

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION.....	108
2. MISES EN GARDE DE SECURITE.....	110
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.....	112
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR.....	113
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES.....	114
6. UTILISATION DU FOUR.....	117
7. CUISSONS DANS LE FOUR.....	131
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	141
9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	150
10. INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	155

QUELFOUR.COM



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR** : elles sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.



Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. LE CONSERVER EN BON ETAT ET A LA PORTEE DE LA MAIN PENDANT TOUTE LA DUREE DE VIE DE L'APPAREIL.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR LE PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : CUISSON D'ALIMENTS; TOUT AUTRE USAGE DOIT ETRE CONSIDERE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL COMME CHAUFFAGE D'APPOINT.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES DE TRI, DE RECYCLAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGÉS EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



NE PAS S'APPUYER NI S'ASSEOIR SUR LA PORTE OUVERTE DE L'APPAREIL.



LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST APPOSÉE SUR L'APPAREIL DE MANIÈRE BIEN VISIBLE.

**LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉE.**



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUS LES FILMS DE PROTECTION POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



VEILLEZ À CE QU'AUCUN OBJET NE RESTE COINCÉ DANS LA PORTE DU FOUR.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. POUR TOUTE OPÉRATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLÉ DE PORTER DES GANTS THERMIQUES.



## Avertissements généraux

FR-BE



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES ÉPONGES MÉTALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.



UTILISER DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN UTILISANT LE CAS ÉCHEANT UN OUTIL EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SECHER AVEC UN CHIFFON DOUX OU UNE PEAU DE DAIM.



EVITEZ DE LAISSER SECHER DANS LE FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS A BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). ELLES RISQUENT, SI ELLES SECHENT TROP LONGTEMPS, D'ABIMER L'EMAIL QUI RECOUVRE L'INTERIEUR DU FOUR.



N'UTILISEZ PAS DE VAISSELLE OU DE RECIPIENTS EN PLASTIQUE. LES HAUTES TEMPERATURES A L'INTERIEUR DU FOUR RISQUENT DE FAIRE FONDRE CE MATERIAU ET D'ENDOMMAGER L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE BOITES NI DE RECIPIENTS FERMES A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL. DES SURPRESSIONS RISQUENT DE SE PRODUIRE A L'INTERIEUR DES RECIPIENTS DURANT LA CUISSON, AVEC RISQUE D'EXPLOSION.



NE PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LES CUISSONS D'ALIMENTS QUI PEUVENT LIBERER DES GRAISSES OU DES HUILES. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT S'INCENDIER.



DURANT LA CUISSON, NE COUVREZ PAS LA SOLE DU FOUR AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM ET N'Y POSEZ PAS DE CASSEROLES OU DE LECHEFRITES POUR EVITER D'ENDOMMAGER LA SURFACE EMAILLEE.



NE VERSEZ PAS D'EAU DIRECTEMENT SUR LES LECHEFRITES DURANT UNE CUISSON, SI LES SURFACES SONT ENCORE TRES CHAUDES. LA VAPEUR D'EAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRULURES ET D'ENDOMMAGER LES SURFACES EMAILLEES.



NE PROCÉDEZ A LA CUISSON QUE LORSQUE LA PORTE EST FERMÉE.

QUELLECOOKING



## 2. MISES EN GARDE DE SECURITE

CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CONSIGNES DE SECURITE POUR APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI ÉTABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES SOIENT EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS AU GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTRÔLER QUE LES DONNÉES FIGURANT SUR LA PLAQUETTE CORRESPONDENT À CELLES DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.



AVANT D'EXÉCUTER DES TRAVAUX D'INSTALLATION / D'ENTRETIEN, S'ASSURER QUE L'APPAREIL N'EST PAS ALIMENTÉ EN ÉNERGIE ÉLECTRIQUE.



LA FICHE A RELIER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORME A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE UNE FOIS L'APPAREIL MONTE DANS LA CUISINE EQUIPEE.

NE JAMAIS DEBRANCHER LA FICHE EN LA TIRANT PAR LE CABLE.



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ABIMÉ, CONTACTER IMMÉDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI SE CHARGERÀ DE LE REMPLACER.



