latérales dans la cavité (Fig. 4).
5. Placez les accessoires sur la glissière (Fig. 5, 6).

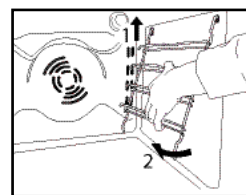


Fig. 1

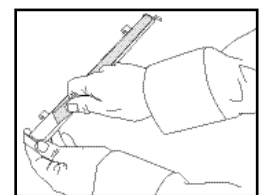


Fig. 2

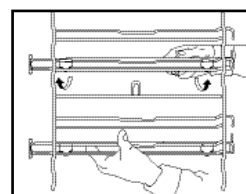


Fig. 3

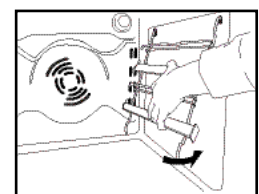


Fig. 4

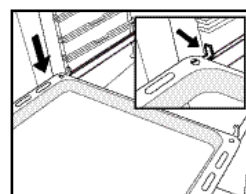


Fig. 5

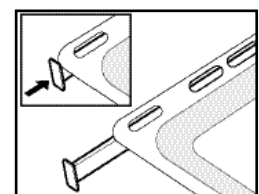


Fig. 6

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



BOUTONS ET TOUCHES TACTILES



SÉLECTEUR ROTATIF

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson.



LAMPE

pour allumer/éteindre la lampe.



MARCHE/ARRÊT

pour allumer/éteindre le four.



RETOUR

pour retourner à l'écran précédent.



BOUTON 6TH SENSE

Appuyer sur ce bouton pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.



TEMP

pour régler la température.



START

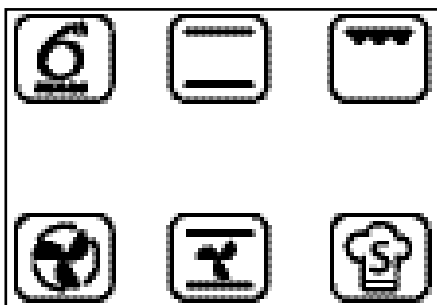
pour exécuter les fonctions de cuisson.



DURÉE

pour régler l'horloge, le temps de cuisson ou prolonger le temps du programme de cuisson.

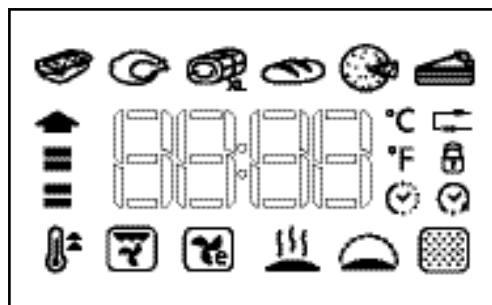
AFFICHEUR GAUCHE





L'écran affiche les principales fonctions de cuisson. la fonction sélectionnable est affichée avec des caractères plus lumineux.

Les symboles indiquent la fonction. Pour une description complète, consultez le tableau à la page 17.

AFFICHEUR DROIT

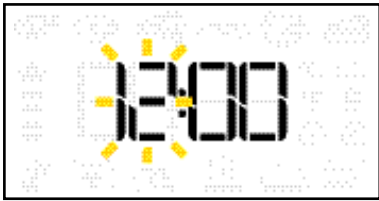


Cet écran affiche l'horloge, les groupes de commande pour le 6th Sense  et les fonctions spéciales , les détails de toutes les fonctions. Cet écran permet aussi de régler tous les paramètres de cuisson.

REMARQUE : l'image indiquée peut varier selon le modèle acheté.

1.1 RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque le four est allumé pour la première fois, réglez l'horloge.



Tournez pour régler les heures.

Appuyez sur pour confirmer



Tournez pour régler les minutes.

Appuyez sur pour confirmer

REMARQUE : Pour modifier l'heure ultérieurement lorsque le four est éteint, enfoncez la touche pendant au moins 1 seconde et répétez les opérations ci-dessus. Suite à une panne de courant, l'horloge est à régler à nouveau.

1.2 RÉGLAGES

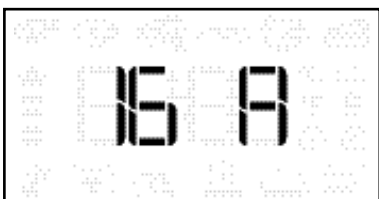
Si nécessaire, les réglages des unités de température et de l'alimentation électrique peuvent être modifiés à partir des valeurs par défaut (°C et 16A).

Enfoncez pendant au moins 5 secondes la touche à four éteint (voir section 1.3).



Tournez pour sélectionner °C ou °F.

Appuyez sur pour confirmer la valeur.



Tournez pour sélectionner l'intensité (16A ou 13A).

Appuyez sur pour confirmer la valeur.

REMARQUE : Une fois les réglages confirmés, il peut s'avérer nécessaire de régler l'horloge.

1.3 MARCHÉ/ARRÊT

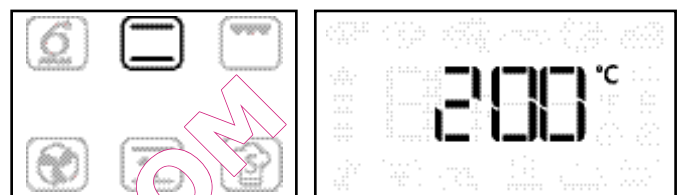
Lorsque l'appareil est éteint, seule l'horloge 24 heures est affichée.



