

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

## **VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE**

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



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

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



### **DANGER**

**Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.**



### **AVERTISSEMENT**

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

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

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- L'installation doit être conforme aux normes locales de sécurité. L'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine de vous exposer à des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de 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.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

### **Mise au rebut des appareils ménagers usagés**

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

## INSTALLATION

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

### PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

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

### BRANCHEMENT AU SECTEUR

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

- L'éventuel remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) doit être uniquement effectué par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

### RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

#### Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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

#### Pendant l'utilisation :

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

## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



### Élimination des emballages

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

### Mise au rebut de l'appareil

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

### Conseils pour économiser l'énergie

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

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (C E)

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

## DIAGNOSTIC DES PANNES

### Le four ne marche pas :

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

### **La porte est bloquée :**

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

### **Le 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, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

## **SERVICE APRÈS-VENTE**

### **Avant de faire appel au Service Après-vente :**

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

### **Après ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.**

Veuillez toujours spécifier :

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

## **SERVICE**



0000 000 00000

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

## **NETTOYAGE**

### **⚠ AVERTISSEMENT**

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

### **Extérieur du four**

**REMARQUE IMPORTANTE :** n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

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

### **Enceinte du four**

**REMARQUE IMPORTANTE :** Évitez d'utiliser des éponges abrasives et/ou des pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

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

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

### **Accessoires :**

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

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

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

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

## AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.
- Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

### DÉMONTAGE DE LA PORTE

#### Pour démonter la porte :

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

#### Pour remonter la porte :

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

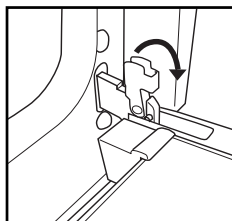


Fig. 1

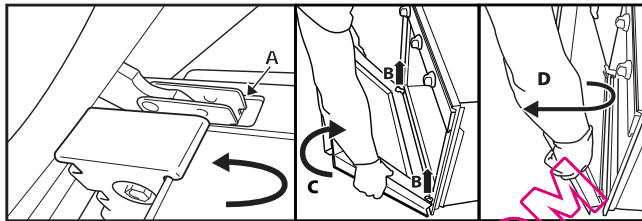


Fig. 2

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

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

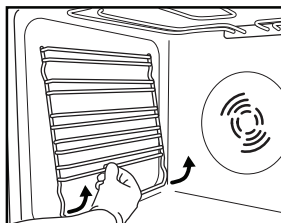


Fig. 3

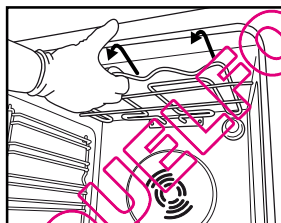


Fig. 4

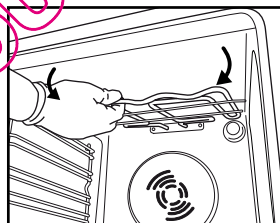


Fig. 5

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule grillée par une ampoule neuve (voir Remarque pour le type d'ampoule), revissez ensuite le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.



Fig. 6

Fig. 7

### REMARQUE :

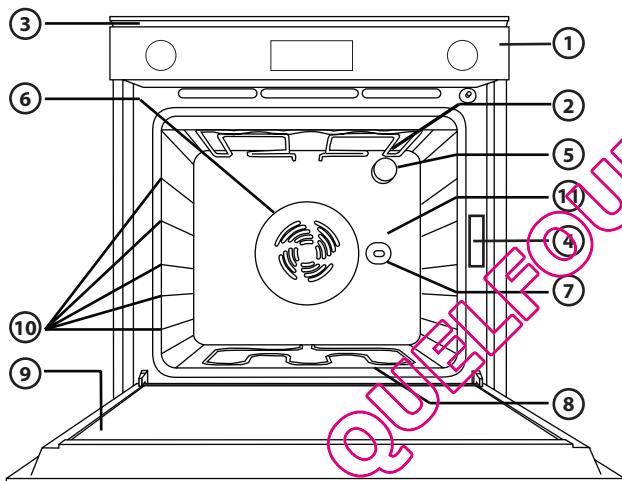
- Utilisez exclusivement des ampoules incandescentes de 25-40W/230V type E-14, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

### REMARQUE IMPORTANTE :

- Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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



1. Bandeau de commande
2. Résistance supérieure/gril
3. Système de refroidissement (si présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Système de ventilation (si présent)
7. Tournebroche (si présent)
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins
11. Paroi

### REMARQUE :

- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

## ACCESSOIRES COMPATIBLES

(pour les accessoires fournis avec le four, consultez la fiche technique)

