


INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

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

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

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

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

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

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

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien doivent impérativement être réalisées par un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf si spécifiquement indiqué dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois monté dans son logement.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière 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 pas des adaptateurs de prises multiples si le four est équipé d'une prise.
- N'utilisez pas de rallonge.

- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et mettez l'appareil hors tension pour éviter le risque d'électrocution (uniquement pour les modèles avec fonction d'induction).
- Ne touchez pas l'appareil si une des parties de votre corps est mouillée et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de réglage incorrect des commandes.
- Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas le nettoyer ni procéder à son entretien sans supervision.
- Les parties accessibles de l'appareil peuvent atteindre une température très élevée pendant l'utilisation. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- L'appareil, ainsi que les parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent se tenir à l'écart, à moins d'être sous surveillance permanente.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures du four ; vous risquez de vous brûler. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.

- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement du four avant d'y accéder. Lorsque la porte du four est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Evitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Utilisez des maniques pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes.
- Ne placez jamais des produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.
- Evitez de faire chauffer ou cuire au four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui s'accumule à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas des récipients en matière synthétique.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson d'aliments riches en graisse ou huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tenir les enfants éloignés du four pendant le cycle de pyrolyse. Nettoyez les écoulements importants dans l'enceinte du four avant de lancer le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours équipés de la fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et briser le verre.

- S'assurer que l'appareil est hors tension avant de remplacer la lampe pour éviter toute décharge électrique éventuelle.
- N'utilisez pas de feuilles d'aluminium pour recouvrir les aliments dans le récipient de cuisson (uniquement pour les fours équipés de récipients de cuisson).
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

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

INSTALLATION

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

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

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

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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


Pendant l'utilisation :

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

Élimination des emballages

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

Mise au rebut de l'appareil

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ C C

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

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

La porte est bloquée :

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

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. 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 l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord 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 l'appareil doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur.**
- **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
- **Veillez à toujours débrancher l'appareil.**

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. Si des produits sont renversés accidentellement sur l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon microfibre humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon microfibre humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau et y ajouter quelques gouttes de produit vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec. Enceinte du four

Enceinte du four

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

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

REMARQUE : durant la cuisson prolongée d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte et sur le joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle 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 environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation.
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse (si disponible) :

- ⚠ AVERTISSEMENT** - **Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.**
 - **Éloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération.**

Cette fonction permet d'éliminer les salissures générées au cours de la cuisson. Les restes de saleté (brûlés à une température de 500°C environ) sont transformés en dépôts qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables tant en phase de préchauffage qu'en phase de cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).
 - Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse.
- Votre appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :
1. Cycle économique (PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25% par rapport à un cycle de pyrolyse standard. Il est recommandé d'activer ce cycle de façon régulière (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (PYRO) : il garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est particulièrement sale.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuisson, sur base du niveau de salissure, l'afficheur visualisera un message vous invitant à procéder à un cycle d'autonettoyage.

REMARQUE : pendant le déroulement de la pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four n'aura pas atteint un niveau de sécurité approprié.

ENTRETIEN

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

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. 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.

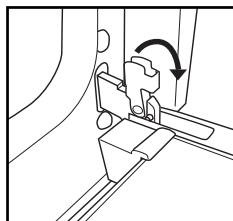


Fig. 1

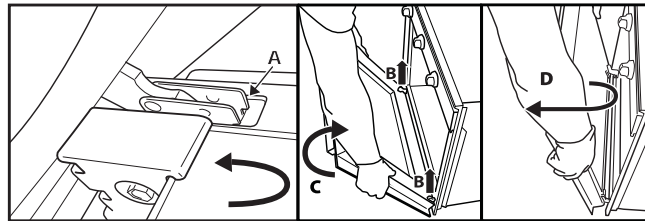


Fig. 2

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

1. Retirez les grilles porte-accessoires latérales.
2. Faites sortir légèrement la résistance (Fig. 3) avant de l'abaisser (Fig. 4).
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.