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER LA MISE A LA TERRE EN SUIVANT LES MODALITES PREVUES PAR LES CONSIGNES DE SECURITE DE L'EQUIPEMENT ELECTRIQUE.



JUSTE APRES L'INSTALLATION, EFFECTUER UN ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES CI-APRES. S'IL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS TENTER DE REPARER L'APPAREIL.



N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLARER.



PENDANT LE FONCTIONNEMENT, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



## Avertissements généraux

FR-BE



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (NOTAMMENT LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DÉPOURVUES D'EXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUVANT ASSURER LEUR SÉCURITÉ.



INTERDIRE AUX ENFANTS DE S'APPROCHER DE L'APPAREIL EN MARCHÉ OU DE L'UTILISER COMME JOUET.



NE PAS INTRODUIRE D'OBJETS MÉTALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU USTENSILES) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



NE PAS UTILISER DE JETS DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.  
LA VAPEUR POURRAIT ATTEINDRE LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES CE QUI LES ABIMERAIT ET PROVOQUERAIT DES COURTS-CIRCUITS.



NE PAS MODIFIER CET APPAREIL.



NE PAS VAPORISER DES PRODUITS EN SPRAY À PROXIMITÉ DE L'ÉLECTROMÉNAGER QUAND IL EST EN MARCHÉ,  
NE PAS UTILISER DE PRODUITS EN SPRAY TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.**

QUELTOUS.COM



### 3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

#### 3.1 Notre respect de l'environnement

---



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes actuelles en vigueur.

#### 3.2 Votre respect de l'environnement

---

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.



**N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne le laissez jamais sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.**

Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

**Important:** remettre l'appareil à une entreprise locale, autorisée à la collecte des électroménagers hors service. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de retirer les portes et laisser les grilles et les plaques à leur emplacement, de manière à éviter que des enfants, en jouant, restent prisonniers à l'intérieur. Il est également nécessaire de couper le câble d'alimentation électrique et de le retirer avec la fiche.



## 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



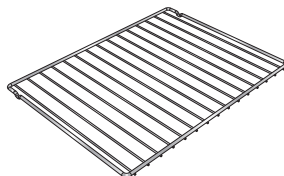
- |          |  |          |  |
|----------|--|----------|--|
| <b>1</b> | Panneau de commandes                               | <b>5</b> | Élément pour tige tournebroche (sur les modèles à pyrolyse uniquement) |
| <b>2</b> | Protection supérieure                              | <b>6</b> | Turbine du four  |
| <b>3</b> | Lampes   | <b>7</b> | Joint  |
| <b>4</b> | Structures de support pour grilles et lèche-frites |          |  |



## 5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

<b>REMARQUE :</b>	Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
-------------------	--

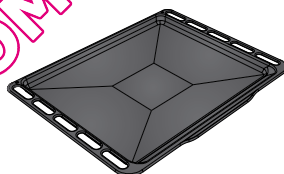
**Grille :** utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



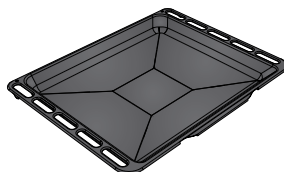
**Grille pour lèchefrite :** à poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



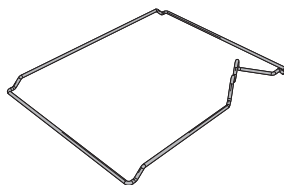
**Lèchefrite :** utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



**Lèchefrite profonde :** utile pour la cuisson de tartes, de pizzas et de gâteaux.



**Structure en tube rond pour tournebroche :** sert de support au tournebroche.



**Tige du tournebroche :** utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.







Les accessoires du four pouvant être au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88 et par le D.L . 108 du 25/01/92.



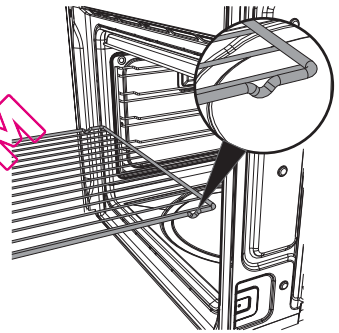
- Accessoires sur demande :  
Demandez les accessoires d'origine fournis ou en option aux Centres d'Assistance Agréés.
- Utiliser uniquement les accessoires originaux SMEG.