Appuyez sur pour éteindre le four (maintenez enfoncé pendant 1/2 seconde).

Lorsque le four est allumé, les deux afficheurs sont activés.

Le bouton et toutes les touches tactiles sont entièrement fonctionnels.



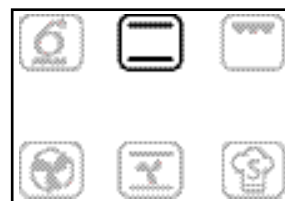
REMARQUE : appuyez sur pour terminer un cycle de cuisson en cours, en éteignant l'appareil.

2 SÉLECTION D'UNE FONCTION

Pour choisir les cycles de cuisson et autres fonctions. Pour les descriptions, consulter le tableau à la page 17 et à la page 18.

Appuyez sur pour allumer le four.

Tournez pour sélectionner la fonction principale : la fonction sélectionnable est affichée avec des caractères plus lumineux.



Appuyez sur pour confirmer la sélection.

REMARQUE : sélectionnez les fonctions 6th Sense ou les Fonctions Spéciales pour accéder au groupe correspondant sur l'écran droit (voir la section pertinente (7,8) à la page 13).

Procédez selon les indications fournies dans la section « démarrage rapide » (section 3), pour exécuter immédiatement la fonction de cuisson ou pour passer en revue l'assistant de réglage de mode comme indiqué dans les sections 4, 5, et 6.

3 DÉMARRAGE RAPIDE





Pour passer l'assistant de réglage de mode et lancer rapidement un programme de cuisson.

Sélectionnez  pour démarrer rapidement n'importe quelle fonction.

Le four exécutera un programme de cuisson sans durée (voir la section 5.1) en utilisant la température par défaut, et l'écran comptera en ordre croissant afin d'indiquer le temps effectif.

Appuyer sur  pour démarrer immédiatement le cycle de cuisson en utilisant les valeurs les plus récentes.


4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour régler la température de tous les programmes de cuisson proposés, à l'exception du Gril  du Turbo Grill , du Maintien au chaud  et du Levage .

Appuyez sur  pour confirmer la fonction souhaitée.

L'icône °C/°F clignote.



Tournez  pour régler la température souhaitée.



Appuyez sur  pour confirmer passer au réglage de la durée (voir section 5) ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

REMARQUE : tournez  pour ajuster la température pendant un cycle de cuisson.

4.1 RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL

Pour régler la puissance des fonctions de cuisson du Gril  et du Turbo Gril .

Il existe 3 niveaux de puissance pour le gril : -1- (bas), -2- (moyen), -3- (haut).

L'afficheur droit visualise la valeur prédéfinie entre deux clignotement « - - ».







Tournez  pour régler le niveau souhaité.

Appuyez sur  pour confirmer et passer au réglage de la durée (section 5) ou appuyez sur  pour un démarrage rapide.

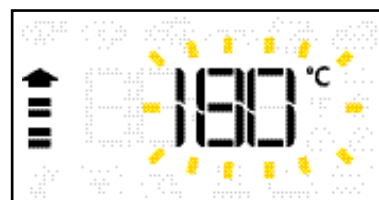
REMARQUE : tournez  pour régler le niveau de la grille pendant un cycle de cuisson.

4.2 PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Pour certaines fonctions (Traditionnel , Chaleur pulsée , Convection forcée , Préchauffage Rapide ) on retrouve une phase de préchauffage obligatoire qui commence automatiquement et permet d'atteindre rapidement la température souhaitée.



Une flèche clignotante en boucle à côté de la température cible indique la phase de préchauffage. Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.



Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four lance automatiquement le programme de cuisson sélectionné.

REMARQUE : Mettre un aliment dans la cavité avant la fin de la phase de préchauffage risque de compromettre les performances de cuisson.

5 RÉGLAGE DE LA DURÉE

Pour régler la durée d'une fonction après le réglage de la température.

L'icône  clignote.



Appuyez sur  ou  pour effectuer un cycle de cuisson *sans durée* (5.1).

Tournez  pour régler la durée.

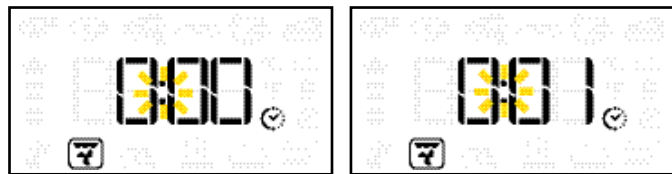



Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson prévu (5.2) et aller au réglage de l'heure de fin ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

REMARQUE : appuyez sur  pour ajuster la durée pendant un cycle de cuisson.

5.1 PROGRAMME DE CUISSON NON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson non temporisée, l'afficheur droit visualise la durée minute par minute en ordre croissant et « : » clignote.

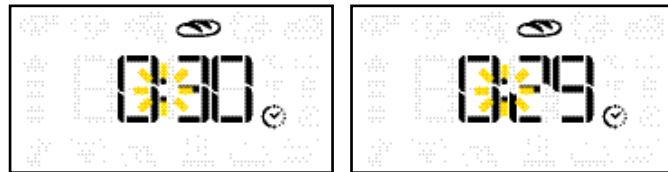



Appuyez sur  pour mettre fin au cycle de cuisson à tout moment et éteignez le four.