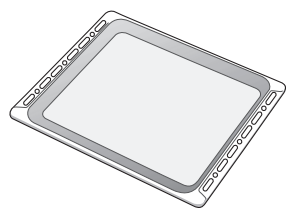


Fig. 1

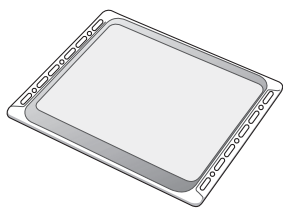


Fig. 2

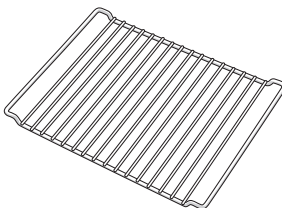


Fig. 3

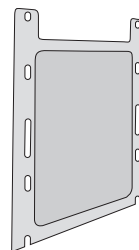


Fig. 4

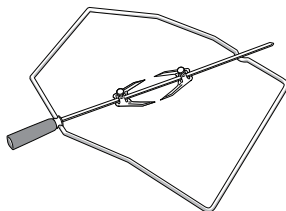


Fig. 5

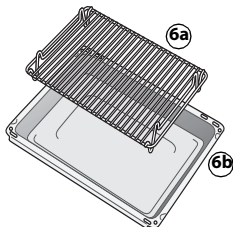


Fig. 6

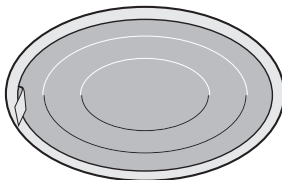


Fig. 7

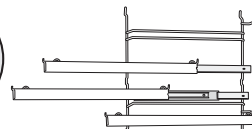


Fig. 8

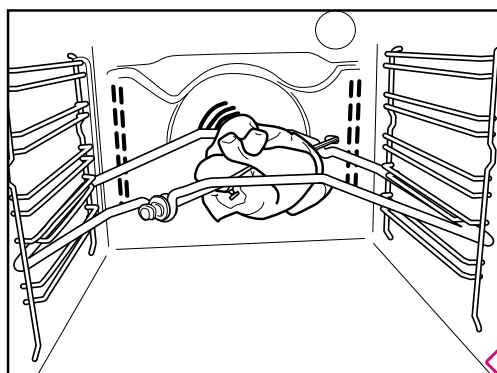


Fig. 9

### **Lèche-frite (Fig. 1)**

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four ou utilisée comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez de l'eau dans le fond de la lèche-frite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

### **Plaque à pâtisserie (Fig. 2)**

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

### **Grille (Fig. 3)**

Pour faire griller de la viande ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin du four. Le côté courbé de la grille peut être introduit soit vers le haut, soit vers le bas.

### **Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)**

Ces panneaux ont une revêtement en émail microporeux spécial qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (voir NETTOYAGE).

### **Tournebroche (Fig. 5)**

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur la Fig. 9. Vérifiez également « Conseils et suggestions d'utilisation ».

### **Kit pour gril (Fig. 6)**

Le kit se compose d'une grille (6a) et d'un récipient émaillé (6b). Ce kit doit être placé sur la grille (3) et utilisé avec la fonction Gril.

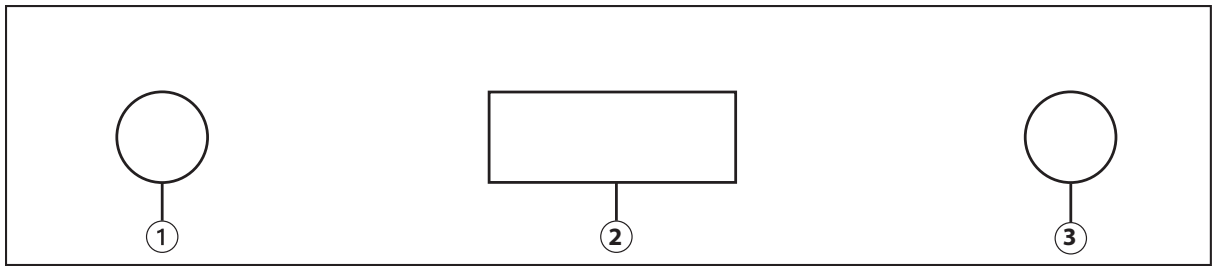
### **Filtre à graisses (Fig. 7)**

À utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez-le à la paroi arrière de la cavité face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle ; il ne doit pas être utilisé avec la fonction Chaleur tournante.

### **Grilles coulissantes (Fig. 8)**

Elles permettent aux grilles et aux lèche-frites de sortir à moitié pendant la cuisson. Elle s'adaptent à tous les accessoires et peuvent être lavées au lave-vaisselle.

