

Chère Cliente, Cher Client,

Merci d'avoir choisi ce produit de qualité fabriqué par ASKO. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes et satisfera vos besoins pendant de nombreuses années. Le design scandinave associe des lignes nettes, des fonctionnalités adaptées au quotidien et une excellente qualité. Ce sont les caractéristiques essentielles de tous nos produits et c'est pour cela que le monde entier les apprécie.



Notice d'utilisation

BO4CS2T1-42 OCS8476S

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'installation et de raccordement est fournie séparément.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :

www.asko.com / < <http://www.asko.com> />

QUEL FOUR.COM



Information importante



Conseil, remarque

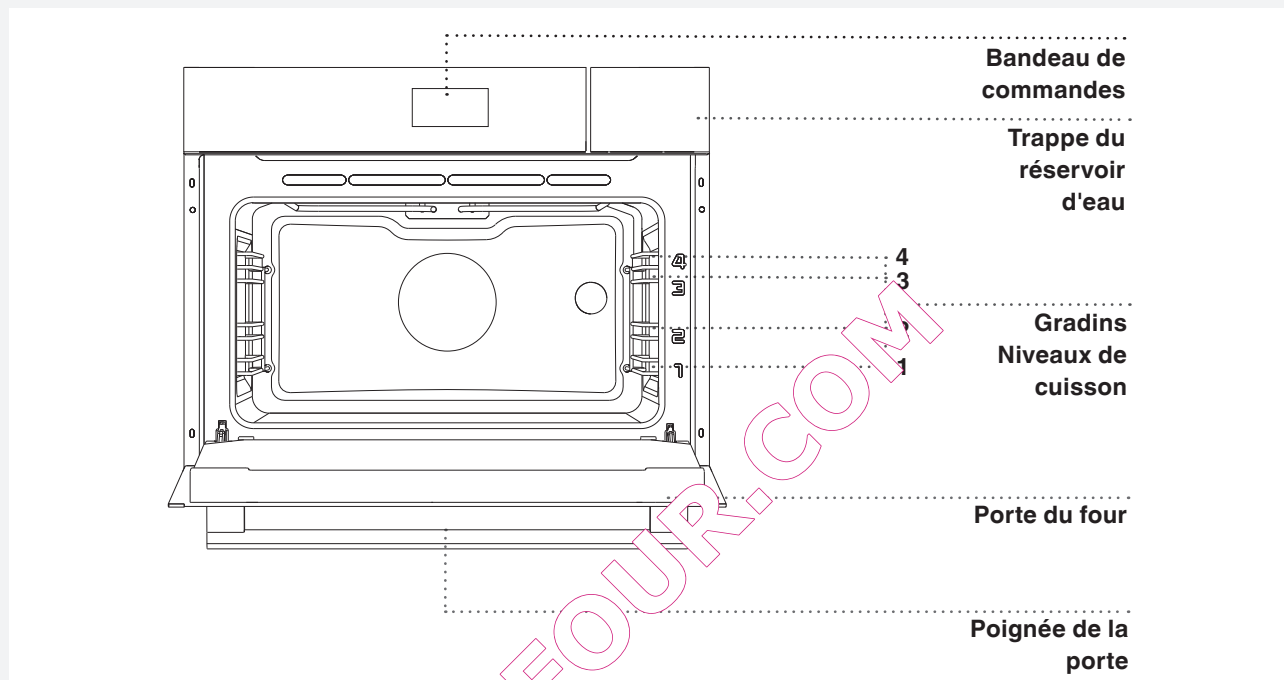
SOMMAIRE

FOUR À VAPEUR COMBINÉ	4
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	4
BANDEAU DE COMMANDES	7
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	8
AVANT DE RACCORDER LE FOUR	9
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	10
REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU	11
LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6)	12
ÉTAPE 1 : MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS	12
ÉTAPE 2 : SÉLECTION DES MENUS DE CUISSON BASIQUES ET DES RÉGLAGES	14
ÉTAPE 3 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON	24
ÉTAPE 4 : FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR	24
ÉTAPE 5 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES (menu EXTRAS)	25
ÉTAPE 6 : SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX	
DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON	28
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	44
NETTOYAGE CONVENTIONNEL DU FOUR	44
UTILISATION DE LA FONCTION NETTOYAGE VAPEUR POUR NETTOYER LE FOUR	45
NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE	46
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL	47
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR	48
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE	49
REPLACEMENT DE L'AMPOULE	50
GUIDE DE DÉPANNAGE	51
MISE AU REBUT	52
TESTS DE CUISSON	53

FOUR À VAPEUR COMBINÉ

(LA DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT DÉPEND DU MODÈLE)

L'illustration représente l'un des modèles encastrables. Cette notice a été rédigée pour plusieurs modèles ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre appareil.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (SELON LE MODÈLE)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TYPE : XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
N° D'ARTICLE :			
N° DE SÉRIE : XXXXXX			

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée à l'intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur 4 niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).

Les gradins 3 et 4 sont destinés à la cuisson au grill.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Vous pouvez installer les glissières télescopiques extractibles aux 2ème, 3ème et 4ème niveaux.

Il existe différents jeux de glissières télescopiques extractibles (selon le modèle) :

- trois paires partiellement extensibles, ou
- une paire totalement extensible et deux paires partiellement extensibles, ou
- trois paires totalement extensibles.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

Lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson, l'interrupteur désactive les résistances et le ventilateur ; il les remet en marche lorsqu'on referme la porte.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

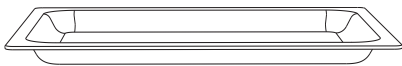
L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. (La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne à l'intérieur de l'enceinte).

ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES DU FOUR

Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.

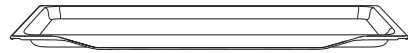


La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au grill. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.

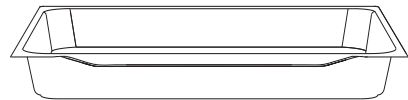


⚡ La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.

La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.



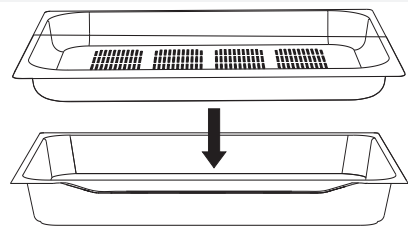
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que **lèche-frite** pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.



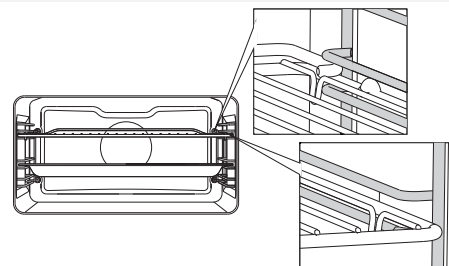
⚡ Lorsque vous cuisinez vos préparations dans le plat multi-usage, ne le placez jamais sur le premier gradin, en bas du four. Vous pouvez le mettre au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèche-frite durant la cuisson au grill ou à la broche.

Le **PLAT PERFORÉ** sert à la cuisson des légumes, des pommes de terre, du poisson ou de la viande. Ce plat empêche les aliments d'entrer en contact avec l'eau de condensation recueillie dans le plat non perforé.


⚡ Lorsque vous utilisez le plat perforé, placez toujours le plat non perforé au-dessous. Ces deux ustensiles associés servent uniquement à la cuisson vapeur sur le 2ème gradin.

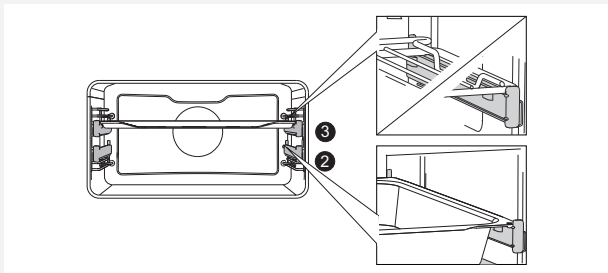


Si votre four est équipé de gradins en fils, insérez le plat dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.

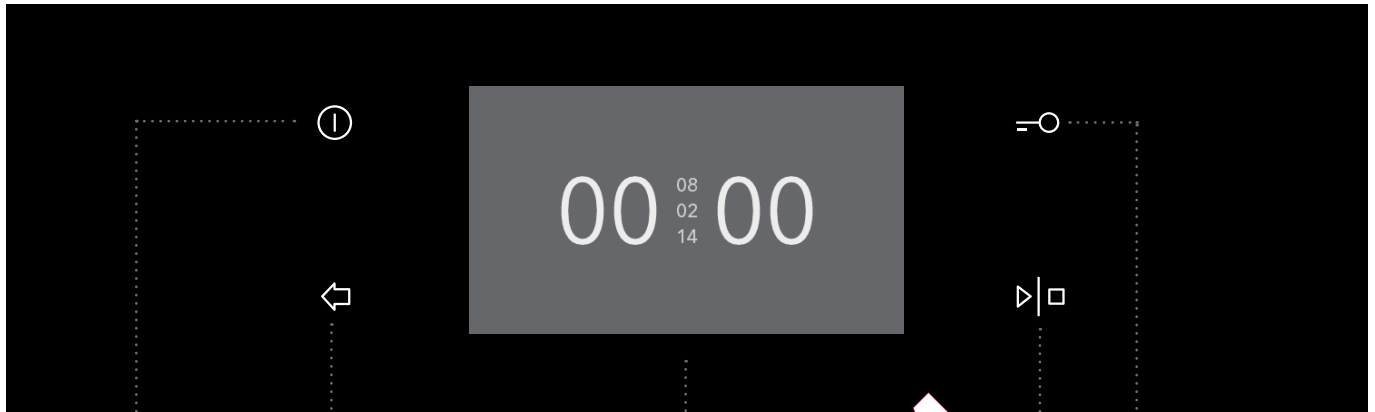
 Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.



Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.

QUEL FOUR.COM

BANDEAU DE COMMANDES



1 TOUCHE
MARCHÉ/
ARRÊT

2 TOUCHE
RETOUR

Appui bref :
retour au menu
précédent.

Appui long :
retour au menu
principal

3 ÉCRAN
Sélection
et affichage des
réglages

4 TOUCHE
DÉPART/STOP

5 TOUCHE
SÉCURITÉ
ENFANTS

NOTE :

Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un bip retentit.