REMARQUE : appuyez sur  pour passer d'un programme de cuisson non temporisée à un programme de cuisson temporisé et régler une heure de fin.

5.2 PROGRAMME DE CUISSON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson temporisée, l'afficheur droit visualise la durée à rebours minute par minute et « : » clignote.



Appuyez sur  pour mettre fin au cycle de cuisson à tout moment.


Une fois écoulé le temps de cuisson, l'afficheur droit visualise « End » et un signal sonore retentit.



REMARQUE : La durée ne comprend pas le temps de la phase de préchauffage.


5.3 RÉGLAGE DE LA FIN DU PROGRAMME AVEC DÉPART DIFFÉRÉ

Pour régler l'heure de fin souhaitée d'une fonction.

L'écran à droite indique l'heure de fin du cycle de cuisson et l'icône  clignote.



Tournez  pour régler l'heure de fin souhaitée.


Appuyez sur  pour confirmer l'heure de fin.



REMARQUE : L'heure indiquée sur l'afficheur inclut la durée réglée. Pendant le départ différé, il est possible de :

Tournez  pour augmenter l'heure de fin.

Appuyez sur  pour régler le niveau de température.

Appuyez sur  pour régler la durée.

Si la fonction prévoit une phase de préchauffage, elle sera sautée lorsqu'une heure différée a été réglée.


7 FONCTIONS 6TH SENSE

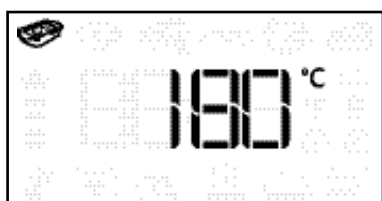
Pour sélectionner l'un des 6 programmes spécifiques de cuisson avec les valeurs prédéfinies. Pour la liste et la description complètes des fonctions, consultez le tableau à la page 17.



Tournez  pour sélectionner la fonction 6th Sense.



Appuyez sur  pour confirmer

Tournez  pour choisir la fonction 6th Sense souhaitée.



Appuyez sur  pour confirmer et aller au réglage des valeurs de durée/heure de fin ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

REMARQUE : le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour les fonctions 6th Sense. Consultez le tableau à la page 19 pour les températures et les temps de cuisson conseillés.

RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE 6TH SENSE

Si, au cours d'un programme de cuisson 6th Sense, la température de la cavité baisse car la porte a été ouverte, la fonction 6th Sense de rétablissement de la température rétablit automatiquement la température d'origine.

Lors du rétablissement 6th Sense de la température, l'afficheur visualise une « animation en serpentín » jusqu'à ce que la température cible ait été atteinte.

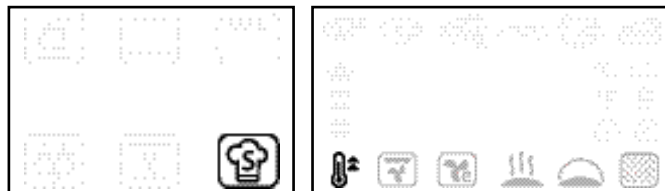


REMARQUE : Pendant un programme temporisé, de manière à garantir les prestations de cuisson, la durée est prolongée du temps où la porte est restée ouverte.

8 FONCTIONS SPÉCIALES

Pour sélectionner l'un des programmes de cuisson spécifiques. Pour la liste et la description complètes des fonctions, consultez le tableau à la page 18.

Tournez  pour choisir la fonction spéciale.



Appuyez sur  pour confirmer

Tournez  pour choisir la fonction spéciale souhaitée.



Appuyez sur  pour confirmer et régler les valeurs ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

8.1 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Consultez la description complète à la page 18.

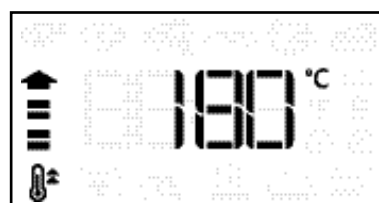
Accédez aux fonctions spéciales .

Tournez  pour sélectionner .

Appuyez sur  pour confirmer.

Tournez  pour sélectionner la température souhaitée.

Appuyez sur  pour effectuer un cycle de préchauffage rapide ou appuyez sur  pour régler la durée du cycle de cuisson suivant.



Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.

Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four démarre automatiquement un cycle de cuisson en maintenant la température atteinte.

Ne placez pas d'aliments dans la cavité avant la fin du programme de préchauffage rapide.



9 NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

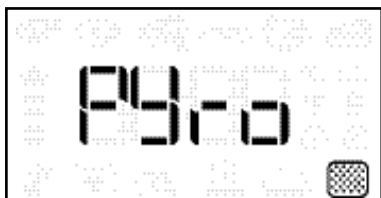
La fonction de nettoyage automatique, lorsqu'elle existe, peut varier selon le modèle acheté.

CYCLE DE PYROLYSE (LE CAS ÉCHÉANT)


Pour la description de cette fonction, consultez également le tableau des fonctions à la page 18 et le chapitre « Nettoyage » à la page 24.

Accédez aux fonctions spéciales .



Tournez  pour sélectionner .





Appuyez sur  pour confirmer.

Tournez  pour sélectionner la durée préétablie souhaitée.