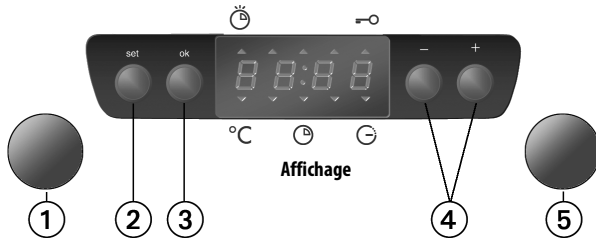
## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



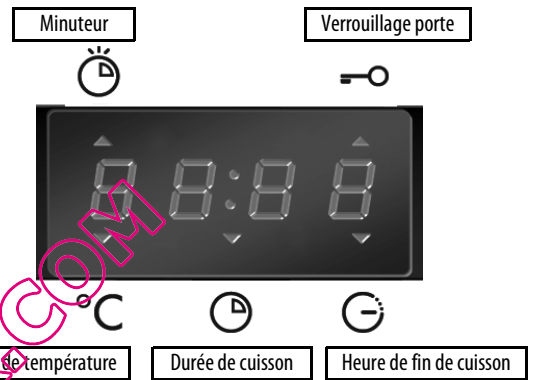
1. Bouton de sélection des fonctions
2. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE
3. Bouton du thermostat

## MODE D'EMPLOI DU FOUR

### Minuterie électronique



1. Bouton de sélection des fonctions
2. Touche de réglage (« set »)
3. Touche de confirmation (« ok »)
4. Touches de modification valeurs temps (« - » « + »)
5. Bouton du thermostat



### Activation du four

Après avoir branché le four pour la première fois au secteur ou après une coupure d'électricité, l'afficheur indique « 12:00 ».

### Sélection et modification de l'horloge :

1. Appuyez sur la touche « OK ». L'heure clignote sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour programmer l'heure.
3. Appuyez sur « ok » et « - » ou « + » pour programmer les minutes.
4. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.

### Pour modifier l'heure :

Appuyez sur « ok » pendant 2 secondes, jusqu'à ce que l'heure clignote à l'afficheur. Répétez les opérations indiquées ci-dessus.

### Sélection de la fonction de cuisson :

1. Tournez le bouton 1 sur la fonction choisie.
2. Tournez le bouton 5 pour sélectionner la température.
3. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer ; le four se met en marche. L'indicateur ▼ situé près de °C s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte.

### Pour modifier la température :

1. Tournez le bouton 5 et sélectionnez la température désirée.

**REMARQUE IMPORTANTE : Pour annuler une sélection quelconque, tournez le bouton 1 sur « 0 ». Ou appuyez sur « ok » pour éteindre le four en conservant les fonctions précédemment sélectionnées.**

### Sélection du temps de cuisson :

La durée de cuisson permet de faire fonctionner le four (en sélectionnant n'importe quelle fonction, à l'exception des fonctions spéciales) 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 6 heures.

1. Programmez la fonction et la température (voir chapitre : « Sélection de la fonction de cuisson ») jusqu'au point 2 sans confirmer à l'aide de la touche « ok ».
2. Appuyez sur la touche « réglage » (l'indicateur ▼ s'allume à l'affichage, à côté du symbole de durée de cuisson ⌚) et sélectionnez, dans les 8 minutes qui suivent, la durée de cuisson souhaitée à l'aide de la touche « - » ou « + ».
3. Confirmez votre sélection en appuyant sur « ok » ; le four s'allume et l'affichage visualise le temps de cuisson restant.
4. Pour modifier la température précédemment programmée, tournez le bouton 5.  
Pour retourner à l'affichage du temps restant, attendez 5 secondes.

### Apparition de **End** sur l'afficheur :

À la fin du temps programmé, l'indication **End** apparaît sur l'afficheur et un signal sonore retentit.

Le four s'éteindra automatiquement.

Il est possible de modifier la durée de cuisson à l'aide des touches « - » ou « + ». Retournez au point 3 chapitre « Sélection de la durée de cuisson ».

1. Tournez le bouton 1 sur « 0 ».

L'heure du jour réapparaît sur l'afficheur.

Pour augmenter la durée de cuisson, utilisez la touche « - » ou « + ».

### Sélection de l'heure de fin de cuisson

Cette opération permet de programmer à l'avance l'heure de fin de cuisson. La durée maximum programmable est de 23 heures et 59 minutes.

1. Procédez en suivant les points 1 et 2 du chapitre « Sélection de la durée de cuisson ».

2. Appuyez sur la touche « réglage » pour programmer l'heure de fin de cuisson : l'indicateur ▼ situé en correspondance du symbole ☉ s'allume.

3. Programmez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches « - » ou « + ».

4. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer l'heure de fin de cuisson.

