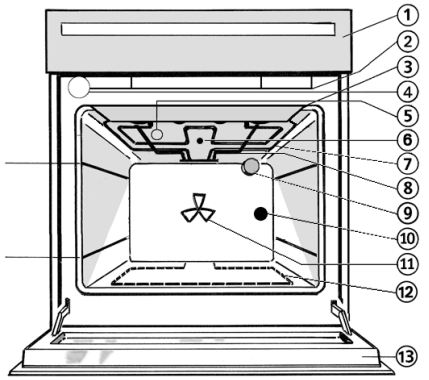
AKP 293

FR

FICHE PRODUCT



1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur [1] (non visible)
3. Protection du gril [2]
4. Blocage de porte [3]
5. Catalyseur
6. Protection résistance supérieure
7. Résistance supérieure
8. Resistance du gril
9. Éclairage arrière du four [4]
10. Logement du tournebroche
11. Ventilateur de four
12. Résistance inférieure (non visible)
13. Porte du four

1)L'activation du ventilateur est liée au niveau de température atteint à l'intérieur du four. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four. Durant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que durant les fonctions de cuisson, afin de garantir un meilleur refroidissement.
2)Cette protection empêche le contact direct avec le gril. Quoiqu'il en soit, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en service.
3)Pour des raisons de sécurité, la porte se bloque automatiquement dès que la température intérieure du four dépasse 320°C et se débloque dès que la température descend en dessous de cette valeur.

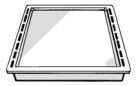
Ce logo indique que l'appareil est doté d'une "porte froide", qui permet d'obtenir des températures de surface très faibles durant le nettoyage à pyrolyse.
Il est toutefois conseillé de tenir les enfants éloignés du four.

4)Lorsque le four est éteint, l'éclairage s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Si vous avez sélectionné l'heure de début de cuisson, l'éclairage s'allumera uniquement au moment du démarrage de la cuisson.

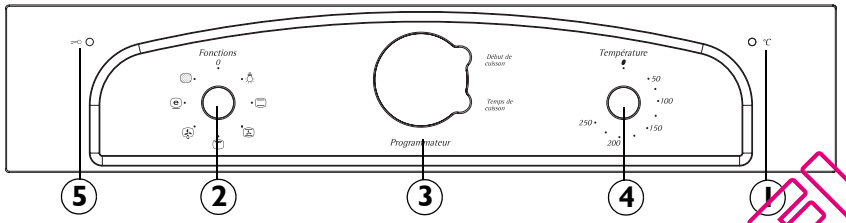
ACCESSOIRES

Tournebroche :

Grille :

Lèchefrite : 

BANDEAU DE COMMANDES



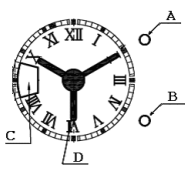
1. Voyant thermostat
2. Sélecteur de fonctions
3. Horloge Analogique
4. Bouton thermostat
5. Voyant jaune de blocage de porte (uniquement pendant la pyrolyse)

Recommandations particulières :
Durant le cycle de pyrolyse, il est conseillé d'enlever tous les accessoires fournis pour ne pas faire augmenter davantage la température de la surface extérieure de la porte et garantir une meilleure efficacité du nettoyage de la partie inférieure du four.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

• Tournez le sélecteur de fonctions sur la fonction désirée.
L'éclairage du four s'allume.
• Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Le voyant rouge du thermostat s'allume. Il ne s'éteindra que lorsque la température programmée sera atteinte.
En fin de cuisson :
• Placez les boutons sur la position "0".

HORLOGE ANALOGIQUE



L'horloge analogique permet de :
1) Afficher l'heure du jour. Pour modifier l'heure du jour, tirez le bouton **(B)** et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler l'heure du jour.
2) Programmer l'heure de début de cuisson. Il est possible de programmer l'heure de début de cuisson maximum 12 heures à l'avance.
3) Programmer la durée de la cuisson. La durée de cuisson permet de faire fonctionner le four (en sélectionnant n'importe quelle fonction) pendant une durée déterminée, au terme de laquelle le four s'éteint automatiquement. La durée de cuisson maximum qu'il est possible de programmer est de 180 minutes.
Vérifiez qu'au début de chaque cuisson, le symbole 0 ou (position OFF) apparaisse dans la fenêtre **(C)**.