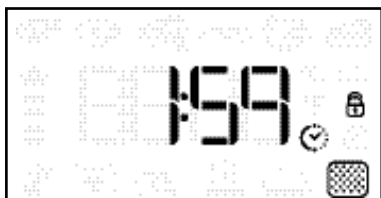



Appuyez sur  pour effectuer un cycle de pyrolyse ou appuyez sur  pour aller au réglage de l'heure de fin (section 6).

Tournez  pour régler l'heure de fin souhaitée.

Appuyez sur  pour démarrer le nettoyage automatique du four.

REMARQUE : Lors du programme de nettoyage Pyro, la porte du four est verrouillée automatiquement.



Lorsque l'icône  disparaît, le four est à nouveau entièrement fonctionnel.

AVERTISSEMENT



- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse.
- Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse.
- Éloignez les animaux pendant et après la pyrolyse.

CYCLE DE NETTOYAGE SMARTCLEAN™ (LE CAS ÉCHÉANT)

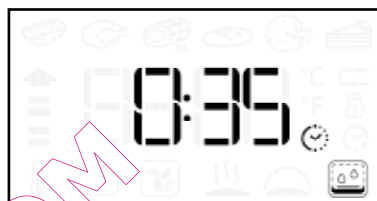
Pour la description de cette fonction, consultez également le tableau des fonctions à la page 18.



Avec le four froid, répartissez 200 ml d'eau sur le fond de la cavité du four, puis fermez la porte du four.

Accédez aux fonctions spéciales .

Tournez  pour sélectionner .

Appuyez sur  pour confirmer.



Appuyez sur  pour démarrer immédiatement le cycle SMARTCLEAN™ ou appuyez sur  pour régler l'heure de fin/le départ différé (voir section 6).

À la fin du cycle, enlevez toute l'eau résiduelle dans le four et commencez le nettoyage en utilisant une éponge humidifiée avec de l'eau chaude (le nettoyage pourrait être compromis en cas de retard de plus de 15 minutes).







Pour éliminer les taches particulièrement tenaces, renouvelez le cycle SMARTCLEAN™ et ajoutez quelques gouttes de détergent neutre lors du nettoyage des taches.

REMARQUE : une quantité d'eau inférieure ou supérieure pourrait compromettre le bon fonctionnement du cycle de nettoyage.

La durée du cycle de nettoyage ne peut pas être réglée.

THERMOMÈTRE À VIANDE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Le thermomètre à viande fourni permet de mesurer la température interne exacte des aliments pendant la cuisson.

Le thermomètre à viande est autorisé uniquement dans certaines fonctions de cuisson (Traditionnel , Chaleur pulsée , Convection forcée , Turbo Grill , 6th Sense  et 6th Sense Maxicooking .

Il est très important de positionner la sonde précisément pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérez entièrement la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os et le gras (Fig. 1).

Pour la volaille, la sonde doit être insérée latéralement, au centre du blanc, en s'assurant que le bout de la sonde n'aboutit pas dans une cavité (Fig. 2).

Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Brancher l'extrémité de la sonde dans le trou situé sur la paroi droite de la cavité du four.

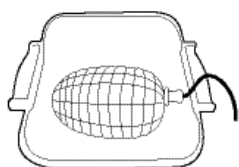



Fig. 1




Fig. 2


IMPORTANT : faites attention aux parois de la cavité et aux aliments lors de l'insertion du thermomètre à viande : ils peuvent être chauds.

Quand le thermomètre à viande est inséré dans la cavité du four, un signal sonore est activé et l'écran présente l'icône  et la température à atteindre.



Si le thermomètre à viande est inséré pendant la sélection d'une fonction, l'écran passe à la température cible par défaut du thermomètre à viande.



Appuyez sur  pour démarrer les réglages.

Tournez  pour régler la température cible du thermomètre à viande.



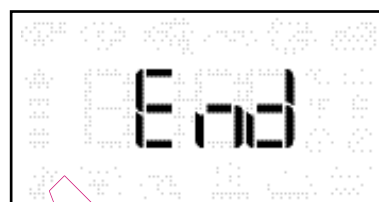
Appuyez sur  pour confirmer.


Tournez  pour régler la température de la cavité du four.



Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrez le cycle de cuisson.


Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche la température cible du thermomètre à viande.


Quand la viande atteint la température cible établie, le cycle de cuisson s'arrête et l'écran affiche « End ».



Pour redémarrer le cycle de cuisson à partir de « End » en tournant  il est possible d'ajuster la température cible du thermomètre cible comme indiqué ci-dessus.


Appuyez sur  ou  pour confirmer et redémarrer le cycle de cuisson.

REMARQUE : pendant le cycle de cuisson avec un thermomètre à viande, il est possible de tourner  pour changer la température cible du thermomètre à viande.

Appuyez sur  pour ajuster la température de la cavité du four.


Consultez le tableau à la page 19 pour connaître la température idéale pour chaque type de viande.


Le thermomètre à viande peut être inséré à n'importe quel moment, même pendant un cycle de cuisson. Dans ce cas, il est nécessaire de rerégler les paramètres de la fonction de cuisson.


Si le thermomètre à viande est incompatible avec une fonction, le four éteint le cycle de cuisson et émet un signal sonore d'alerte. Dans ce cas, débrancher le thermomètre à viande ou appuyez sur  pour régler une autre fonction.

Le démarrage différé et la phase de préchauffage ne sont pas compatibles avec le thermomètre à viande.

9 ÉCLAIRAGE DE LA CAVITÉ

Appuyez sur  pour allumer ou éteindre l'ampoule de la cavité.