Pour naviguer dans les menus, faites glisser votre doigt vers le haut et le bas, ou vers la gauche et la droite. Pour valider votre sélection, touchez l'écran.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : durant la cuisson, le four et certains de ses éléments accessibles peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances. Surveillez en permanence les enfants de moins de 8 ans.

Durant la cuisson, le four est très chaud. Faites très attention à ne pas toucher les résistances.

ATTENTION : durant la cuisson, certains éléments accessibles de l'appareil peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances et empêchez les enfants de s'approcher du four.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique recommandée pour ce four.

ATTENTION : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Pour nettoyer le four, n'utilisez pas de détergent, abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes qui pourraient rayer sa surface ou son revêtement protecteur en émail. Ces dommages pourraient entraîner des fissures sur le verre.

Ne nettoyez jamais le four avec un appareil à vapeur ou à haute pression, car cela pourrait produire un choc électrique.

L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un programmateur externe ou des systèmes de commandes spéciaux.

L'appareil est destiné à un usage domestique. Ne vous en servez pas à d'autres fins par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les plantes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un risque d'incendie.

L'appareil doit être raccordé au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.

Les interventions et réparations effectuées par des personnes peu compétentes peuvent provoquer des blessures ou endommager l'appareil. Confiez toute intervention à un professionnel.

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre la cavité et la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Par conséquent, maintenez les cordons secteur des autres appareils à une distance convenable.

Si le cordon secteur est endommagé, il faut le faire remplacer – afin d'éviter tout danger – par le fabricant ou un technicien du service après-vente.

Ne tapissez pas le four avec une feuille d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Les charnières de la porte du four peuvent s'abîmer en cas de surcharge ; ne posez aucun récipient lourd sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir dessus.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées de quelque façon que ce soit.

Sécurité d'utilisation du four à vapeur

Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, laissez-le quelques temps à la température ambiante pour que les composants puissent s'adapter à la chaleur de la pièce. Si le four est stocké dans un local où la température est proche de 0°C ou inférieure, certaines pièces – en particulier les pompes – risquent d'être endommagées.

N'utilisez pas le four dans une pièce où la température est inférieure à 5°C. Au-dessous de ce seuil, l'eau qui reste dans les pompes risque de geler. Si vous mettez le four en marche dans ces conditions, vous pourriez détériorer les pompes.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, déconnectez-le du réseau électrique.

Ne mettez dans le four aucun objet susceptible de provoquer un danger lorsqu'on le met en marche. N'utilisez pas d'eau distillée, car elle est impropre à la consommation.

Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, il reste encore de la vapeur dans le four. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution, car la vapeur pourrait occasionner des brûlures.

Avant de nettoyer le four, attendez qu'il ait refroidi à température ambiante.

Après la cuisson, l'eau qui reste dans les circuits de vapeur est pompée pour être ramené dans le réservoir d'eau ; elle peut donc être chaude. Soyez prudent lorsque vous videz le réservoir.

Afin d'éviter la formation de tartre, laissez la porte du four ouverte après la cuisson pour que la cavité refroidisse à la température ambiante.

AVANT DE RACCORDER LE FOUR



Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil.
Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Après avoir reçu l'appareil, enlevez tout ce qui est dans le four, y compris les protections de transport (éléments en carton et en polystyrène).

Nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un détergent usuel. N'employez pas de produits abrasifs.

Lorsque le four chauffe pour la première fois, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

CUISSON À LA VAPEUR

Saine et naturelle, la cuisson à la vapeur préserve toute la saveur des aliments. Cette méthode ne dégage pas d'odeur, et nul besoin de saler l'eau ou d'y ajouter des herbes aromatiques ou des épices.

Avantages de la cuisson à la vapeur :

La cuisson commence avant que la température du four soit montée à 100°C. La cuisson lente est également possible à basse température.

Elle est diététique : elle préserve les vitamines et minéraux, car seule une faible proportion d'entre eux se dissout dans l'eau de condensation qui touche les aliments.


Il est inutile d'ajouter des matières grasses. La vapeur respecte les qualités organoleptiques des aliments.

Elle n'y ajoute aucune odeur, et pas davantage le goût du gril ou de la poêle. De plus, elle ne leur enlève rien, puisqu'ils ne baignent pas dans l'eau. La vapeur ne diffuse ni les odeurs, ni les saveurs, ce qui signifie que l'on peut cuire en même temps la viande, le poisson et les légumes. La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler, réchauffer, ou pour les préparations au chaud.

QUELFOUR.COM

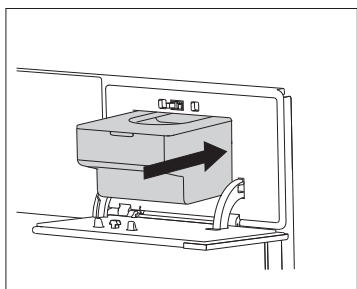
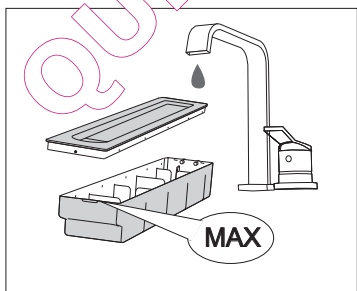
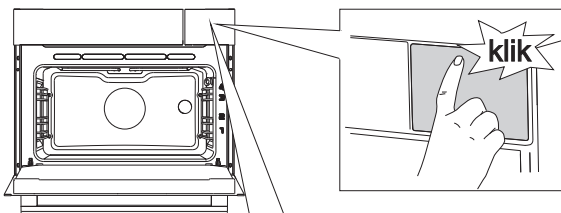
REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Le réservoir fournit au générateur de vapeur une alimentation en eau autonome. Il contient environ 1,2 litre (rempli au niveau maximum indiqué par un repère).

 Nettoyez le réservoir d'eau avant de l'utiliser pour la première fois.



Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau propre et fraîche (eau du robinet, eau embouteillée sans additif, ou eau distillée à usage alimentaire). Cette eau doit être à une température de 20°C +/-10°C.




1 Ouvrez la trappe du réservoir en appuyant dessus.

2 Retirez le réservoir de son logement en le saisissant par la partie en creux.

3 Enlevez le couvercle et nettoyez le réservoir à l'eau claire. Avant utilisation, remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère MAX.

4 Remettez le réservoir dans son logement et poussez-le vers le fond jusqu'à ce que l'interrupteur de position soit enclenché. Ensuite, relevez l'abattant et appuyez dessus pour le fermer.

 Après la cuisson, l'eau qui reste dans les circuits de vapeur est pompée pour être ramenée dans le réservoir. Videz, nettoyez et séchez le réservoir. Remplissez-le d'eau fraîche juste avant utilisation.

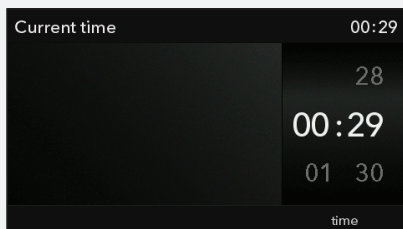
LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6)

ÉTAPE 1 : MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongée, le réglage de l'HORLOGE s'affiche à l'écran.

☰ Pour naviguer dans le menu, faites glisser votre doigt vers le haut et le bas.



Pour mettre l'HORLOGE à l'heure, faites glisser votre doigt sur l'écran. Validez votre réglage en effleurant la touche DÉPART/STOP.

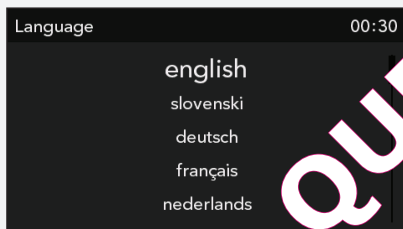
☰ Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmeur ne seront pas disponibles (voir le chapitre RÉGLAGE DES FONCTIONS DU PROGRAMMEUR). Au bout de quelques minutes, le four passe en mode Veille.

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmeur n'est en cours (voir le chapitre SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX).

SÉLECTION DE LA LANGUE

Si la langue dans laquelle les messages s'affichent à l'écran ne vous convient pas, vous pouvez en choisir une autre. L'anglais est la langue par défaut.



Quand vous touchez la ligne où se trouve la langue souhaitée, la taille des caractères de cette ligne augmente.

☰ Effleurez la touche ↩ pour revenir au MENU PRINCIPAL.

VÉRIFICATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Avant la première utilisation, il faut tester la dureté de l'eau.

Le message suivant apparaît à l'écran : **"Mesurez la dureté de l'eau avec le papier réactif."**



Trempez dans l'eau une bandelette de papier réactif (fourni avec l'appareil) pendant une (1) seconde.
Attendez une minute, puis comptez le nombre de barres apparaissant sur le papier. Entrez le nombre de barres dans l'appareil. Validez en effleurant la touche DÉPART/STOP.

	4 barres vertes	Très douce
	1 barre rouge	Douce
	2 barres rouges	Peu dure
	3 barres rouges	Moyennement dure
	4 barres rouges	Dure

La dureté de l'eau a été réglée en usine sur le degré le plus élevé (réglage par défaut).

MODIFICATION DU RÉGLAGE RELATIF À LA DURETÉ DE L'EAU

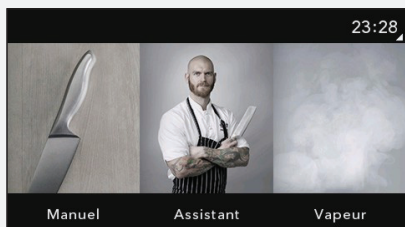
Vous pouvez aussi régler la dureté de l'eau à partir du menu SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX.

Si vous ne réglez pas correctement la dureté de l'eau, ceci affectera le bon fonctionnement de l'appareil et sa durée de vie.

ÉTAPE 2 : SÉLECTION DES MENUS DE CUISSON BASIQUES ET DES RÉGLAGES

Vous avez le choix entre plusieurs méthodes pour cuire vos préparations au four.

☛ Pour naviguer dans les menus, faites glisser votre doigt vers la gauche et la droite.



Sélectionnez la méthode désirée en touchant l'image correspondante. Le nom du menu sélectionné apparaît en haut.

Méthode Professionnelle (menu Pro)

Utilisez ce menu lorsque vous souhaitez préparer n'importe quel type de plat avec diverses quantités d'ingrédients. Vous devrez choisir vous-même tous les réglages.