Le four entrera automatiquement en fonction à l'heure de fin de cuisson moins la durée de cuisson : sur l'afficheur, les indicateurs ▼ ▼ au-dessus des symboles ☉ ☉ s'allument.

### Minuteur

Le minuteur peut être utilisé uniquement lorsque le four ne fonctionne pas et permet de régler un temps maximum de 6 heures.

#### Pour régler le minuteur :

1. Maintenez le bouton 1 sur la position « 0 ». L'heure du jour apparaît sur l'afficheur.

2. Appuyez sur la touche « set » (réglage). L'indicateur ▲ situé en correspondance du symbole ⌚ s'allume.

Appuyez sur les touches « - » ou « + » pour programmer le temps désiré.

3. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer la sélection.

À la fin du temps programmé :

Un signal sonore retentit et **End** clignote sur l'afficheur.

Appuyez sur la touche « ok » : le signal sonore s'arrête. L'heure du jour réapparaît sur l'afficheur.








### Blocage de porte **LOC** :

1. Boutons 1 et 5 positionnés sur « 0 », appuyez simultanément sur les touches « ok » et - pendant 3 secondes. L'indicateur ▲ situé en correspondance du symbole 🔒 s'allume.

2. Après avoir activé la fonction Verrouillage porte, il ne sera plus possible d'utiliser les fonctions du four.

3. Pour désactiver cette fonction, répétez la séquence indiquée au point 1.









## TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

FONCTION		DESCRIPTION
	OFF	-
	LAMPE	Pour allumer l'éclairage du four.
	CONVECTION NATURELLE	Fonction idéale pour cuire n'importe quel plat sur un seul gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand le signal sonore indique que la température programmée est atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats préparés surgelés ; suivez les indications figurant sur l'emballage.
	CONVECTION FORCÉE	Cuisson des tartes avec garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Cette fonction est idéale pour la cuisson sur deux gradins. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
	GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four 3-5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (rosbifs, rôtis). La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour cuire de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite installée sur le premier gradin. Ceci pour réduire les fumées et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande en cours de cuisson.
	DÉCONGÉLATION	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.



## TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2	160-180	35-55	Grille + moule à gâteau
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Plaque à pâtisserie
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	3	180-200	20-30	Plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Plaque à pâtisserie
Agneau/Veau/Bœuf/Porc		Oui	2	190-200	90-110	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poulet/Lapin/Canard		Oui	2	190-200	65-85	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Dinde/Oie		Oui	2	190-200	140-180	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		Oui	2	190-200	45-55	Grille + plat en pyrex
Pain/Fougasse		Oui	2	190-230	15-50	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pizza		Oui	2	230-250	7-20	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Croque-monsieur		Oui	4	200	2-5	Grille
Légumes gratinés		Oui	3	200	15-20	Grille + plat en pyrex
Filets/tranches de poisson grillés		Oui	3	200	30-40	Grille + plat en pyrex
Saucisses/Brochettes/Pointes de porc/Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Grille + lèche-frite avec eau sur le 1er gradin, tourner à mi-cuisson
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		Oui	1	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Tourtes farcies à la viande et aux pommes de terre (tourtes aux légumes, quiche lorraine)		Oui	1	180-200	35-55	Grille + moule à gâteau
Légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	40-60	Grille + plat en pyrex
Tourtes farcies à la viande et aux pommes de terre (tourtes aux légumes, quiche lorraine)		Oui	1/3	180-190	45-55	Gril + plaque, inverser les gradins à mi-cuisson

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Pizzas/Fougasses		Oui	1/3	230-250	12-30	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Biscuits/Tartelettes		-	1/3	170-180	20-40	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Choux à la crème		-	1/3	180	35-45	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Vol-au-vent/Feuilletés		-	1/3	180-200	20-40	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Poulet rôti		-	2	200	55-65	Gril + lèchefrite avec eau sur 1er gradin
Pommes de terre au four		-	3	200	45-55	Lèchefrite
Rosbif saignant		-	3	200	30-40	Gril + lèchefrite avec eau sur 1er gradin
Gigot d'agneau/Jarret		-	2	200	55-70	Gril + lèchefrite

**REMARQUE :** Les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions.

QUELFOUR.COM

## CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

### Comment lire le tableau de cuisson

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

### Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente), il est possible de cuire plusieurs aliments nécessitant la même température au même moment (par exemple : poisson et légumes), sur différents gradins. Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

### Desserts

- Cuissez la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction Convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau. Si le cure-dent est 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 se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante, utilisez une température inférieure. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente). Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

### Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 minutes ou bien enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont besoin d'un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du grill en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

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

### Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

### Pizzas

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

### Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

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