Au cours de la fonction Chaleur Pulsée Eco  la lampe s'éteint après 1 minute.

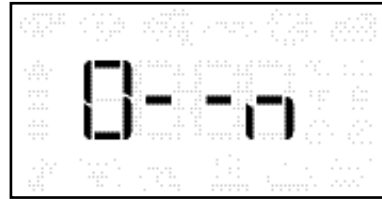
Pendant le cycle de Pyrolyse  (s'il existe), l'ampoule de la cavité ne peut pas être allumée.

Pendant un cycle de cuisson avec un thermomètre à viande (s'il existe), elle sera toujours allumée..


10 VERROUILLAGE DES TOUCHES

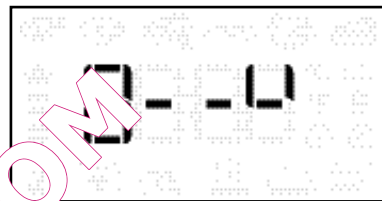
Pour verrouiller les boutons du bandeau de commande.

Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.



Pour désactiver.












Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.



Pour des raisons de sécurité, le four peut toujours être éteint pendant un programme de cuisson en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

QUEL FOUR.COM

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

| | | | | |
|---------------------------------|---|---|---|--|
| Fonction Four traditionnel |  | TRADITIONNEL | Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 2 nd gradin. Cette fonction est dotée d'une phase de préchauffage automatique. Attendez la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments. | |
| |  | GRIL | Pour griller entrecôtes, brochettes, saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Placez les aliments sur le 4 ^{ème} gradin. Pour faire griller la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3 ^{ème} gradin, en ajoutant un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. | |
| |  | AIR FORCÉ | Pour cuire simultanément sur deux gradins différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (p. ex., poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. En cas de cuisson sur un niveau, utilisez le 2 nd gradin. Pour la cuisson sur deux niveaux, utilisez le 1 ^{er} et le 3 ^{ème} gradin. Cette fonction est dotée d'une phase de préchauffage automatique. Attendez la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments. | |
| |  | CONVECTION FORCÉE | Pour cuire les viandes, les tourtes et les tartes à garniture liquide sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez le 2 nd gradin. Cette fonction est dotée d'une phase de préchauffage automatique. Attendez la fin du préchauffage avant d'y placer vos aliments. | |
| Fonctions 6 th Sense |  |  | 6th Sense RAGOÛT | La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout plat à base de pâtes (lasagnes, cannellonis, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez le 2 nd gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. |
| | |  | 6th Sense VIANDE | La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour rôtir tout type de viande (volaille, bœuf, veau, porc, agneau, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez le 2 nd gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson. |
| | |  | 6th Sense MAXI COOKING | La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage uniforme des deux côtés. Il est conseillé d'arroser la viande de temps à autre pour qu'elle ne sèche pas. Utilisez le 1 ^{er} ou le 2 nd gradins, en fonction de la taille du joint. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson. |
| | |  | 6th Sense PAIN | La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pain (baguettes, petits pains, pain de mie, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez le 2 nd gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. |
| | |  | 6th Sense PIZZA | La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pizza (pizza fine, pizza maison, focaccia etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez le 2 nd gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. |
| | |  | 6th Sense PÂTISSERIE | La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire toute préparation sucrée (biscuits, génoises, tartes aux fruits etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez le 2 nd ou le 3 ^{ème} gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. |



























| | | | |
|---|--|---|---|
| Fonctions spéciales |  |  | Pour préchauffer le four rapidement. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments. |
| | | PRÉCHAUFFAGE RAPIDE | |
| | |  | 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 le 1 ^{er} /2 nd 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, si l'accessoire est fourni. |
| | | TURBOGRIL | |
| | |  | Pour cuisiner rôtis farcis et pièces de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ECO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. De manière à optimiser l'efficacité énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3 ^{ème} niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. |
| | | CHALEUR PULSÉE ECO | |
| | |  | Pour conserver les aliments à peine cuits et chauds et croustillants (viandes, aliments frits ou tartes). Placez les aliments à mi-hauteur. Cette fonction ne s'active pas si la température intérieure du four est supérieure à 65 °C. |
| MAINTIEN AU CHAUD | | | |
|  | Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou de la pâte à tarte salée. Placez la pâte sur le 2 nd gradin. 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. | | |
| LEVAGE DE LA PÂTE | | | |
|  | Pour éliminer les éclaboussures générées par les programmes de cuisson à très haute température (environ 500°C). Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (PYRO) et un cycle plus court (ECO). Le cycle complet est plus approprié uniquement en cas de four très sale, tandis que le cycle plus court peut s'utiliser plus régulièrement. | | |
| NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR PAR PYROLYSE (le cas échéant) | | | |
|  | Pour éliminer la saleté créée par la cuisson au moyen d'un cycle basse température. L'action combinée de l'émail spécial et de la vapeur d'eau libérée pendant le cycle facilite l'élimination de la saleté. Placez 200 ml d'eau dans le fond de la cavité et activez la fonction quand le four est froid. | | |
| NETTOYAGE DU FOUR SMARTCLEAN™ (le cas échéant) | | | |