Méthode Automatique (menu Auto)

Dans ce menu, vous devrez d'abord sélectionner le type d'aliment à cuire. Suivent ensuite les réglages automatiques de la quantité, du degré de cuisson (saignant, bien cuit...) et du moment de fin de cuisson.

Ce programme offre un grand choix de recettes préétablies réalisées par des chefs cuisiniers et des nutritionnistes.

Mes favoris

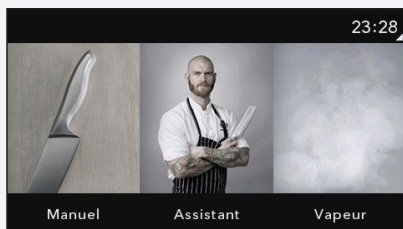
Ce menu vous permet de cuire vos préparations à votre guise, en utilisant chaque fois la même combinaison de réglages et les mêmes étapes. Sauvegardez vos combinaisons de réglages favorites dans le mémoire du four, et vous les retrouverez la prochaine fois, quand vous en aurez besoin.

Vapeur

Ce mode de cuisson naturel préserve toute la saveur des aliments.

QUELFOUR.COM

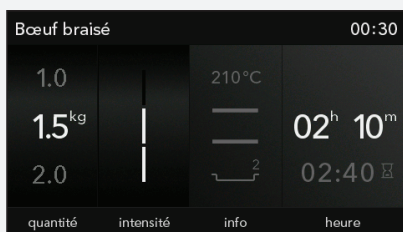
A) CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT (menu Auto)



Sélectionnez le menu Auto.



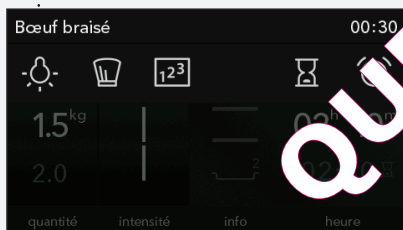
Sélectionnez le type d'aliment à cuire et sa préparation.



Les valeurs pré-réglées s'affichent à l'écran :

- **quantité**,
- **degré de cuisson** (par exemple saignant ou bien cuit),
- **durée de cuisson** (l'heure de fin de cuisson s'affiche en gris)

Vous pouvez régler la quantité et le degré de cuisson. Les valeurs sélectionnées s'affichent en rouge.



FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES (EXTRAS)

Pour les sélectionner, touchez la barre des icônes (au-dessus du champ des réglages) ou effleurez l'icône représentant la fonction voulue.



- éclairage intérieur



- ingrédients et préparation du plat sélectionné



- cuisson par étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)




- réglage de l'heure de fin de cuisson (voir le chapitre FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR)




- compte-minutes (voir le chapitre FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES /EXTRAS)

PRÉCHAUFFAGE

Certaines préparations figurant dans le menu Auto comportent un préchauffage .

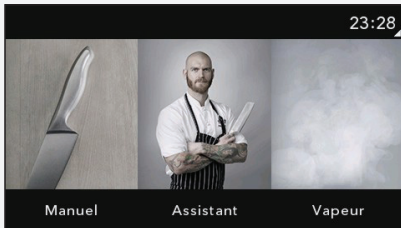
Lorsque vous sélectionnez l'aliment, le message suivant apparaît à l'écran : **"Le programme sélectionné comporte un préchauffage"**. Le préchauffage commence. Ne mettez pas votre plat au four maintenant. L'icône °C clignote à l'écran.

Lorsque la température réglée est atteinte, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. Le message suivant apparaît à l'écran : **"Préchauffage terminé"**. Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson a lieu selon les réglages sélectionnés.

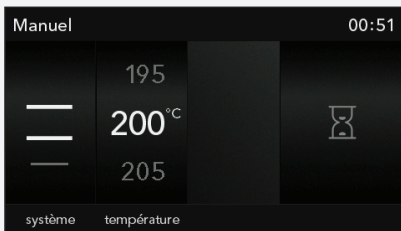
 Après avoir réglé le préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

QUEL FOUR.COM

B) CUISSON PAR SÉLECTION MANUELLE DES RÉGLAGES




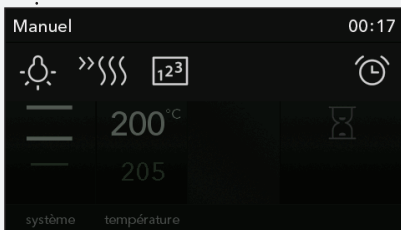
Sélectionnez le **menu Pro.**



Choisissez vos propres réglages pour :

- le **mode de cuisson**
- la **température du four**

Touchez l'icône  pour sélectionner la durée de cuisson.
(l'heure de fin de cuisson s'affiche en haut à droite)



FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES (EXTRAS)

Pour les sélectionner, touchez la barre des icônes (au-dessus du champ des réglages) ou effleurez les icônes représentant la fonction voulue.



- **éclairage intérieur**



- **préchauffage**




- **cuisson par étapes** (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)



- **compte-minutes** (voir le chapitre FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES / EXTRAS)



 Si vous réglez la Durée de cuisson, vous pourrez sélectionner le Départ différé dans le menu EXTRAS.




- **ajout de vapeur** (voir le chapitre INJECTION DE VAPEUR)

Effleurez la touche DÉPART.


 L'écran affiche la montée en température et le temps de cuisson écoulé.

PRÉCHAUFFAGE

Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée.












Quand vous sélectionnez cette icône , le préchauffage démarre et le message suivant s'affiche à l'écran : "**Le préchauffage commence.**"

Lorsque la température réglée est atteinte, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. Le message suivant apparaît à l'écran : "**Préchauffage terminé**". Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson a lieu selon les réglages sélectionnés.





 Après avoir réglé le préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

QUEL FOUR.COM

MODES DE CUISSON (selon les modèles)

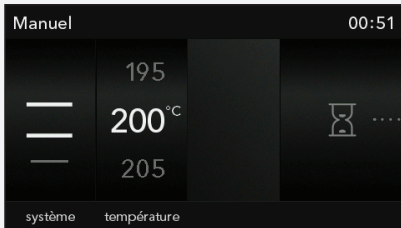
MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
MODES DE CUISSON		
	CONVECTION NATURELLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau.	200
	VOÛTE La chaleur provient uniquement de la résistance située en haut du four. Utilisez ce mode pour faire dorer vos préparations sur le dessus.	150
	SOLE La chaleur est produite uniquement par la résistance située dans le bas du four. Utilisez ce mode pour cuire vos préparations par le dessous.	160
	GRIL Seul le petit gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller quelques toasts (garnis ou non) et les petites saucisses.	240
	GRIL DOUBLE La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts (garnis ou non) et les saucisses en petites quantités.	240
	GRIL VENTILÉ Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.	170
	CHALEUR TOURNANTE ET SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs niveaux à la fois.	200
	CHALEUR TOURNANTE 3D La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux à la fois.	180
	CUISSON ECO ¹⁾ Ce mode optimise la consommation d'électricité pendant la cuisson. On l'utilise pour cuire la viande à rôtir et les pâtisseries.	180
	SOLE VENTILÉE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur. Ce mode convient à la cuisson des gâteaux levés qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180
	RÔTISSAGE AUTO - CUISSON AUTOMATIQUE DE LA VIANDE La résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode convient à tout type de viande à rôtir.	180

¹⁾ Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1. Dans ce mode, la température du four n'est pas affichée en raison de l'algorithme spécial de l'appareil et de la mise œuvre de la chaleur résiduelle.

MODE DE CUISSON	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
MODE COMBINÉ VAPEUR/ MODE VAPEUR		
	<p>CHALEUR TOURNANTE ET VAPEUR</p> <p>Les modes vapeur servent à la cuisson et à la décongélation. Ils permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments.</p> <p>Trois options sont disponibles :</p>	180
	Élevé	
	Moyen	
	Faible	
	<p>VAPEUR</p> <p>Utilisez ce mode pour tout type de viandes, plats mijotés, légumes, pâtes, gâteaux, pains et gratins (c'est à dire toutes les préparations qui cuisent longtemps)</p>	100

QUEL FOUR.COM

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR – DURÉE DE CUISSON



Vous pouvez sélectionner les fonctions du programmeur dans les menus professionnel de base (**Pro**), **Auto** et **Vapeur** en touchant l'icône correspondante.



Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps pendant lequel le four doit chauffer (durée de cuisson). Réglez la durée de cuisson voulue et validez. L'heure de fin de cuisson est calculée en conséquence. Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Tous les réglages sélectionnés sont indiqués à l'écran. Vous pouvez annuler tous les paramétrages du programmeur en réglant la durée à "0".



Réglage du départ différé

Ce paramétrage permet de régler le temps pendant lequel le four doit chauffer (durée de cuisson) et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson). Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures

Réglez d'abord la DURÉE DE CUISSON : 2 heures dans notre exemple. La somme de l'heure du jour et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement (14 heures).

Réglez ensuite l'HEURE DE FIN DE CUISSON (18 heures). Effleurez DÉPART pour lancer l'opération. Le programmeur attend un bref délai convenable avant de faire partir la cuisson ; le message suivant apparaît à l'écran : "Le départ de la cuisson est différé. Elle démarrera à 16:00".

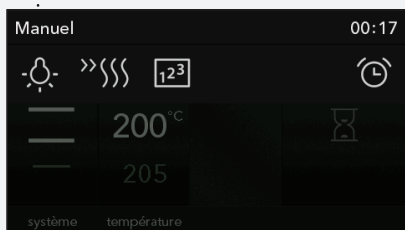
À l'expiration du temps réglé, le four arrête automatiquement la cuisson. L'appareil vous prévient en émettant un signal sonore qui cesse de retentir au bout d'une minute.

Après quelques instants, l'appareil passe en mode Veille et l'horloge affiche l'heure du jour.

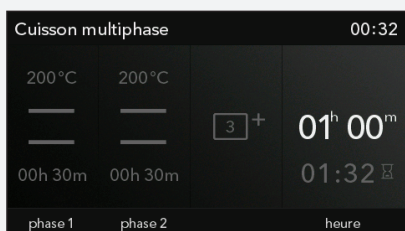
CUISSON PAR ÉTAPES

Cette fonction vous permet de combiner plusieurs réglages en trois étapes successives qui constituent un seul programme de cuisson.