## 5.1 Utilisation de la grille ou de la lèchefrite

Les grilles ou les lèchefrites sont munis d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui en empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille ou de la lèchefrite, contrôlez que ce dispositif de blocage est tourné vers le bas (d'après la figure ci-contre).

Pour l'extraction, soulevez légèrement la grille ou la lèchefrite.

**Le dispositif de blocage mécanique doit toujours être tourné vers l'arrière du four.**



Introduisez complètement les grilles ou les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.

## 5.2 Utilisation de la grille d'appui

Introduisez la grille à l'intérieur du plat (d'après la figure).

On peut ainsi cuire des aliments en recueillant la graisse tout en la séparant des aliments que l'on est en train de cuisiner.





### 5.3 Utilisation du tournebroche

Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez la structure en tube rond sur la troisième glissière (voir 6.2.1 Plaques d'enfournement). Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur (d'après la figure).

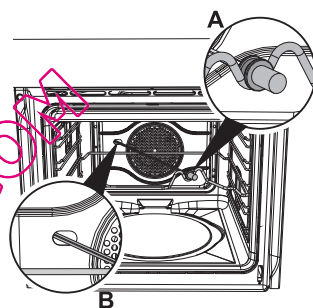
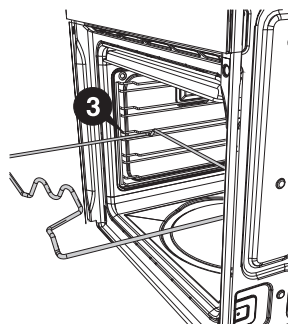
Ensuite, préparer le tournebroche en embrochant la pièce à rôtir au moyen des fourchettes à clip fournies.

Pour manipuler aisément le tournebroche avec l'aliment embroché, visser la poignée fournie.

Après avoir préparé le tournebroche avec la pièce à rôtir, posez-le sur la glissière d'après la figure.

Introduisez la tige dans le trou (détail B) de manière à l'embrayer dans son moteur.

Veillez à ce que le cliquet soit correctement placé sur la glissière (détail A).



QUELFOUR.COM



## 6. UTILISATION DU FOUR

### 6.1 Avant d'utiliser l'appareil



- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les plats, les lèchefrites ou dans la chambre de cuisson.
- Eliminer les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires, comme les plats, les lèchefrites, la plaque à pizza ou le couvercle de la sole.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez tous les accessoires de la chambre de cuisson et lavez-les d'après les indications fournies au chapitre "8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

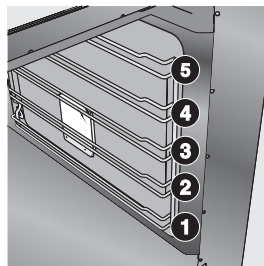


**Chauffez l'appareil à vide à la température maximale**, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

### 6.2 Description générale

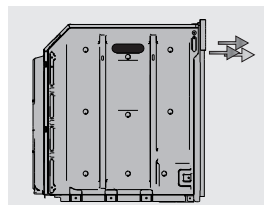
#### 6.2.1 Plaques d'enfournement

Le four dispose de **5 plaques** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir figure).



#### 6.2.2 Ventilation de refroidissement


L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche au démarrage d'une cuisson. Le fonctionnement de la ventilation crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.





### 6.2.3 Lampes d'éclairage interne

Les lampes du four s'allument si l'on ouvre la porte ou si l'on sélectionne une fonction, sauf **PYRO**, **ECO PYRO** et  Vapor Clean (si présents).

En mode ON, il est possible d'allumer/éteindre les lampes du four en appuyant sur la touche .