TABLEAU DE CUISSON

| Recette | Fonction | Préchauffage | Gratin (en partant du bas) | Temp. (°C) | Durée (min) | Accessoires et remarques |
|--|---|--------------|----------------------------|------------|-------------|---|
| Génoises |  | - | 2 | 160 - 180 | 30 - 90 | Moule à gâteau sur grille |
| |  | Oui | 1 - 3 | 160 - 180 | 30 - 90 | 3 ^e gradin : Moule à gâteau sur grille 1 ^e gradin : Moule à gâteau sur grille |
| Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes) |  | - | 2 | 160 - 200 | 30 - 85 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille |
| |  | Oui | 1 - 3 | 160 - 200 | 35 - 90 | 3 ^e gradin : Moule à gâteau sur grille 1 ^e gradin : Moule à gâteau sur grille |
| Biscuits/ Tartelettes |  | - | 2/3 | 160 - 180 | 15 - 45 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1 - 3 | 160 - 180 | 20 - 45 | 3 ^e gradin : Grille 1 ^e gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| Choux ronds |  | - | 2/3 | 180 - 200 | 30 - 40 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1 - 3 | 180 - 190 | 35 - 45 | 3 ^e gradin : Plat à four sur grille 1 ^e gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| Meringues |  | Oui | 2 | 90 | 110 - 150 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1 - 3 | 90 | 130 - 150 | 3 ^e gradin : Plat à four sur grille 1 ^e gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| Pizza (pizza à croûte épaisse, pizza fine, focaccia) |  | - | 2 | 220 - 250 | 15 - 30 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1 - 3 | 220 - 240 | 20 - 40 | 3 ^e gradin : Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille 1 ^e gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| Pain (pain de mie) 0,5/1kg |  | - | 2 | 180 - 220 | 50 - 70 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille |
| Pain (petits pains) |  | - | 2 | 180 - 220 | 30 - 50 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille |
| Pain |  | Oui | 1 - 3 | 180 - 200 | 30 - 60 | 3 ^e gradin : Plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille 1 ^e gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille |
| |  | Oui | 2 | 250 | 10 - 15 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille |
| Pizza surgelée |  | Oui | 1 - 3 | 250 | 10 - 20 | 3 ^e gradin : Plat à four sur grille 1 ^e gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie |














| | | | | | | |
|---|---|-----|-------|----------------------|-----------|---|
| Tourtes (tourte aux légumes, quiche lorraine) |  | Oui | 2 | 180 - 200 | 35 - 45 | Moule à gâteau sur grille |
| |  | Oui | 2 - 3 | 180 - 190 | 45 - 60 | 3 ^e gradin : Moule à gâteau sur grille 2 ^e gradin : Moule à gâteau sur grille |
| Vol-au-vent/ pâtes feuilletées salées |  | Oui | 2 | 190 - 200 | 20 - 30 | Lèche-frite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1 - 3 | 180 - 190 | 20 - 40 | 3 ^e gradin : Plat à four sur grille 1 ^e gradin : Lèche-frite/plaque à pâtisserie |
| Lasagnes/Flans |  | - | 2 | 190 - 200 | 40 - 65 | Lèche-frite ou plat à four sur grille |
| Pâtes au four/ Cannellonis |  | - | 2 | 190 - 200 | 25 - 45 | Lèche-frite ou plat à four sur grille |
| Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg |  | - | 2 | 190 - 200 | 70 - 100 | Lèche-frite ou plat à four sur grille |
| Gigot d'agneau/ Jarrets |  | - | 2 | 200 - 230 | 60 - 90 | Lèche-frite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire) |
| Poulet/Lapin/ Canard 1 kg |  | - | 2 | 210 - 230 | 50 - 100 | Lèche-frite ou plat à four sur grille |
| Dinde / Oie 3 kg |  | - | 2 | 170 - 200 | 90 - 150 | Lèche-frite ou plat à four sur grille |
| Rôti de porc en croûte 2 kg |  | - | 2 | 170 | 140 - 180 | 2 ^e gradin : lèche-frite |
| Poisson au four/ en papillote (filet, entier) |  | Oui | 2 | 180 - 200 | 40 - 60 | Lèche-frite ou plat à four sur grille |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) |  | Oui | 2 | 170 - 190 | 30 - 60 | Plat à four sur grille |
| Toast |  | - | 4 | 3 (Haute) | 2 - 5 | Grille |
| Filets / darnes de poisson |  | - | 4 | 2 (Moy) | 20 - 35 | 4 ^e gradin : Grille (retournez les aliments à mi-cuisson) |
| | | | | | | 3 ^e gradin : Lèche-frite remplie d'eau |
| Saucisses/ Brochettes/ Côtes de porc/ Hamburgers |  | - | 4 | 2-3 (Moy - Haute) | 15 - 40 | 4 ^e gradin : Grille (retournez les aliments à mi-cuisson) |
| | | | | | | 3 ^e gradin : Lèche-frite remplie d'eau |
| Poulet rôti 1-1,3 kg |  | - | 2 | 2 (Moy) | 50 - 65 | 2 ^e gradin : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson) |
| | | | | | | 1 ^e gradin : Lèche-frite remplie d'eau |
| Poulet rôti 1-1,3 kg |  | - | 2 | 3 (Haute) | 60 - 80 | 2 ^e gradin : Tournebroche (le cas échéant) |
| | | | | | | 1 ^e gradin : Lèche-frite remplie d'eau |