Pour cuire vos préparations exactement comme vous le désirez, vous pouvez choisir plusieurs modes de cuisson à différentes températures qui se succéderont pendant un laps de temps défini.



Touchez l'icône correspondant pour sélectionner la **Cuisson par étapes** dans le menu EXTRAS (fonctions complémentaires).



Touchez deux fois l'écran pour sélectionner l'Étape 2 et l'Étape 3. Pour valider ou effacer une étape, touchez son nom.

Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Le programme démarre immédiatement avec les réglages de l'étape 1 (l'étape en cours est affichée en rouge).

Lorsque le temps de cuisson défini pour l'étape 1 est écoulé, les réglages de l'étape 2 sont activés, puis ceux de l'étape 3 si vous les avez spécifiés.

Si vous voulez annuler une étape, après avoir lancé la cuisson, sélectionnez l'étape à supprimer en touchant son nom, puis touchez la croix. Seules les étapes qui n'ont pas encore commencé peuvent être annulées.

QUELFOUR.COM

INJECTION DE VAPEUR

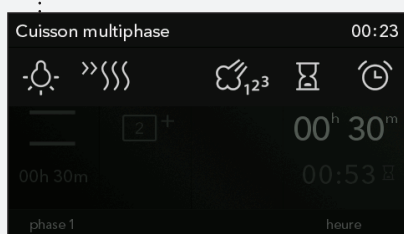
L'injection de vapeur est recommandée pour la cuisson des préparations suivantes :

- viande (en fin de cuisson) : elle sera plus juteuse et plus tendre ; grâce à l'injection de vapeur, il n'est plus nécessaire d'arroser le rôti pendant la cuisson. Aliments : bœuf, veau, porc, gibier, volaille, agneau, saucisses et poisson ;
- pain et petits pains : injection de vapeur pendant les 5 à 10 premières minutes de la cuisson. La croûte sera plus croustillante et bien dorée ;
- Soufflés aux fruits ou aux légumes, lasagnes, féculents, pudding ;
- Légumes, pommes de terre, chou-fleur, brocoli, carottes, courgettes, aubergines.

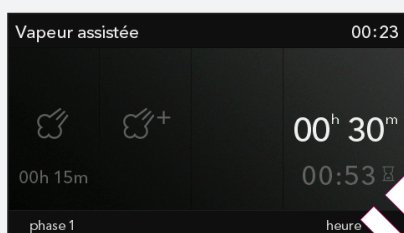
Vous pouvez activer l'injection de vapeur à partir du menu Professionnel de base (Pro).

 Avec la fonction Cuisson par étapes, la durée totale du programme ne peut pas être inférieure à 5 minutes.

INJECTION DE VAPEUR PAR ÉTAPES



Dans le menu EXTRAS (fonctions complémentaires) touchez l'icône **Injection de vapeur** pour sélectionner l'Injection de vapeur par étapes.

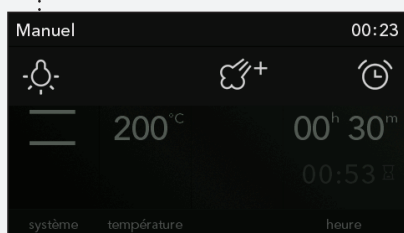


Touchez deux fois l'écran pour sélectionner l'Étape 1, l'Étape 2 et l'Étape 3

Le laps de temps entre chaque injection doit être au moins de trois minutes. La première injection de vapeur est considérée comme l'étape 1. Une icône apparaît à l'écran. À l'expiration du laps de temps réglé entre les injections, le programme procède à l'étape 2, puis à l'étape 3. Lorsque les 3 étapes ont été réalisées, l'icône s'éteint.

INJECTION DE VAPEUR DIRECTE

Effleurez la touche DÉPART pour lancer l'opération.



Dans le menu EXTRAS (fonctions complémentaires) touchez le nom convenable pour sélectionner l'**Injection de vapeur directe**.

L'icône apparaît à l'écran. L'injection de vapeur directe peut être effectuée en trois étapes.

ÉTAPE 3 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON

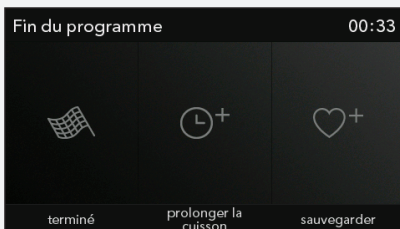
La touche DÉPART/STOP clignote avant le démarrage de la cuisson. Pour lancer l'opération, effleurez la touche DÉPART.

Pendant la cuisson, vous pouvez rectifier certains réglages en touchant l'écran (température, durée de cuisson, cuisson par étapes).

Pour modifier d'autres réglages ou arrêter la cuisson, effleurez la touche DÉPART/STOP. Le message suivant apparaît alors à l'écran : "Programme en pause. Voulez-vous l'arrêter définitivement ?".



ÉTAPE 4 : FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR



Lorsque la cuisson est terminée, un menu comportant plusieurs icônes apparaît à l'écran.



FIN

Sélectionnez cette icône si vous estimez que votre préparation est assez cuite. Le menu principal apparaît alors à l'écran.



Prolonger la cuisson

Vous pouvez prolonger la cuisson en sélectionnant cette icône. Il est également possible de sélectionner une nouvelle heure de fin de cuisson (voir le chapitre FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR).



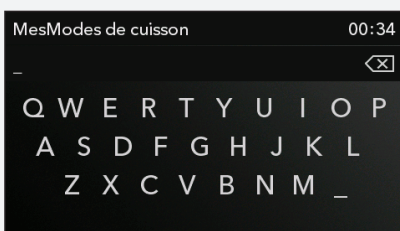
Ajouter à Mes favoris - sauvegarde


Cette fonction vous permet d'enregistrer dans la mémoire du four la combinaison des réglages sélectionnés et de réutiliser une prochaine fois.



Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur de refroidissement cesse de fonctionner. Si vous laissez vos préparations au four, elles risquent de dégager de l'humidité qui va se déposer sous forme de buée sur le bandeau de commande et sur la porte du four. Pour éviter la condensation, allumez l'éclairage intérieur. De cette façon, le ventilateur de refroidissement va continuer de fonctionner et pourra rafraîchir le four, ce qui évitera la condensation.

SAUVEGARDE DES PROGRAMMES DÉFINIS PAR L'UTILISATEUR (MES FAVORIS)




Sélectionnez l'icône  et entrez le nom de votre programme en touchant les caractères convenables. Si nécessaire, vous pouvez effacer un caractère avec la flèche.

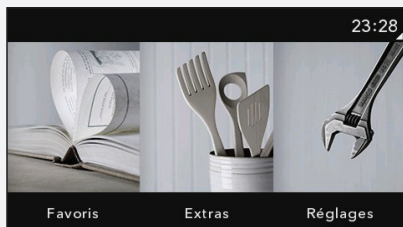
Effleurez la touche DÉPART/STOP pour enregistrer vos réglages.



Vous pouvez retrouver et réutiliser à tout moment les combinaisons de réglages favorites que vous avez enregistrées. Pour y accéder, sélectionnez Mes favoris dans le menu principal.

ÉTAPE 5 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES (menu EXTRAS)

 Pour naviguer dans le menu, faites glisser votre doigt vers la gauche et la droite.



Touchez le menu EXTRAS pour le sélectionner. Il s'ouvre en affichant plusieurs fonctions complémentaires.



Nettoyage vapeur

Utilisez cette fonction pour éliminer les taches qui adhèrent aux parois du four. Versez d'eau dans le plat en verre et insérez-le sur le gradin du bas. Au bout de 13 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide. Avant de lancer la fonction AquaClean, attendez que le four est complètement refroidi (Voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

Décongélation

L'air circule dans le four sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés (gâteaux et viennoiseries, pain, fruits).

En sélectionnant les icônes correspondantes, vous pouvez spécifier le type d'aliment et son poids, ou l'heure de début et de fin de la décongélation.

Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, retournez les morceaux, remuez-les et séparez-les s'ils adhèrent entre eux.

Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et le four est prêt à commencer la cuisson selon les paramètres sélectionnés.

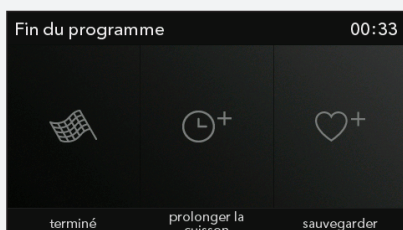
Chauffe-plats

Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront chauds plus longtemps dans les assiettes. Sélectionnez l'icône pour régler la température ainsi que l'heure du début et de fin de l'opération.

Régénération

Ce mode sert à réchauffer des préparations cuites à l'avance. Grâce à la vapeur, il n'y a aucune perte de qualité ; la saveur et la texture sont préservées comme si le plat venait d'être cuit à l'instant. On peut régénérer plusieurs préparations en même temps.

- Avec cette fonction, l'utilisateur peut régler l'heure de début et de fin de la régénération.



Sélectionnez l'icône pour arrêter définitivement la cuisson. Le menu principal apparaît alors à l'écran.



SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS sur le bandeau de commandes (icône "clé"). Le message suivant s'affiche à l'écran : "**Sécurité enfants activée**". Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau cette touche.



Si vous activez la sécurité enfant quand aucune des fonctions du programmeur n'est en cours (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.

Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmeur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.

Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement mettre la cuisson en pause ou l'arrêter définitivement.

La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.



ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche. Lorsque la cuisson est terminée, l'éclairage reste allumé une minute de plus.



RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES


Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Le réglage maximum est de 10 heures. À l'expiration du temps réglé, un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

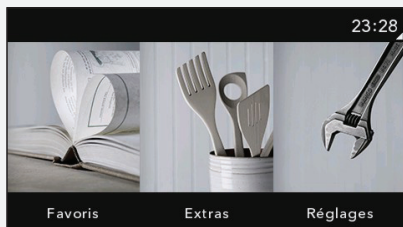


Vous pouvez sélectionner à tout moment l'éclairage de four et le compte-minutes en touchant la barre en haut de l'écran.