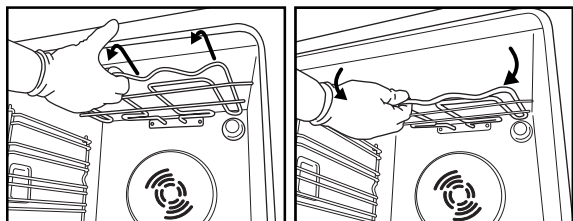


Fig. 3

Fig. 4

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 5), remplacez l'ampoule brûlée par une neuve (voir « Remarque » pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes.
3. À l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagez le capot de l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir « Remarque » pour connaître le type).
5. Remontez le couvercle de l'ampoule en l'appuyant contre la paroi du four jusqu'à ce qu'il soit accroché correctement.
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

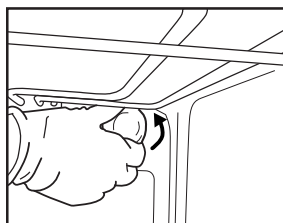


Fig. 5

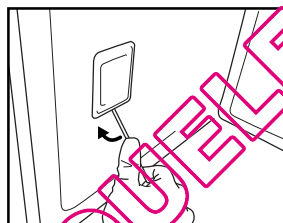


Fig. 6

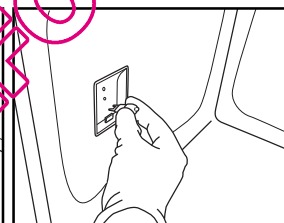


Fig. 7

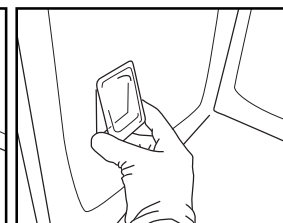


Fig. 8

REMARQUE :

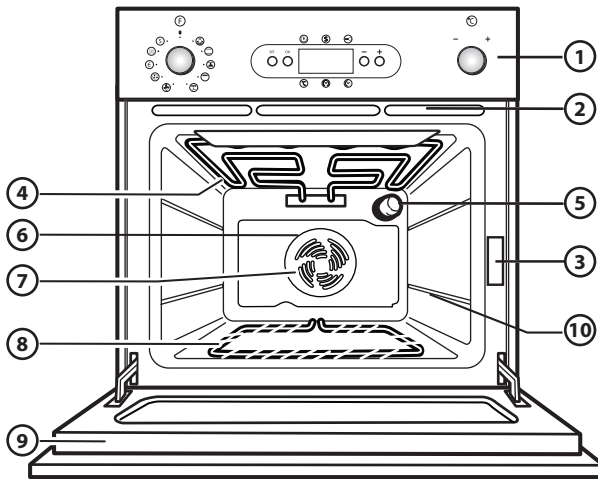
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le capot de l'ampoule a été remis en place.**

NOTICE D'UTILISATION DU FOUR

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



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur (non visible)
3. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
4. Résistance supérieure/gril
5. Éclairage arrière du four
6. Résistance chauffante circulaire (non visible)
7. Ventilateur de four
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte du four
10. Position des gradins (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)

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

ACCESSOIRES FOURNIS

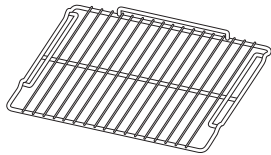


Fig. A

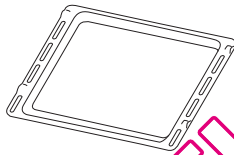


Fig. B

A. GRILLE : vous pouvez l'utiliser pour cuire les aliments ou comme support pour les casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient approprié à la cuisson au four.

B. LÈCHEFRITE : vous pouvez la positionner sous la grille pour récolter les jus ou l'utiliser comme plat pour cuire la viande, le poisson, les légumes, les fougasses, etc.

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées.

INSERTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS L'ENCEINTE DU FOUR

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

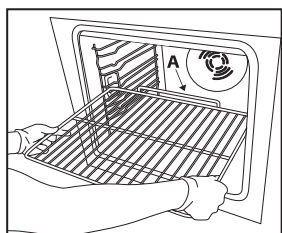


Fig. 1

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

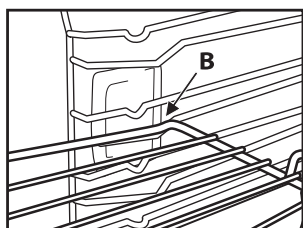


Fig. 2

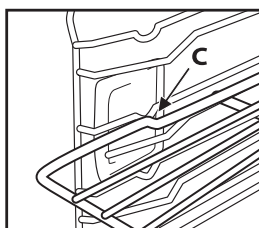
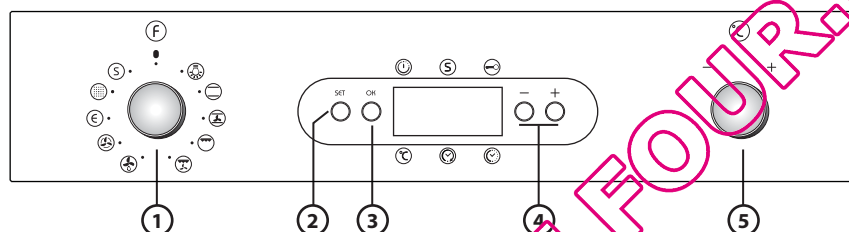