| | | | | | | |
|---|--|-----|-------|-----------|-----------|--|
| Rôti de bœuf saignant 1kg | | - | 2 | 2 (Moy) | 35 - 50 | plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire) |
| Pommes de terre au four | | - | 2 | 2 (Moy) | 35 - 50 | Lèche-frite/plaque à pâtisserie (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire) |
| Gratin de légumes | | - | 2 | 3 (Haute) | 10 - 15 | Plat à four sur grille |
| Lasagnes & Viandes | | Oui | 1 - 3 | 200 | 50 - 100* | 3 ^e gradin : Plat à four sur grille 1 ^e gradin : Lèche-frite ou plat à four sur grille |
| Viandes & Pommes de terre | | Oui | 1 - 3 | 200 | 45 - 100* | 3 ^e gradin : Plat à four sur grille 1 ^e gradin : Lèche-frite ou plat à four sur grille |
| Poissons & Légumes | | Oui | 1 - 3 | 180 | 30 - 50* | 3 ^e gradin : Plat à four sur grille 1 ^e gradin : Lèche-frite ou plat à four sur grille |
| Repas complet : Lasagnes (Gradin 4) Viande (gradin 2) Tarte (Gradin 1) | | Oui | 1 - 2 | 190 | 40 - 120* | 4 ^e gradin : Plat à four sur grille 2 ^e gradin : Plaque à pâtisserie 1 ^e gradin : Lèche-frite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille |
| Rôtis de viande farcis | | - | 3 | 200 | 80 - 120* | Lèche-frite ou plat à four sur grille |
| Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau) | | - | 3 | 200 | 50 - 100* | Lèche-frite ou plat à four sur grille |


* Le temps de cuisson est approximatif. Retirez le plat du four lorsque vous l'estimez assez cuit selon vos préférences.

| Recettes pour thermomètre à viande* | |
|--|--|
| Morceaux de viande | Température centrale finale de la viande (°C) |
| Rosbif saignant | 48 |
| Rosbif cuit à point | 60 |
| Rosbif bien cuit | 68 |
| Dinde rôtie | 75 |
| Poulet rôti | 83 |
| Porc rôti | 75 |
| Veau rôti | 68 |

* Uniquement sur certains modèles

| RECETTES TESTÉES (CONFORMÉMENT À LA NORME IEC 60350-1:2011-12) | | | | | | |
|---|---|--------------|----------------------------------|---------------|----------------|---|
| Recette | Fonction | Préchauffage | Gratin (en partant du bas) | Temp. (°C) | Durée (min) | Accessoires* et remarques |
| CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.2 | | | | | | |
| Biscuits sablés ou <i>Shortbread</i> |  | - | 3 | 150 | 30 - 40 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 3 | 150 | 20 - 30 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1 - 3 | 150 | 30 - 45 | 3 ^e gradin : Plaque à pâtisserie 1 ^e gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.3 | | | | | | |
| Petits gâteaux |  | - | 3 | 170 | 20 - 30 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 3 | 160 | 20 - 30 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1 - 3 | 160 | 25 - 30 | 3 ^e gradin : Plaque à pâtisserie 1 ^e gradin : Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.1 | | | | | | |
| Biscuit de Savoie sans matières grasses |  | - | 2 | 170 | 30 - 40 | Moule à gâteau sur grille |
| |  | Oui | 2 | 160 | 25 - 35 | Moule à gâteau sur grille |
| |  | Oui | 1 - 3 | 160 | 35 - 45 | 3 ^e gradin : Moule à gâteau sur grille 1 ^e gradin : Moule à gâteau sur grille |
| CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.2 | | | | | | |
| 2 Tarte aux pommes (Apple pie) |  | - | 2 | 185 | 60 - 80 | Moule à gâteau sur grille |
| |  | Oui | 2 | 175 | 60 - 80 | Moule à gâteau sur grille |
| |  | Oui | 1 - 3 | 175 | 70 - 90 | 3 ^e gradin : Moule à gâteau sur grille 1 ^e gradin : Moule à gâteau sur grille |
| CEI 60350-1:2011-12 § 9.2 | | | | | | |
| Toast |  | - | 4 | 3 (Haute) | 3 - 5 | Grille |
| CEI 60350-1:2011-12 § 9.3 | | | | | | |
| Hamburgers (Burgers) |  | - | 4 | 3 (Haute) | 20 - 30 | 4 ^e gradin : Grille (retournez les aliments à mi-cuisson) 3 ^e gradin : Lèchefrite remplie d'eau |

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

**La fonction PÂTISSERIE 6th Sense  utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur uniquement, sans circulation d'air pulsé. Elle n'a pas besoin de préchauffage.

Les indications dans le tableau correspondent au four sans gradins coulissants. Effectuez les essais sans ces derniers.

Préchauffage du four vide (conformément à la norme CEI 60350-1:2011-12 § 7.2) : testez les fonctions TRADITIONNEL , CHALEUR PULSÉE , PRÉCHAUFFAGE RAPIDE .

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 un ou plusieurs niveaux à la fois. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (le cas échéant). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures. Utilisez les accessoires fournis et de préférence des moules à gâteau en métal noir et des plats à four. Il est également possible d'utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

Grâce à la fonction « CHALEUR PULSÉE », vous pouvez cuire simultanément différents aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple le poisson et les légumes), en utilisant plusieurs grilles. Sortez du four les aliments dont le temps de cuisson est inférieur et laissez-y ceux qui nécessitent plus de temps.