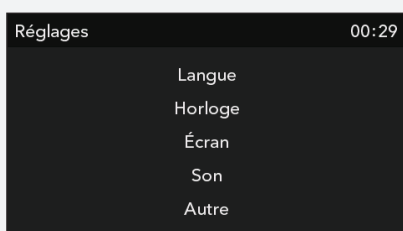
QUEL FOUR.COM

ÉTAPE 6 : SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX

 Pour naviguer dans le menu, faites glisser votre doigt vers la gauche et la droite.



Touchez le menu **Réglages** pour le sélectionner.



Lorsque vous touchez la ligne sur laquelle figure le réglage voulu, la taille des caractères de cette ligne augmente.

Langue

Sélectionnez la langue dans laquelle vous désirez lire les textes qui s'affichent à l'écran.

Heure

Après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine) il faut mettre l'ORLOGE à l'heure. Vous pouvez ensuite choisir le format d'affichage, "**Numérique**" ou "**Analogique**", dans le champ "Format d'affichage de l'heure".

Son

Il est possible de régler le volume de signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmateur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée). Dans ce menu, vous pouvez régler les paramètres suivants : **volume du son et durée de l'alarme**.

Affichage

Dans ce menu, vous accédez aux réglages suivants :

Luminosité de l'écran

Mode Nuit – indiquez la plage horaire pendant laquelle l'écran doit rester éteint.

Autres réglages

Éclairage du four pendant l'utilisation – l'éclairage intérieur reste éteint lorsqu'on ouvre la porte du four durant son utilisation.

Réglages usine – pour rétablir les réglages par défaut.

Dureté de l'eau

Détartrage



Après une coupure de courant ou l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions complémentaires effectués par l'utilisateur sont intégralement restaurés.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON

Si la préparation que vous désirez cuire ne figure pas dans les tableaux de cuisson, reportez-vous à un plat similaire. Dans ces tableaux, les informations sont données pour la cuisson sur un seul niveau.

Nous vous indiquons une plage de températures préconisées. Choisissez d'abord le réglage le plus bas et augmentez-le plus tard si vous trouvez que votre préparation n'est pas assez dorée.

Les durées de cuisson indiquées sont des estimations et peuvent varier en fonction de certaines conditions.

L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en sélectionnant le programme adéquat.

Préchauffez seulement le four si votre recette le précise. Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs pizzas ou divers gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.

Choisissez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement de silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.

Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

La cuisson des grosses pièces de viande ou des gâteaux génère souvent de la condensation, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte et l'intérieur du four.

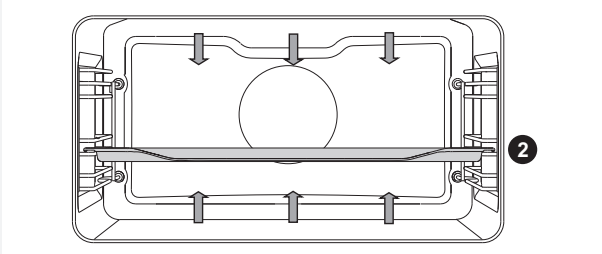
Éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

QUEL FOUR.COM

CONVECTION NATURELLE

La chaleur des résistances de sole et de voûte irradie à l'intérieur de l'enceinte en se répartissant uniformément.



Cuisson de la viande

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Grain (à partir du)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Rôti de porc	1500	2	180-190	150
Épaule de porc	1500	2	190-200	120-140
Roulade de porc	1500	2	190-200	120-140
Rôti de viande hachée	1500	2	200-210	60-70
Rôti de bœuf	1500	2	180-210	90-120
Rosbif, bien cuit	1000	2	200-210	40-60
Roulade de veau	1500	2	180-200	90-120
Gigot d'agneau	1500	2	190-200	100-120
Cuisses de lapin	1500	2	190-200	100-120
Cuisseau de chevreuil	1500	2	190-200	70-90
Boulettes de viande	1500	2	180-200	15-30
POISSON				
Poisson à l'étouffé	1000	1	190-210	60-80

Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau et utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas. Posez toujours les moules sur la grille. Ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil. Le préchauffage diminue le temps de cuisson.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
PÂTISSERIES			
Pain blanc*	2	180-190	60
Pain au sarrasin*	2	180-190	50
Pain complet*	2	180-190	50
Pain de seigle*	2	180-190	50
Pain à l'épeautre*	2	180-190	60
Soufflé sucré	1	170-180	35-45
Soufflé	1	170-180	35-45
Gâteau roulé *	2	200-220	30-40
Gâteau aux noix	1	180	55-60
Génoise*		160-170	20-30
Macarons		120-140	15-30
Chaussons aux légumes	2	190-200	15-20
Chaussons aux fruits	2	190-200	25-30
Gâteau au fromage blanc	1	170-180	65-75
Petits fours / Cupcakes	2	160-170	20-30
Petits gâteaux à la levure / pain d'épice	2	190-200	20-25
Chaussons au chou (Pirojki)	2	180-190	30-40
Tarte aux fruits	2	130	120
Meringues	2	90	120

Problème	Conseil
Le gâteau est-il cuit ?	<ul style="list-style-type: none">• Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit.
Le gâteau s'est affaissé	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez la recette.• Mettez moins de liquide la prochaine fois.• Notez la durée de pétrissage si vous utilisez un mixer ou un blender.
Le fond du gâteau n'est pas assez cuit	<ul style="list-style-type: none">• Choisissez un moule ou une plaque à pâtisserie de couleur sombre.• Placez le moule ou la plaque au niveau inférieur et utilisez la sole en fin de cuisson.
Les gâteaux mous ne sont pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none">• Réduisez la température et augmentez la durée de cuisson.



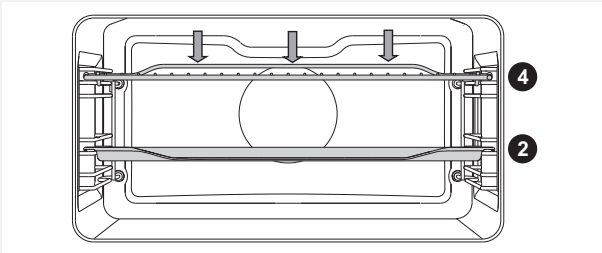
N'insérez pas la lèche-frite profonde sur le premier gratin.

GRIL DOUBLE et GRIL



Lorsque vous préparez des grillades avec le gril double, la résistance de voûte et le gril installé en haut du four sont en marche.

En mode Gril normal, seul le petit gril (qui est un élément du gril double) est en marche.



Préchauffez le gril infrarouge pendant 5 minutes.

Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.

En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le gril est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux saucisses, tranches de viande et poisson (steaks, côtelettes, escalopes, filets et darnes de saumon) ; il permet aussi de préparer des toasts.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, buvez la pour que les aliments n'y attachent pas et installez-la sur le 4ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four, les accessoires et ustensiles.

Tableau de cuisson au gril – petit gril

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180g/pièce	4	240	18-21
Échine de porc	180g/pièce	4	240	18-22
Côtelette/escalope	180g/pièce	4	240	20-22
Saucisses	100g/pièce	4	240	11-14
PAIN				
Toasts	/	4	240	3-4
Toasts garnis	/	4	240	5-7

Tableau de cuisson au grill – grill double

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180g/pièce	4	220-240	14-16
Bifteck, bien cuit	180g/pièce	4	220-240	18-21
Échine de porc	180g/pièce	4	220-240	19-23
Côtelette/escalope	180g/pièce	4	220-240	20-24
Escalope de veau	180g/pièce	4	220-240	19-22
Saucisses	100g/pièce	4	220-240	11-14
Rôti de viande hachée (Leberkase)	200g/pièce	4	220-240	9-15
POISSON				
Darnes/filets de saumon	600	3	220-240	19-22
TOASTS				
6 tranches de pain blanc*	/	4	240	1,5-3
4 tranches de pain multicéréale*	/	4	240	2-3
Toasts garnis*	/	4	240	3,5-7

Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Quand vous préparez une truite, essuyez-la avec un papier absorbant. Assaisonnez le poisson à l'intérieur, huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.



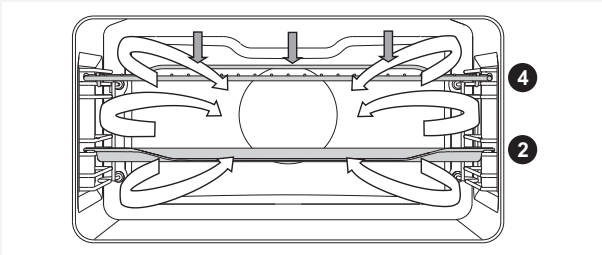
Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.
Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

GRIL VENTILÉ



Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson au gril)



Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Canard *	2000	1	150-170	80-100
Rôti de porc	1500	2	160-170	60-85
Épaule de porc	1500	2	150-160	120-160
Jambonneau	1000	2	150-160	120-140
Moitié de poulet	600	2	180-190	25 (1ère face) 20 (2ème face)
Poulet*	100	1	210	60
POISSON				
Truite	200g, pièce	2	170-180	45-50

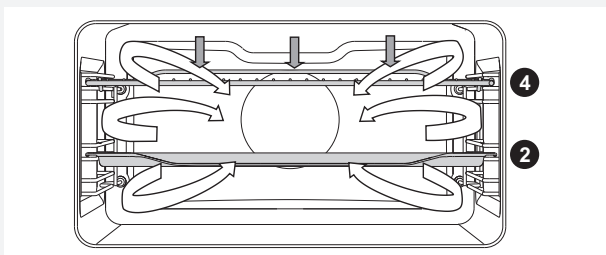
QUEL FOUR.COM

CHALEUR TOURNANTE ET SOLE



La résistance de sole, la résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent en même temps. Ce mode convient aux pizzas et tartes aux fruits.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson en convection naturelle)



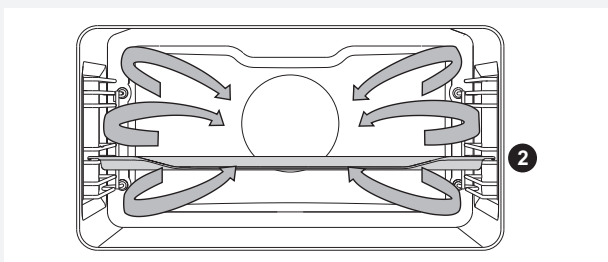
Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Gâteau au fromage blanc, pâte brisée	2	150-160	65-75
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche lorraine, pâte brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes, pâte à la levure boulangère	2	150-160	35-40
Strudel aux pommes, pâte filo	2	170-180	45-65

QUEL FOUR.COM

CHALEUR TOURNANTE 3D



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.