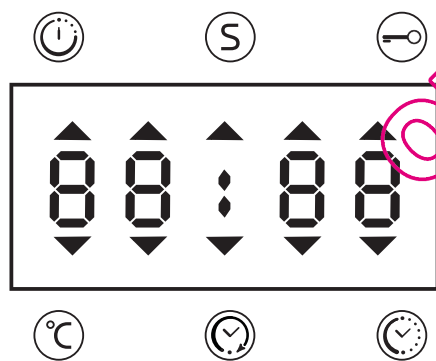
Fig. 3

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (Fig. 3).
 4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.
- Pour les autres accessoires (lèche-frite, plaque à pâtisserie), l'introduction s'effectue exactement de la même manière. La saillie sur la partie plate assure leur blocage.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



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



- Minuterie
- Fonctions Spéciales
- Sécurité enfants
- Bouton de sélection des fonctions
- Durée de cuisson
- Heure de fin de cuisson

MODE D'EMPLOI DU FOUR

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 « - » ou « + » pour programmer l'heure.
2. Appuyez sur « set » et sur « - » ou « + » pour programmer les minutes.
3. Appuyez sur la touche « OK » pour confirmer la sélection.

Pour modifier l'heure :

Appuyez sur la touche « OK » pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'heure clignote à l'afficheur. Répétez les opérations indiquées ci-dessus.

Sélectionner la fonction de cuisson

1. Tournez le bouton 1 sur la fonction choisie. L'affichage visualise la température prédéfinie pour cette fonction ou le niveau de puissance des fonctions Gril et Turbogril.
2. Tournez le bouton 5 pour sélectionner la température ou le niveau de puissance.
3. Pour confirmer la température ou le niveau de puissance pré-réglé, appuyez sur OK ; le four s'allume ; le message PRE s'affiche (uniquement pour les fonctions qui le prévoient) et le voyant s'allume en

face de . Dès que la température réglée est atteinte, la valeur correspondante s'affiche, un signal

sonore retentit et le voyant en face de  s'éteint. À ce stade, introduisez le plat à cuire.

Pour la fonction de décongélation, appuyez directement sur « OK ».


Pour modifier la température :

1. Tournez le bouton 5 et sélectionnez à nouveau la température souhaitée.

Avertissement: Pour annuler une sélection quelconque, tournez le bouton 1 sur « 0 ». Ou, appuyez sur « réglage » pour éteindre le four, tout en conservant les fonctions sélectionnées précédemment.

Sélection du temps de cuisson

Sélectionnez la durée de la cuisson (disponible avec toutes les fonctions, sauf les fonctions spéciales), si vous souhaitez allumer le four pendant un intervalle de temps spécifique. au terme de laquelle le four s'éteint automatiquement. La durée de cuisson maximale programmable varie entre 12 et 4 heures et 30 minutes en fonction de la fonction de cuisson sélectionnée.

1. Programmez la fonction et la température (voir chapitre : « Sélection de la fonction de cuisson ») jusqu'au point 2 sans confirmer avec la touche « OK ».
2. Appuyez sur la touche « set » (le voyant ▼ s'allume à l'afficheur, en face du symbole de la 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 en appuyant sur la touche « ok », le four se met en marche et l'afficheur indique le temps restant avant la fin de la cuisson.
4. Pour modifier la température préalablement réglée, tournez le bouton 5. Pour retourner à l'affichage du temps restant, attendez 3 secondes.

Apparition de sur l'afficheur :

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

Le four s'éteindra automatiquement.

Il est possible de modifier la durée de cuisson en appuyant sur la touche « - » ou « + ». Retournez au point 3 chapitre « Sélection de la durée de cuisson ».

Pour éteindre définitivement le four :

1. Tournez le bouton 1 sur « 0 ».

L'heure du jour réapparaît sur l'afficheur.

Sélection de l'heure de fin de cuisson



Cette opération permet de programmer à l'avance l'heure de fin de cuisson. La durée maximale 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 « set » pour régler l'heure de fin de cuisson : le voyant ▼ situé en face du

symbole  s'allume.

3. Programmez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches « - » et « + ».
4. Appuyez sur la touche « OK » pour confirmer l'heure de fin de cuisson.

Le four s'allume automatiquement à la fin du temps de cuisson moins la durée de cuisson : le voyant ▼


s'allume à l'afficheur, au-dessus du symbole  puis du symbole .