Desserts

- Cuisez les pâtisseries sur un seul gradin avec la fonction traditionnelle. Utilisez des moules à gâteau en métal noir et placez-les tous sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules à gâteau décalés sur les gradins, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que 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 « 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.
- Pour les desserts sans garniture moelleuse (tartes au fromage blanc ou tartes aux fruits) utilisez la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de tarte est mou, abaissez la grille et parsemez le fond du gâteau de chapelure de biscuit avant d'ajouter la garniture.

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 souhaitez griller de la viande, choisissez un morceau à épaisseur homogène de manière à obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont un temps de cuisson plus long.

Pour éviter de brûler la viande à l'extérieur, abaissez la position de la grille, éloignant ainsi les aliments 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.

Fournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à faire rôtir de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Placez la viande sur la broche (pour le poulet, liez ce dernier à l'aide d'une ficelle) et contrôlez qu'elle soit convenablement fixée avant d'introduire la broche dans le siège sur la paroi avant du four et en le déposant sur le support respectif.

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 le premier niveau. La broche est dotée d'une poignée en plastique à retirer avant la cuisson et servant au terme de la cuisson afin d'éviter les brûlures lors du retrait des aliments hors du four.

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 de 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 de la pâte avec 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.

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

- 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.

N'utilisez en aucun cas 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.

Enceinte du four

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four puis nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore chaud de manière à éliminer la saleté accumulée et les taches provoquées par les résidus alimentaires (i.e. aliments à forte teneur en sucre).
- N'utilisez en aucun cas de détergents corrosifs ou abrasifs.
- 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).
- La résistance chauffante supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voûte du four.

REMARQUE : Lors de périodes prolongées de cuisson d'aliments à haute teneur en eau (i.e. pizza, légumes, etc.) de la condensation peut se former à l'intérieur de la porte et autour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge. N'utilisez pas d'éponges abrasives, de grattoirs métalliques ou de tampons à récurer. À la longévité, ceux-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

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) :

- 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.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer ou d'aérosol de nettoyage à four risquant d'endommager la surface catalytique et compromettre ses propriétés autonettoyantes.

Cycle de nettoyage - Fonction Pyrolyse **AVERTISSEMENT**

- **Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse.**
- **Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse.**
- **Éloignez les animaux pendant et après la 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'autonettoyage (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/ ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'activer ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : ce cycle garantit un nettoyage efficace lorsque le four est très sale.
- Dans tous les cas, suite à un certain nombre d'utilisations et en fonction du niveau de saleté du four, un message sur l'afficheur vous conseille d'exécuter un cycle autonettoyant.

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

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

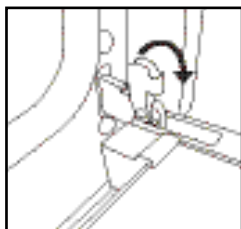


Fig. 1

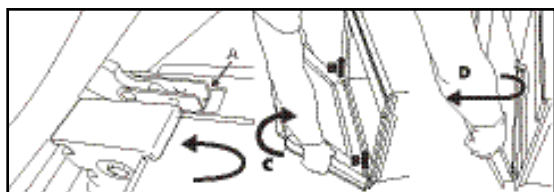


Fig. 2

Pour remonter la porte :

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

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

1. Retirer les grilles de support et les accessoires latéraux (Fig. 3).
2. Tirez légèrement sur la résistance chauffante (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

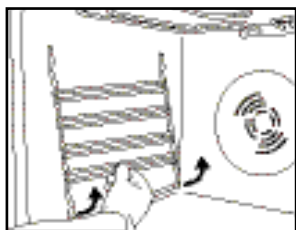


Fig.3

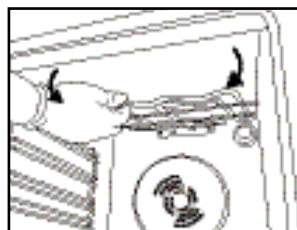


Fig.4

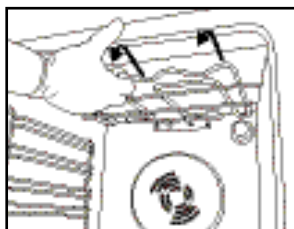


Fig.5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le cache de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir Remarque pour en connaître le type), puis revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

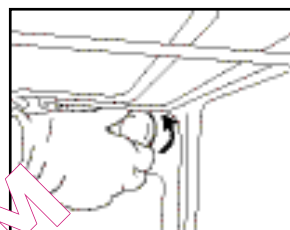


Fig. 6

REMARQUE :

- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/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 les empreintes peuvent les endommager.
- Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas

- Contrôlez la présence de l'alimentation réseau et que le four soit branché à l'alimentation électrique.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

Le programmeur électronique ne fonctionne pas

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Dans ce cas, indiquez le numéro suivant la lettre « F »

La porte ne s'ouvre pas

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

IMPORTANT : durant la pyrolyse (le cas échéant), il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (voir paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

SERVICES 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 « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

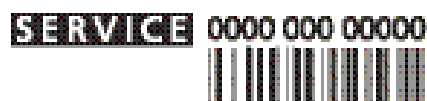
Si les contrôles ci-dessus ont été effectués et que l'erreur persiste, contactez le service après-vente le plus proche.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir :

- 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.

REMARQUE : 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).



MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez l'appareil au rebut en respectant les réglementations locales en vigueur sur la mise au rebut des déchets. Avant de vous débarrasser de votre appareil, sectionnez le cordon d'alimentation pour qu'il ne puisse plus être branché à la prise secteur.
- Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.