Cuisson de la viande

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Rôti de porc, avec couenne	1500	2	170-180	140-160
Poitrine de porc	1500	2	170-180	120-150
Poulet entier	1200	2	180-190	60-80
Canard	1700	2	160-170	120-150
Blancs de poulet	1000	2	180-190	60-70
Poulet farci	1500	1	170-180	100-120

Cuisson des pâtisseries

Le préchauffage est recommandé.

Vous pouvez cuire les biscuits et gâteaux individuels sur plusieurs plaques à pâtisserie à la fois, positionnées à différents niveaux (2ème et 3ème).

Le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre, même si les plaques à pâtisserie utilisées sont identiques. Les biscuits se trouvant sur la plaque du haut peuvent être cuits avant ceux qui sont positionnés plus bas.

Placez toujours les moules sur la grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille.

Pour que les gâteaux individuels cuisent de la même façon, veillez à leur donner la même taille.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
PÂTISSERIES			
Gâteau	2	150-160	45-60
Génoise	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	150-160	45-65
Gâteau aux prunes	2	150-160	35-60
Biscuit roulé*	2	150-170	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	160-170	50-70
Challah (pain brioché tressé)	2	160-170	35-50
Strudel aux pommes	2	170-180	40-60
Brioche fourrée à la confiture	2	170-180	30-35
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscuits, pâte brisée	2	150-160	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille	2	150-160	15-28
Petits gâteaux, à la levure boulangère	2	170-180	20-35
Petits gâteaux, pâte filo	2	170-180	20-30
Gâteau à la crème	2	180-190	25-45
PRODUITS SURGELÉS			
Strudel aux pommes et au fromage frais	2	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Frites à cuire au four	2	170-180	20-35
Croquettes à cuire au four	2	170-180	20-35
Yaourts	3	40	240

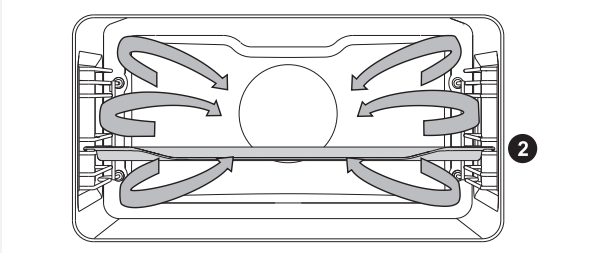


N'insérez pas la lèchefrite profonde sur le gratin n° 1.

CUISSON ECO



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.



Préparation	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE			
Rôti de porc, 1 kg	2	200	150-170
Rôti de porc, 2 kg	2	190	160-190
Rôti de bœuf, 1 kg	2	210	120-140
POISSON			
Poisson entier, 200 g/pièce	2	200	40-50
Filet de poisson, 100 g/pièce	2	210	25-35
PÂTISSERIES			
Gâteaux individuels faits avec une poche à douille*		180	25-30
Petits fours / cupcakes	2	190	30-35
Biscuit roulé, pâte à génoise	2	190	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	190	55-65
LÉGUMES			
Pommes de terre au gratin	2	190	40-50
Lasagnes	2	200	40-50
SURGELÉS			
Frites, 1 kg	2	220	25-40
Médallions de poulet, 0,7 kg	2	220	25-35
Bâtonnets de poisson, 0,6 kg	2	220	20-30

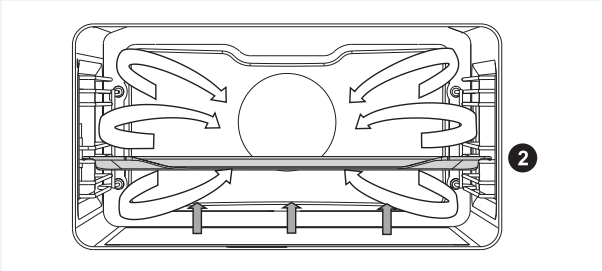


N'insérez pas la lèchefrite profonde sur le gratin n° 1.

SOLE VENTILÉE



Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Choisissez le second gradin à partir du bas et une plaque à pâtisserie peu profonde pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus de la préparation.



Aliments à stériliser	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Fruits			
Fraises	2	180	20-30
Fruits à noyau	2	180	25-40
Compote	2	180	25-40
Légumes			
Cornichons au vinaigre	2	180	25-40
Haricots verts/carottes		180	25-40

CONSERVES

Préparez les aliments et les bocaux comme d'habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez pas de bocaux en verre avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes ingrédients que vous préparez bien, et fermés hermétiquement.

Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux de 1 litre. Insérez la lèchefrite sur le second gradin.

Surveillez la stérilisation. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à frémir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-dessous.

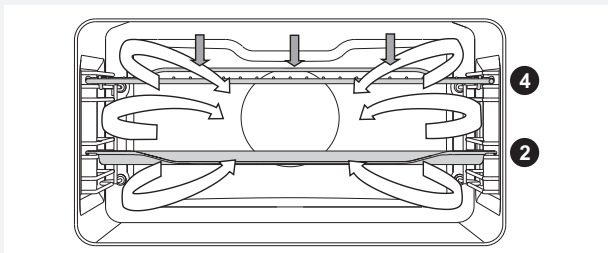
Aliments à stériliser	Quantité (litre)	T = 170 - 180 °C jusqu'au début de l'ébullition (min.)	Début de l'ébullition	Temps de repos au four (min.)
FRUITS				
Fraises	6 x 1 litre	40-55	Arrêter le four	25
Fruits à noyau	6 x 1 litre	40-55	Arrêter le four	30
Compote	6 x 1 litre	40-55	Arrêter le four	35
LÉGUMES				
Cornichons au vinaigre	6 x 1 litre	40-55	Continuer 60 min. à 120°C	30
Haricots verts/carottes	6 x 1 litre	40-55		30

CUISSON AUTOMATIQUE DE LA VIANDE- MODE

RÔTISSAGE AUTO



La résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode convient à tout type de viande à rôtir.



Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments ne tachent pas et insérez-la sur le 2ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans la lèchefrite, insérez cette dernière sur le 1er gradin.

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)	Température à cœur (°C)
Filet de bœuf	1000	2	190-210	50-70	55-75*
Poulet - entier	1500	2	170-190	60-75	85-90
Poulet - entier	2000	2	170-190	90-110	85-90
Dinde	4000	2	160-180	150-80	85-90
Rôti de porc	1000	2	150-170	100-120	70-85
Rôti de viande hachée	1000	2	160-180	70-80	75-80
Veau	1000	2	170-190	85-105	55-75
Agneau	1000	2	170-190	50-60	70-80
Gibier	1000	2	170-190	50-65	70-80
Poisson	1500	2	160-180	35-55	75-85
Poulet – cuisses	1000	2	180-200	45-55	85-90


* Saignant = 55-60 °C ; medium = 65-70 °C ; bien cuit = 70-75 °C

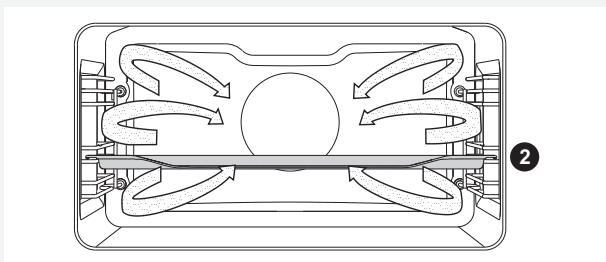
MODE COMBINÉ VAPEUR / MODE VAPEUR

CHALEUR TOURNANTE ET VAPEUR



La vapeur d'eau produite par le générateur pénètre dans la cavité du four. De plus, la résistance circulaire et le ventilateur qui fonctionnent en même temps font circuler en permanence l'air chaud et la vapeur.

 Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.




Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Bœuf, à braiser	1000	2	170-190	65-80
Bœuf, filet	1000	2	170-190	60-85
Veau, jarret	1000	2	170-190	75-90
Veau, jarret	1500	2	170-190	90-110
Agneau	1000	2	180-200	70-85
Volaille, entière	1500	2	170-190	70-85
Volaille, blancs	1000	2	170-190	50-70
Porc, filet mignon	1000	2	170-190	90-120
Poisson	1000	2	180-200	25-35
Pommes de terre	1000	2	170-190	35-45
Pommes de terre et brocoli	1000	2	170-190	35-45

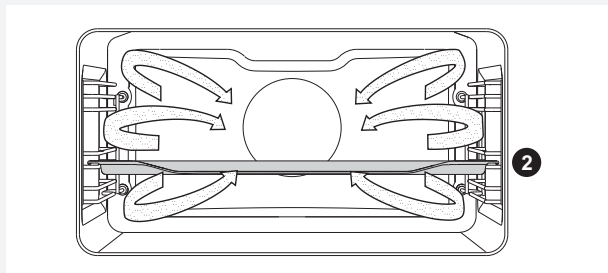
QUELFOUR.COM

VAPEUR



La vapeur d'eau produite par le générateur pénètre dans la cavité du four.

 Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.