## 6.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



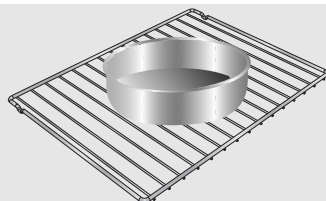
**Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée.**



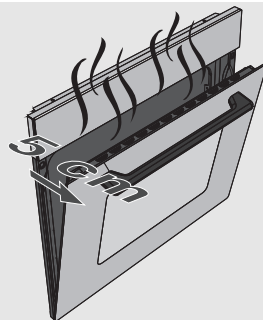
Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si on souhaite utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



Pour une cuisson optimale, on conseille de placer le plat au centre de la grille.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige des interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.



En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre interne du four, on conseille de ne pas laisser trop longtemps les aliments chauds à l'intérieur.



## 6.4 Description des commandes du panneau frontal

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le tableau tactile.

Manette ON/OFF

Afficheur central



Touche réglage horloge



Touche réglage température



Touche minuterie



Touche sélection fonction



Touche décrémentation



Touche décrémentation

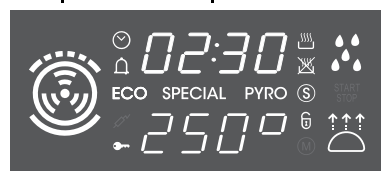


Touche cuisson temporisée



Touche cuisson programmée

Afficheur fonctions traditionnelles



Il indique l'heure courante, le temps avant la fin de la cuisson ou l'heure de la fin de la cuisson.

Afficheur fonction nettoyage Vapor clean voir 8.8  
— VAPOR CLEAN : nettoyage assisté du four (sur certains modèles uniquement)

Afficheur fonction levage/décongélation voir 7.4  
Fonctions de levage et de décongélation

Indique la température de cuisson programmée ou pré-programmée pour la fonction sélectionnée.



### L'apparition des symboles sur l'afficheur indique:



S'il clignote, il indique le réglage de l'heure, s'il est fixe il indique l'affichage.



Minuterie activée.



Cuisson à temps activée.



Cuisson à temps avec démarrage différé activée.

ECO SPECIAL PYRO (S)

**ECO**

Fonction ECO activée, voir "7. CUISSONS DANS LE FOUR". Dans les modèles pyrolitiques, elle s'active aussi pendant la fonction de nettoyage automatique, voir "8.7 Pyrolyse : nettoyage automatique du four (sur certains modèles uniquement)".

**SPECIAL**

Fonction tournebroche activée (uniquement sur modèles pyrolitiques).

**PYRO**

Fonction de nettoyage pyrolyse active voir "8.7 Pyrolyse : nettoyage automatique du four (sur certains modèles uniquement)".




Indique qu'il a été activé le mode show room (voir 6.12 Menu secondaire).



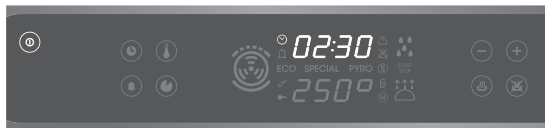
Intervention du bloque-porte (sur les modèles à pyrolyse uniquement).



## 6.5 Conditions de fonctionnement

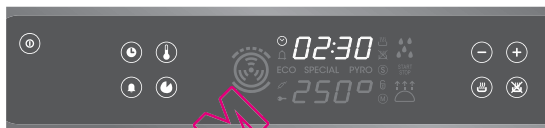
On peut activer les trois modes de fonctionnement de l'appareil à travers le symbole .


**Position de STAND-BY avec affichage horloge :**



L'appareil indique l'heure courante (obtenue dès la confirmation de l'heure).

**Position ON :**



En position de stand-by, avec affichage de l'horloge, presser une fois le symbole . Les zones tactiles s'allument pour indiquer qu'il est maintenant possible de sélectionner une fonction de cuisson ou de nettoyage.



Si aucune fonction n'est sélectionnée dans un délai de 20 secondes, le four va automatiquement dans la position de STAND-BY avec affichage horloge.




**Position de STAND-BY :**



De la position ON, maintenir le symbole  enfoncé jusqu'à ce qu'ils s'éteignent.



## 6.6 Première utilisation

A la première utilisation, ou après une coupure de courant, l'afficheur central de l'appareil présente le symbole ,  et  clignotant. Pour pouvoir commencer une cuisson, il est nécessaire de sélectionner l'heure courante.