FONCTIONS SPÉCIALES

Tournez le bouton 1 sur la fonction  : ▲ s'allume en face du symbole .


Pizzas

Fonction à température préprogrammée, pouvant être réglée entre 220 °C et 250 °C, idéale pour la cuisson des pizzas.


1. Tournez le bouton 5 jusqu'à ce que le message « P1 » s'affiche, appuyez sur « OK », après quoi l'afficheur visualise la température de 250 °C.
2. Appuyez sur la touche « OK » pour confirmer la sélection.
3. Le voyant en face de  sur le bandeau de commande s'éteint dès que la température de 250 °C est atteinte ; la valeur correspondante clignote à l'afficheur et est accompagnée d'un bip ; ensuite apparaît la durée de cuisson préprogrammée.
4. Enfournez les aliments à cuire.
5. Dès que la durée programmée est écoulée, le four s'éteint automatiquement, **End** apparaît à l'afficheur et un signal sonore retentit.
Il est possible de modifier la durée prédéfinie à l'aide des touches « + » et « - ».

Maintien au chaud

Permet de maintenir le four à une température constante de 65 °C.


1. Tournez le bouton 5 jusqu'à ce que le message « P2 » s'affiche, appuyez sur « OK », ensuite la durée préprogrammée en usine correspondant à une heure s'affiche.
2. Appuyez sur la touche « OK » pour confirmer la sélection.
3. La voyant en face de  sur le bandeau de commande s'éteint dès que la température de 65 °C est atteinte.
4. Enfournez les aliments à cuire.
5. Il est possible de modifier la durée prédéfinie à l'aide des touches « + » et « - ».
6. Appuyez sur la touche « OK » pour confirmer la sélection.
7. Dès que la durée programmée est écoulée, le four s'éteint automatiquement, **End** apparaît à l'afficheur et un signal sonore retentit.

Fonction Pyrolyse

1. Tournez le bouton 1 sur la fonction de nettoyage automatique Pyrolyse  ; l'afficheur indique pendant 2 secondes CLn (nettoyage) ; le sélecteur règle automatiquement une durée minimum de 1h30.
2. Pour modifier la durée du nettoyage automatique, utilisez les touches « + » et « - ». La durée maximum du programme est de 3 heures.

Pour régler la fin du cycle de pyrolyse, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche « set » pour programmer l'heure de fin de la fonction Pyrolyse.

Le voyant ▼ s'allume en face du symbole .

2. Programmez l'heure de fin de la fonction Pyrolyse à l'aide des touches « - » et « + ».
3. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer l'heure de fin de la fonction Pyrolyse.
Le four s'allumera automatiquement à la fin du cycle de pyrolyse moins la durée du cycle (préalablement programmée).

Le voyant ▼ s'allume au-dessus du symbole , puis au démarrage du four, au-dessus du symbole .



Dès que la durée réglée est écoulée, le message « COOL » (refroidissement) est affiché (voir figure) tant que la porte est bloquée ; au déblocage de la porte, un signal sonore retentit et l'afficheur indique **End**.

4. Appuyez sur « OK » pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez le bouton 1 sur « 0 » : l'heure du jour réapparaît à l'affichage.


Minuterie

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

Pour régler la minuterie :

1. Maintenez le bouton 1 sur la position « 0 ». L'heure du jour apparaît sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche « set ». Le voyant ▲ en face du symbole  s'allume. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches « - » et « + ».
3. Confirmez votre sélection en appuyant sur « OK ».
Dès que la durée réglée est écoulée :
un signal sonore retentit et  clignote à l'afficheur.
Appuyez sur la touche « OK » : le signal sonore s'arrête. L'heure du jour réapparaît sur l'afficheur.

Sécurité enfants

1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » pendant 3 secondes. Le voyant correspondant s'allume en face du symbole .
2. Pendant la cuisson, si vous tournez le bouton des fonctions sur « 0 », le four s'éteint.
3. Pour désactiver cette fonction, répétez la séquence indiquée au point 1.