Viande, poisson et fruits de mer

Type d'aliment	Poids (g) ou quantité	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Choucroute et saucisses	2 paires	2	100	30-40
Bifteck	4	2	100	40-50
Blancs de poulet	4	2	100	20-30
Crevettes	1000	2	100	20-30
Filets de poisson	4	2	100	5-15
Filets de poisson	500	2	100	9-19
Poisson entier	1000	2	80	10-20
Moules	1000	2	80	18-28
Saucisses de Francfort	4 paires	2	85	5-15
Saucisses	200	2	100	15-25

Légumes

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Haricots verts	500	2	100	85-95
Haricots – en grains	500	2	100	67-75
Petits pois	2000	2	100	40-50
Chou-fleur entier	500	2	100	25-40
Chou-fleur en fleurettes	1000	2	100	25-35
Brocoli entier	500	2	100	20-35
Brocoli en fleurettes	700	2	100	25-40
Carottes entières	500	2	100	40-50
Carottes en rondelles	500	2	100	15-25
Maïs	500	2	100	25-35
Pois chiches	500	2	100	85-95
Fenouil	500	2	100	10-20
Navets	500	2	100	15-25
Betterave rouge – entière	500	2	100	60-70
Poivrons	500	2	100	10-20
Trévisse	500	2	100	11-21

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Choux de Bruxelles	500	2	100	25-35
Asperges	500	2	100	10-20
Épinards	500	2	100	10-20
Bettes	500	2	100	10-20
Jardinière de légumes	1000	2	100	30-40
Chou	500	2	100	40-50
Chou chinois	500	2	100	30-40
Aubergines	500	2	100	10-20
Courgettes	500	2	100	10-20
Pommes de terre, entières	500	2	100	30-40
Pommes de terre, en rondelles	500	2	100	23-32

Pâtes, riz, céréales

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Riz blanc	200	2	100	32-43
Riz complet	200	2	100	55-65
Risotto	Recette	2	100	
Pâtes	200	2	100	20-30
Pâtes complètes (blé)	200	2	100	15-25
Millet	250	2	100	25-35
Gnocchi	500	2	100	15-25
Quenelles	500	2	100	15-25
Tortellini	500	2	100	20-30
Couscous	500	2	100	10-20
Ravioli	500	2	100	10-20

Desserts

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Chocolat fondu	500	2	50	20-30
Gélatine (trempage/source)	1 sachet	2	50	15-25
Riz au lait	Recette	2	100	32-42
Pâte à la levure boulangère	Recette	2	100	40-50
Crème caramel	Recette	2	100	5-15

Œufs

Recette	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson
Œufs à la coque	500	2	100	7-17
Œufs durs	500	2	100	11-21
Œufs pochés	500	2	100	10-20
Œufs brouillés	500	2	100	5-15
Omelette au bacon	Recette	2	100	15-25

Fruits

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Pommes en quartiers	500	2	100	5-15
Oreillons d'abricots	500	2	100	5-15
Oreillons de pêche	500	2	100	7-17
Cerises	500	2	100	5-15
Groseilles à maquereaux	500	2	100	5-15
Poires en quartiers	500	2	100	5-15
Prunes	500	2	100	5-15
Rhubarbe	500		100	5-10

Décongélation

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Viande surgelée	500	2	50	40-50
Volaille surgelée	1500	2	50	50-60
Poisson surgelé	1000	2	50	45-45
Fruits surgelés	500	2	50	10-20
Plats cuisinés surgelés	1000	2	60	45-55

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant de procéder au nettoyage, mettez le four hors tension et laissez-le complètement refroidir.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium.

N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou d'éponges grattantes.

Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas. N'utilisez pas de nettoyants agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez pas les touches, les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyants à base d'alcool.

Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux humidifié à l'eau afin de ne pas endommager la surface.

Vous pouvez aussi utiliser des accessoires et produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.



Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL DU FOUR

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents et aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incrustent pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détergers ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant. N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes.

Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

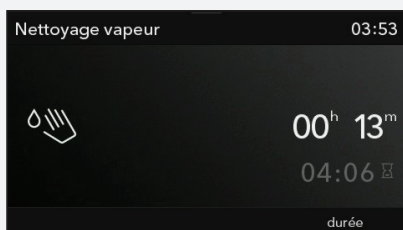
Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

UTILISATION DE LA FONCTION NETTOYAGE VAPEUR POUR NETTOYER LE FOUR

Avant de lancer le programme Nettoyage Vapeur, remplissez le réservoir d'eau.

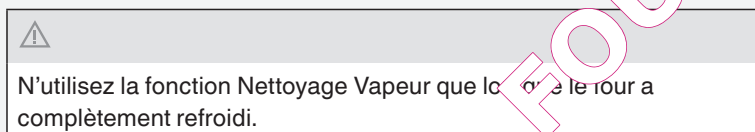


Dans le menu principal, choisissez "Extras/Fonctions complémentaires", puis sélectionnez l'icône du Nettoyage vapeur. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



Effleurez la touche DÉPART.

Après avoir lancé le programme, attendez jusqu'à ce que la durée affichée à l'écran arrive à son terme (13 minutes). Lorsque le programme Nettoyage Vapeur est terminé, patientez jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi pour pouvoir essuyer l'intérieur en toute sécurité, sans vous brûler.



La fréquence du nettoyage dépend de la dureté de l'eau.


Dureté de l'eau	Degré français (10 mg/l de Ca CO ₃)	Consommation d'eau estimée avant détartrage (litre)	Nombre de barres colorées sur le papier réactif
Très douce	0 à 5°fH	100	4 barres vertes
Douce	5 à 12°fH	70	1 barre rouge
Peu dure	12 à 25°fH	50	2 barres rouges
Moyennement dure	25 à 37°fH	35	3 barres rouges
Dure	>37°fH	25	4 barres rouges

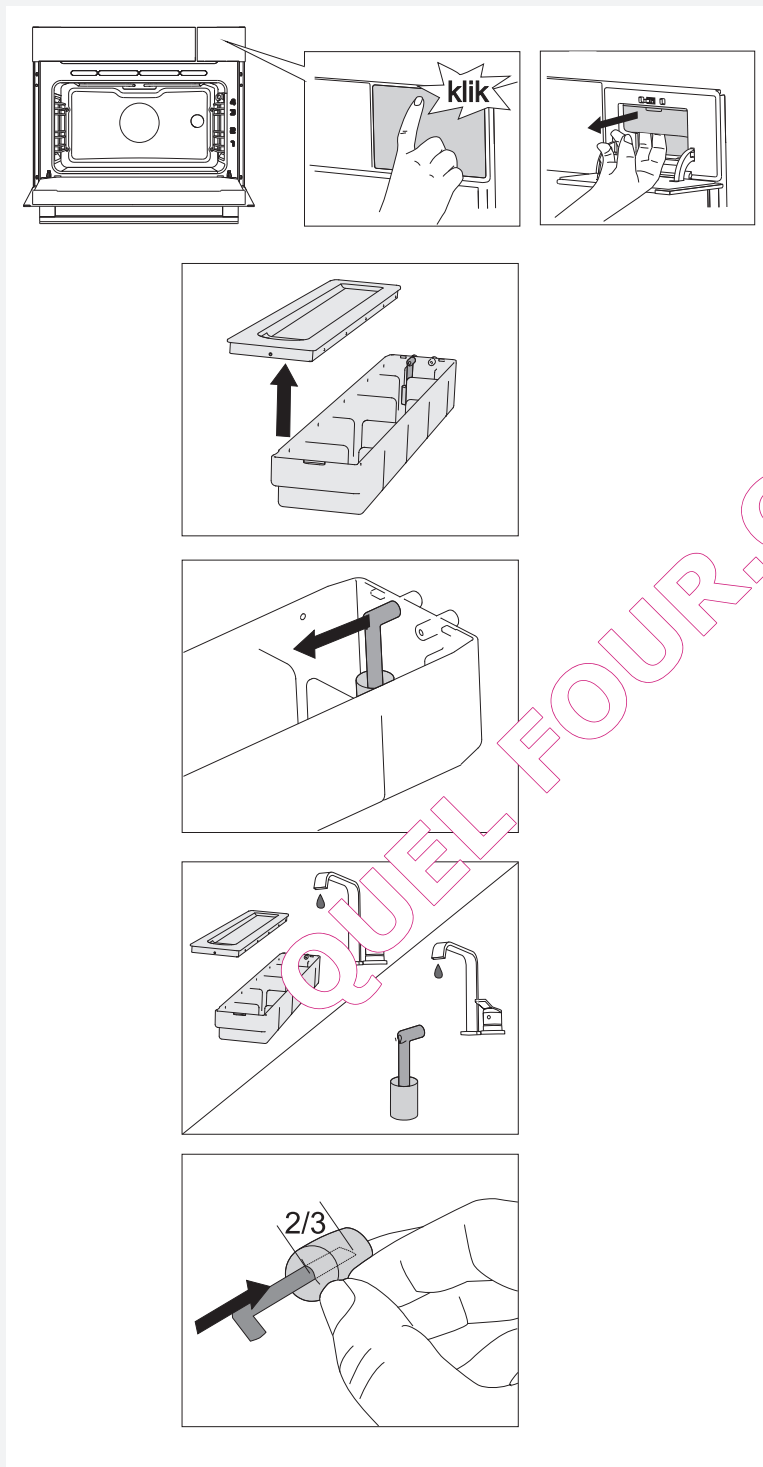
Nous vous conseillons d'utiliser le détartrant DeLonghi, car il procure de bons résultats lors du nettoyage du circuit de vapeur.

Le message suivant s'affiche à l'écran : **"Veuillez procéder au détartrage."** Les messages qui apparaissent successivement à l'écran vous guident pendant toute la procédure de détartrage.

1. Versez dans le réservoir 1/8 de produit détartrant et 7/8 d'eau.
2. Détartrage en cours.
3. Le détartrage est terminé. Videz le liquide, rincez le réservoir et remplissez-le d'eau propre pour la procédure de rinçage.
4. Le rinçage est terminé. Nettoyez le réservoir et le four.
Nettoyez aussi le filtre en mousse (voir le chapitre NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE).

NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE


 Chaque fois que vous nettoyez le réservoir d'eau ou détartrez l'appareil, nettoyez aussi le filtre en mousse.



1 Enlevez le couvercle du réservoir d'eau.

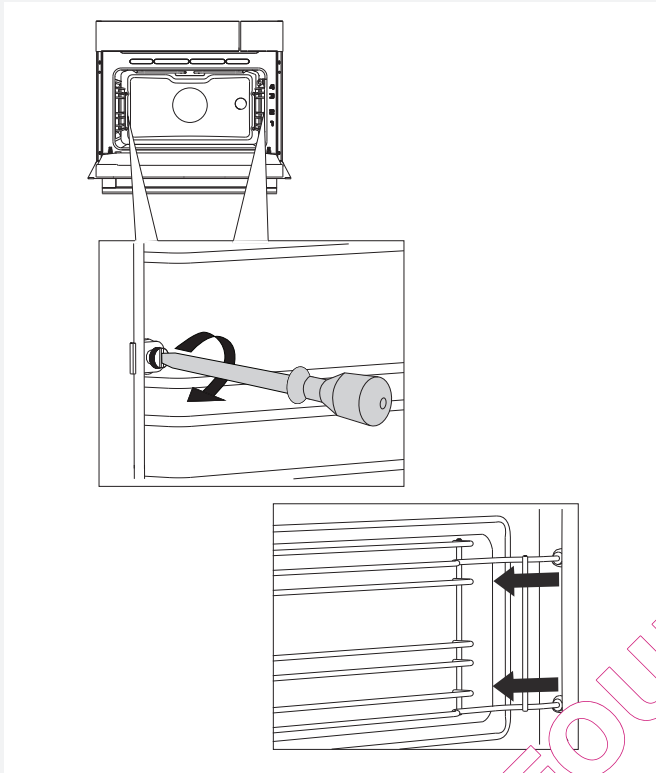
2 Détachez la tubulure d'arrivée d'eau de sa fixation.