Tableau des fonctions du four

Fonction	Description de la fonction
- Arrêt four	-
ÉCLAIRAGE	• Pour allumer l'éclairage du four.
VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX	• Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins. • Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et introduisez les aliments dans le four dès que le voyant rouge du thermostat s'est éteint. • Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
PÂTISSERIES, TARTES	• Pour cuire sur 2 gradins maximum. • Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène. • Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).
GRILLADES, GRATINS 1 À 5	• Utilisez cette fonction pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson.
GRILLADES + TOURNEBROCHE	• Pour rôtir des viandes et des volailles. • Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. • Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson.
DÉCONGÉLATION	• Pour décongeler des aliments à température ambiante. • Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.
ÉCO CUISSON	• Fonction permettant d'économiser de l'énergie ; elle est appropriée pour réchauffer des plats et compléter la cuisson d'aliments. L'éclairage du four est éteint.
PYROLYSE	• La durée de la pyrolyse peut être réglée de 1 h 30 minimum à 3 h maximum.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

CUISSON MANUELLE (sans programmation du début et de la durée de la cuisson)

1) Tirez le bouton **(A)** et tournez-le jusqu'à ce que l'aiguille **(D)** se place sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguilles des heures).
2) Tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusqu'à ce que le symbole | ou apparaisse dans la fenêtre **(C)**.
3) Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. *L'éclairage du four s'allume.*
4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. *Le voyant rouge du thermostat s'allume.*
5) En fin de cuisson, remettez les boutons (sélection fonctions et thermostat) sur la position OFF-0 ou • (selon le modèle).
6) Pour retourner à la position 0 ou (position OFF), tournez le bouton A dans le sens des aiguilles d'une montre.

CUISSON MANUELLE (avec programmation du début de la cuisson mais sans durée de cuisson)

1) Tirez le bouton **(A)** et tournez-le jusqu'à ce que l'aiguille **(D)** se positionne à la hauteur de l'heure à laquelle on désire commencer la cuisson *(ex. représenté sur le dessin 6 heures)*.
2) Tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusqu'à ce que le symbole | ou apparaisse dans la fenêtre **(C)**.
3) Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. La lumière du four ne s'allumera pas tant que l'heure indiquée par les aiguilles ne correspondra à celle programmée par l'aiguille D.
4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allumera lorsque l'heure indiquée par les aiguilles correspondra à celle programmée par l'aiguille D.
5) En fin de cuisson, remettez les boutons (sélection fonctions et thermostat) sur la position OFF-0 ou • (selon le modèle).

CUISSON PROGRAMMÉE (avec programmation du début de la cuisson et de la durée de cuisson)

1) Tirez le bouton **(A)** et tournez-le jusqu'à ce que l'aiguille **(D)** se positionne à la hauteur de l'heure à laquelle on désire commencer la cuisson *(ex. représenté sur le dessin 6 heures)*.
2) Tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusqu'à l'apparition, dans la fenêtre **(C)**, *de la durée de la cuisson (1 - 180 min.)*.
3) Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. La lumière du four ne s'allumera pas tant que l'heure indiquée par les aiguilles ne correspondra à celle programmée par l'aiguille D.
4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allumera lorsque l'heure indiquée par les aiguilles correspondra à celle programmée par l'aiguille D.
5) En fin de cuisson, un signal sonore retentira et **le four s'éteindra automatiquement**. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusquà ce que le symbole 0 ou s'affiche dans la fenêtre.
6) **À la fin de la cuisson, si vous désirez prolonger la durée de cuisson précédemment programmée, suivez les opérations pour la programmation indiquées ci-dessus ou suivez la procédure de cuisson manuelle.**

CUISSON PROGRAMMÉE (avec programmation de la durée de la cuisson mais sans l'heure de début)