QUELFOUR.COM

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR
























BOUTON DES FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMPE	Pour allumer/éteindre l'éclairage intérieur du four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant d'introduire l'aliment à cuire.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des viandes et des gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Utilisez le 2e gradin. Il est conseillé de préchauffer le four avant de cuire.
	GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 3e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux niveaux, utilisez les 1er et 3e gradins. Préchauffez le four avant cuisson.
	ECO	Fonction permettant d'économiser de l'énergie ; elle est appropriée pour réchauffer des plats et compléter la cuisson d'aliments.
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE	La durée de la pyrolyse peut être réglée de 1 h 30 minutes minimum à 3 h maximum.
	FONCTION SPÉCIALE	P1 (Pizza) : pour cuire la pizza maison. Le préchauffage automatique règle le four à la température qui convient pour la cuisson que vous avez choisie. Placez les aliments à l'intérieur du four dès que la température programmée est atteinte. Utilisez le 2e gradin. P2 (Maintien au chaud) : grâce à cette fonction, les aliments qui viennent d'être cuits restent chauds et croquants (par ex : viandes, fritures, gratins).

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Gâteaux levés		Oui	2	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	160-180	30-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		Oui	2	160-200	30-85	Lèche-frite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	160-200	35-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	2/3	170-180	15-45	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160-170	20-45	Grad. 3 : grille Grad. 1 : lèche-frite / plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	2	180-200	30-40	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	35-45	Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite / plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	2	90	110-150	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	90	130-150	Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite / plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèche-frite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-50	Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite / plaque à pâtisserie
Pizzas	 P1	Oui	2	220-250	10-30	Grad. 2 : lèche-frite / plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	2	250	10-15	Grad. 2 : lèche-frite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite / plaque à pâtisserie
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	180-190	35-45	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	180-190	45-60	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Vol-au-vent / feuilletés		Oui	2	190-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	20-40	Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis/flans		Oui	2	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / veau / bœuf / porc 1kg		Oui	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / lapin / canard 1kg		Oui	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / oie 3kg		Oui	1/2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Croque-monsieur		-	4	3 (haut)	2-5	Grille
Filets/darnes de poisson		-	4	2 (moyen)	20-35	Grad. 4 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / brochettes/ travers de porc/ hamburgers		-	4	2-3 (moyen-haut)	15-40	Grad. 4 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	2 (moyen)	50-65	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite avec eau
						Grad. 2 : tournebroche (si présent)
				3 (haut)	60-80	Grad. 1 : lèchefrite avec eau
Rosbif saignant 1 kg		-	2	2 (moyen)	35-45	Plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau / jarrets		-	2	2 (moyen)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	2 (moyen)	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
Légumes gratinés		-	2	3 (haut)	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes et viandes		Oui	1-3	200	50-100*	Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Viandes et pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100*	Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		Oui	1-3	180	30-50*	Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille

* La durée de cuisson est fournie à titre indicatif. Les aliments peuvent être retirés dans des délais différents selon les goûts personnels.

QUELFOUR.COM

RECETTES TESTÉES conformément aux normes IEC 50304/60350:2009-3 et DIN 3360-12:07:07

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)		Oui	2	170	15-25	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	**	Oui	1-3	160	20-30	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Viennoiserie (Small cakes)		Oui	3	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	**	Oui	1-3	160	30-40	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Gênoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		Oui	2	170	35-45	Moule à gâteau sur grille
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Deux tartes aux pommes (Two apple pies)		Oui	2	185	60-75	Moule à gâteau sur grille
	**	Oui	1-3	175	70-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Croque-monsieur (Toast)*		-	4	3 (haut)	2-5	Grille
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgers (Burgers)*		-	4	3 (haut)	30-40	Grad. 4 : grille (tournez l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		Oui	2	180	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	55-65	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast pork)			2	190	150-170	Grad. 3 : grille Grad. 2 : lèchefrite avec eau (ajouter de l'eau si nécessaire)
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	2	170	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	**	Oui	1-3	170	40-50	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite

** Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Pour effectuer une cuisson en convection forcée sur un seul gradin, il est conseillé d'utiliser le **deuxième** gradin et la même température suggérée pour le « CHALEUR PULSÉE » sur plusieurs gradins.

* Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres par rapport au bord avant de la grille pour faciliter l'extraction.

Les indications du tableau s'entendent sans utilisation des guides coulissants. Procédez aux essais sans les guides coulissants.

Classe d'efficacité énergétique (selon la norme EN 50304)

Pour procéder à l'essai, utilisez le tableau dédié.

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 donnés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires fournis à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CHALEUR PULSÉE », il est possible de cuire simultanément des aliments différents (par exemple : poisson et légumes) qui nécessitent une température identique, sur plusieurs gradins. Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Cuisez 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, utilisez la fois suivante une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Pour les pâtisseries avec garniture juteuse (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits), utilisez la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant 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 faire brûler leur surface, éloignez-les du gril 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'introduire la broche dans son logement sur la paroi frontale du four et posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé 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.