3 Nettoyez sous l'eau courante la tubulure d'arrivée d'eau et le filtre en mousse. Rincez la mousse jusqu'à ce qu'on n'y voit plus aucune impureté ; de cette façon, vous serez sûr que l'appareil fonctionne correctement et préserve la saveur et l'arôme des aliments.

 Si le filtre en mousse s'est détaché de la tubulure d'arrivée d'eau, remettez-le en place en enfonçant la tubulure jusqu'aux deux tiers de la longueur totale de la mousse.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



1 Enlevez les vis avec un tournevis.

2 Tirez les gradins hors des trous situés sur la paroi

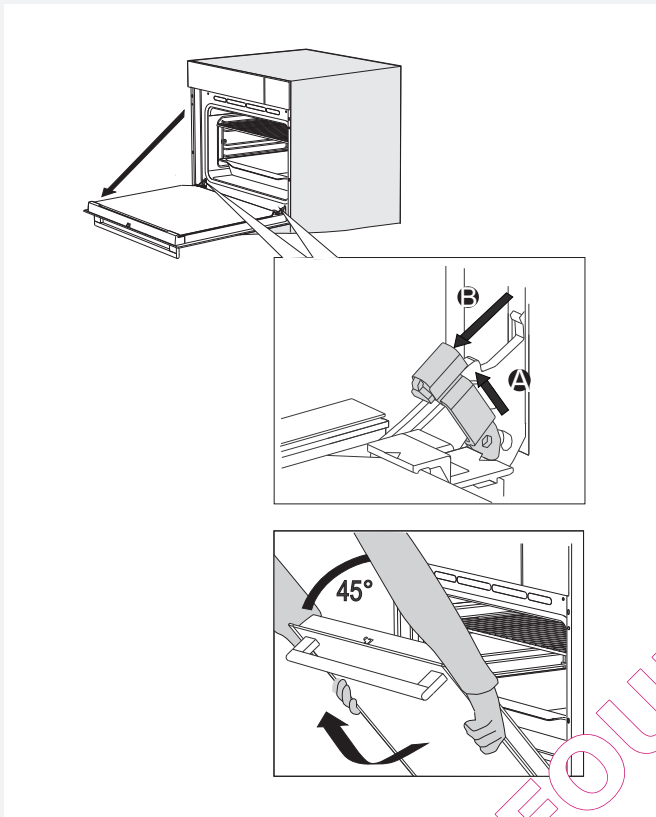
Après que le nettoyage est terminé, revissez les gradins à la paroi avec un tournevis.



Avant de procéder au nettoyage, déconnectez le four du réseau électrique.

Les résistances doivent être refroidies, sinon vous pourriez vous brûler.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



1 Ouvrez tout d'abord la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

2 Soulevez délicatement les pièces qui retiennent les charnières et tirez la porte vers vous.

3 Fermez doucement la porte jusqu'à un angle de 45 degrés (par rapport à sa position fermée) puis soulevez-la et retirez-la complètement.

Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si elle ne s'ouvre ou ne se referme pas correctement, vérifiez que les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.



Lorsque vous remontez la porte, veillez à ce que les pièces qui retiennent les charnières soient placées correctement dans leur logement. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est actionnée par un ressort tendu pourrait se dégager à tout moment. Risques de blessures !

PORTE À OUVERTURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression d'ouverture à partir d'un angle de 75 degrés.

PORTE À FERMETURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle finisse de se fermer automatiquement.



Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

VERROU DE LA PORTE (sur certains modèles)

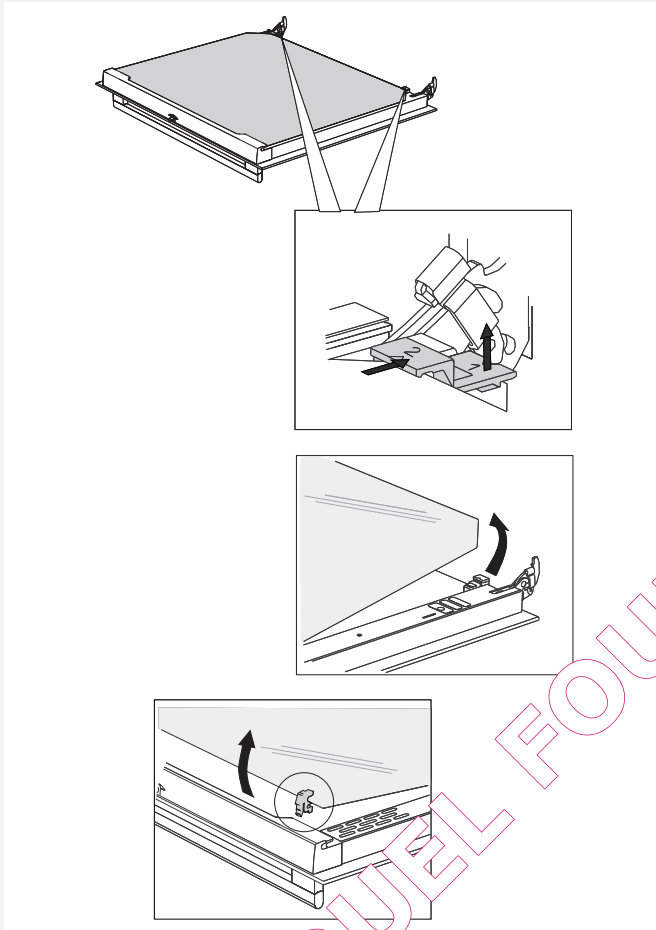
Pour ouvrir le verrou, poussez-le doucement vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.



Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE


On peut aussi nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").



1 Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).

2 Prenez la vitre par le bas, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.

3 Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.

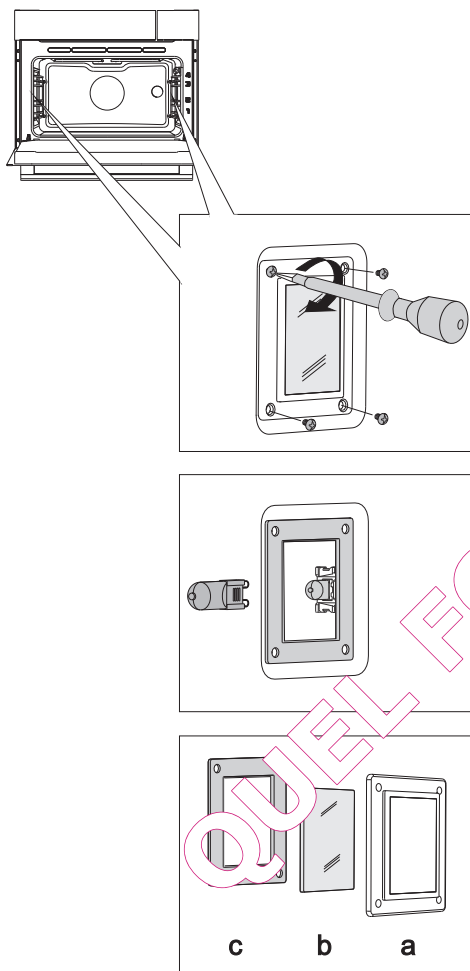
 Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE


Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont donc pas couvertes par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez les plats perforés et non perforés, la lèchefrite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

Utilisez un tournevis cruciforme Philips.


Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W)




1 Dévissez les vis qui fixent le cadre. Enlevez le cadre et la

 NOTE : veillez à ne pas rayer l'émail.

2 Retirez la lampe halogène et remplacez-la par une neuve.

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

 Sous le cadre, il existe un joint qu'il ne faut pas enlever. Veillez à ce qu'il ne se détache pas. Lors du remontage, le joint doit adhérer correctement à la paroi du four.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause
Les touches ne répondent pas, l'affichage reste figé.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur), puis reconnectez le four et remettez-le en marche.
Les fusibles de l'installation sautent souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et Entretien.
Les pâtisseries ne sont pas bien cuites.	Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent ? Avez-vous bien fermé la porte du four ?
Un code d'erreur s'affiche : ERRXX ... * * XX est le code de l'erreur.	Une erreur s'est produite dans le module électronique. Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes, puis reconnectez-le et mettez l'horloge à l'heure. Si l'erreur continue de s'afficher, contactez un technicien du service après-vente.
L'eau n'est pas pompée dans le circuit de vapeur.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir.• Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.• Vérifiez que les orifices et les tubes d'arrivée du réservoir d'eau ne sont pas obstrués.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.



Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant la prise secteur.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

QUEL FOUR.COM

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.

TESTS DE CUISSON

Les tests de cuisson ont été réalisés conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cuisson conventionnelle

Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Biscuits – 1 niveau*	Plaque à pâtisserie émaillée	2		140-150	30-35
Gâteaux secs – 2 niveaux*	Plaque à pâtisserie émaillée	2 et 3		140-150	30-40
Petits fours / Cupcakes – 1 niveau *	Plaque à pâtisserie émaillée	2		150-160	30-35
Petits fours / Cupcakes – 2 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2 et 3		140-150	30-35
Gâteau	Moule métallique rond sur la grille	2		160-170	15-20
Tarte aux pommes	Moule métallique rond sur la grille	2		80	45

* Préchauffage 10 minutes

Gril

Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Toast*	Grille	3		240	1:20-1:40
Galette de viande hachée (pljeskavica)*	Grille + lèche-frite	3		240	20-25

* Préchauffage 10 minutes

Vapeur

Préparation	Notes	Gratin (à partir du bas)	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Brocolis	Repos à température ambiante avant cuisson	2		100°C	25-30
Petits pois	Sans givre ou particules de glace	2		100°C	30-40

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

 **ASKO**