1) Tirez le bouton **(A)** et tournez-le jusqu'à ce que l'aiguille **(D)** se place sur l'heure indiquée par l'horloge (aiguilles des heures).
2) Tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusqu'à l'apparition, dans la fenêtre **(C)**, *de la durée de la cuisson (1 - 180 min.)*.
3) Tournez la manette de sélection des fonctions sur le symbole de la fonction désirée. *L'éclairage du four s'allume.*
4) Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allume.
5) En fin de cuisson, un signal sonore retentira et **le four s'éteindra automatiquement**. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre (sans le tirer) jusquà ce que le symbole 0 ou s'affiche dans la fenêtre.
6) **À la fin de la cuisson, si vous désirez prolonger la durée de cuisson précédemment programmée, suivez les opérations pour la programmation indiquées ci-dessus ou suivez la procédure de cuisson manuelle.**

QUELFOUR.COM

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA
© Copyright Whirlpool Europe S.r.l. All rights reserved

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
VIANDE	Agneau, mouton		X	2	200	90 - 110
			X	2	200	90 - 110
	Veau, bœuf, porc		X	2	200	90 - 110
			X	2	200	90 - 110
	Poulet, lapin, canard		X	2	200	80 - 90
			X	2	200	80 - 90
	Dinde (3 à 5 kg)		X	2	210	170 - 180
			X	2	210	170 - 180
	Oie (2 kg)		X	2	210	100 - 130
			X	2	210	100 - 130
POISSON	(1 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	190	50 - 60
			X	2-3	190	50 - 60
	(<1 kg - filets) Espadon, thon		X	2	180	50 - 60
			X	2-3	190	50 - 60
LÉGUMES	Poivrons, tomates, pommes de terre au four		X	2	200	50 - 60
			X	2-3	190	50 - 60
PAIN PIZZAS	PAIN		X	2	210	30 - 40
			X	2-3	210	30 - 40
	Pizzas		X	2	225	15 - 20
			X	1-3	210	20 - 30
GÂTEAUX VIENNOISERIES ECC	Gâteaux levés		X	2	170	40 - 50
			X	2-3	170	40 - 50
	Tourtes fourrées au fromage		X	2	190	80 - 90
			X	2-3	180	70 - 80
	Tartes		X	2	180	50 - 60
			X	2-3	180	45 - 55
	Strudel aux pommes, crèpes		X	2	200	50 - 60
			X	2-3	190	50 - 60
	Biscuits, gimblettes, biscuits à pâte brisée		X	2	160	30 - 40
			X	2-3	150	30 - 40
	Choux à la crème, biscuit roulé		X	2	190	20 - 30
			X	2-3	180	20 - 30
	Tourtes, tartes fourrées aux fruits, ex. ananas, pêches		X	2	190	50 - 60
			X	2-3	180	50 - 60
	Lasagnes, gratin de pommes de terre, cannelloni, timbales de pâtes		X	2	200	50 - 60
			X	2-3	190	50 - 60
	Vol-au-vent		X	2	200	20 - 30
			X	2-3	190	30 - 40
	Soufflés		X	2	200	40 - 50
			X	2	190	50 - 60

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS		Fonction	Temps de cuisson (5 minutes)	Gradin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
VIANDE	Entrecôtes		X	3-4	225-250	20 - 30
	Côtelettes		X°	3-4	225-250	20 - 30
	Saucisses		X	3	225-250	30 - 40
	Côtes de porc		X	3	225-250	20 - 30
	Cuisses de poulet		X	3	200-225	40 - 50
	Brochettes		X	3	200-225	40 - 50
	Échine de porc		X	3	200-225	40 - 50
	Demi-poulet		X	3	200-225	40 - 50
	Demi-poulet		-	3	200-225	40 - 50
	Poulets entiers		-	2	200	60 - 70
	Rôti porc, bœuf		-	2-3	200	60 - 80
	Canard		-	1-2	200-210	70 - 80
	Gigot d'agneau		-	1-2	200	80 - 90
	Rosbif		-	2	225-250	45 - 60
POISSON	Poisson, ex. dorade, truite		-	3	190-200	40 - 50
	Poissons (filets)		X	3	200-225	30 - 40
	Pommes de terre au four		-	2-3	200-210	40 - 50
	Toast		X	3-4	225-250	5 - 10

Remarque : GRIL, retournez la viande à mi-cuisson.
Les températures et les durées de cuisson sont fournies à titre purement indicatif

QUELFOUR.COM