## 6.7 Réglage de l'heure courante

Appuyez sur la touche  ou  pour diminuer ou augmenter l'heure affichée.

Maintenez le symbole enfoncé pour avancer rapidement.

Quelques secondes après la dernière pression, l'affichage de l'heure devient fixe et seuls les deux points séparant les heures des minutes clignotent pour indiquer le début du compte à rebours.



Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple à cause de l'heure légale. Partant de la position ON (voir rubrique "6.5 Conditions de fonctionnement"), maintenir le symbole  enfoncé pour accéder au mode de réglage de l'heure et augmenter ou diminuer la valeur.



## 6.8 Sélection d'une fonction











Dans l'état ON uniquement, il est possible de sélectionner une fonction. Presser le symbole , avec les touches  ou , il est possible de sélectionner en séquence une des fonctions suivantes:


















## Modèles multifonctions :

	<b>Eco</b>
	<b>Statique</b>
	<b>Gril</b>
	<b>Statique ventilé</b>
	<b>Gril ventilé</b>
	<b>Sole ventilée</b>
	<b>Circulaire</b>
	<b>Turbo</b>
	<b>Décongélation Levage</b>
	<b>Vapor Clean :</b> voir (8.8 VAPOR CLEAN : nettoyage assisté du four (sur certains modèles uniquement))



## Modèles pyrolytiques:

	<b>Eco</b>
	<b>Statique</b>
	<b>Grill + tournebroche</b>
	
	<b>Statique ventilé</b>
	<b>Gril ventilé</b>
	<b>Sole ventilée</b>
	<b>Circulaire</b>
	<b>Turbo</b>
	voir (8.7 Pyrolyse : nettoyage automatique du four (sur certains modèles uniquement))
	voir (8.7 Pyrolyse : nettoyage automatique du four (sur certains modèles uniquement))



Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, le four commencera la cuisson à la température présélectionnée. La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four d'atteindre plus rapidement la température de cuisson.




Cette phase est signalée par le clignotement du symbole . A la fin du préchauffage, le symbole  devient fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés.

### 6.8.1 Modification de la température présélectionnée



La température présélectionnée pour chaque fonction peut être modifiée à volonté par l'utilisateur.

A tout moment durant la cuisson, presser la touche




, puis, pour augmenter ou diminuer de 5 degrés à la fois la température de cuisson, presser les touches



 ou . (maintenir la touche pressée pour avoir une incrémentation ou une diminution plus rapide).



### 6.9 Mise hors tension du four




A tout moment, il est possible de mettre le four hors tension en maintenant pressé pendant **au moins deux secondes** la touche . L'appareil se mettra dans l'état de stand by.

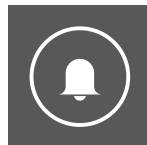




## 6.10 Utilisation de la minuterie




Attention : la minuterie n'interrompt pas la cuisson. Elle avise l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées.





La minuterie ne peut être activée que si l'appareil est sur ON. Presser la touche , sur l'afficheur apparaîtront les chiffres  fixes et le symbole  clignotant.





Avec les touches  ou , il est possible d'augmenter ou diminuer les minutes du comptage de (00:01 à 03:59).



Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter signalant le début du compte à rebours.


On peut maintenant sélectionner la fonction souhaitée pour la cuisson et attendre que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps s'est écoulé.

Presser le symbole  pour éteindre le signal sonore (le symbole  clignote); il est possible de sélectionner un nouveau temps en pressant les touches  ou .

### 6.10.1 Modification des données saisies

Lorsque le compte à rebours a commencé, appuyez sur le symbole . Le symbole  commence à clignoter.

Avec les touches  ou  il est possible de modifier la durée paramétrée.

Quelques secondes après la dernière modification, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours reprend à partir de la nouvelle valeur.



La modification de la fonction de cuisson n'annule pas le compte à rebours précédemment paramétré.



## 6.11 Cuissons programmées




### 6.11.1 Cuisson temporisée






On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après un certain temps paramétré par l'utilisateur.

Sélectionnez une fonction de cuisson d'après les indications fournies au paragraphe 6.8 Sélection d'une fonction.




Presser le symbole . Sur l'afficheur apparaissent les chiffres  et le symbole  clignotant.



Avec les touches  ou , sélectionner les minutes de cuisson de 00:01 à 12:59 (maintenir les touches pour avoir une augmentation ou une diminution plus rapide).


Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter signalant le début de la cuisson temporisée.


Le mot STOP s'affiche à la fin des opérations.

La cuisson s'interrompt et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le symbole .




Il est aussi possible de sélectionner un ultérieur temps de cuisson dans le mode temporisé en pressant les touches  ou .

Pour prolonger la cuisson en mode manuel (si les aliments ne sont pas assez cuits), appuyez de nouveau sur le symbole . L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les sélections de cuisson précédentes.

Pour mettre complètement l'appareil hors tension, appuyez sur le symbole  pendant 2 secondes..

### Modification des données saisies

Lorsque la cuisson temporisée a commencé, il est possible de modifier sa durée.

Quand le symbole  est fixe, répéter les opérations précédemment décrites.



La modification de la fonction de cuisson n'annule pas le compte à rebours précédemment paramétré.



## 6.11.2 Cuissons programmées






On entend par cuisson programmée la fonction qui permet de commencer une cuisson à une heure fixée et de la terminer après un temps donné sélectionné par l'utilisateur.






On conseille de ne pas utiliser la fonction de cuisson programmée pour les mets exigeant un four préchauffé comme les pizzas ou les gâteaux.

Sélectionnez une fonction de cuisson d'après les indications fournies au paragraphe "6.8 Sélection d'une fonction".






Presser le symbole . Sur l'afficheur apparaissent les chiffres  et le symbole  clignotant.



Avec les touches  ou , sélectionner les minutes de cuisson de 00:01 à 12:59 (maintenir les touches pour avoir une augmentation ou une diminution plus rapide).

Après avoir sélectionné le temps souhaité, presser le symbole  pour paramétrer l'heure de fin de cuisson.




Pour des raisons de sécurité, pour sélectionner la cuisson automatique, il faut d'abord programmer une durée de cuisson puis l'horaire de fin de cuisson. On ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans sa durée.



Le symbole  s'affiche ainsi que l'heure de fin de cuisson. Pour modifier la valeur, presser les touches  ou .

Quelques secondes après la dernière pression, les symboles  et  cesseront de clignoter ; le four attend maintenant l'heure de démarrage de la cuisson.


Il n'est pas possible de sélectionner une autre fonction de cuisson avant que ne débute la cuisson temporisée.


A la fin de la cuisson, le mot STOP s'affiche et la cuisson s'interrompt ; un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la touche .





Il est aussi possible de sélectionner un ultérieur temps de cuisson dans le mode temporisé en pressant les touches  ou .



Pour prolonger la cuisson en mode manuel (si les aliments ne sont pas assez cuits), appuyez de nouveau sur le symbole . L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les sélections de cuisson précédentes.

Pour mettre complètement l'appareil hors tension, presser la touche  pendant 2 secondes..

### Modification des données saisies

Quand le symbole  et  sont fixes, répéter les opérations précédemment décrites.



Une fois la cuisson programmée, avant son démarrage, le symbole de la fonction choisie ainsi que les symboles ,  resteront allumés.

QUELFOUR.COM



## 6.12 Menu secondaire



L'appareil est aussi muni d'un menu secondaire escamotable qui permet à l'utilisateur :


- Activer ou désactiver la sécurité enfants.
- Activer ou désactiver la fonction Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes).
- Activer ou désactiver le mode faible puissance

Avec l'appareil sur ON et aucune fonction sélectionnée, maintenir la touche



pressée pendant au moins 5 secondes.

Presser les touches  ou  pour passer d'un état à l'autre (ON / OFF ou HI/LO).

Presser la touche  pour passer au paramètre suivant.

### 6.12.1 Mode sécurité enfants

En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement après une minute de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur et le



symbole  s'allume.


Pour désactiver temporairement le blocage durant une cuisson, maintenez la manette de sélection de la température enfoncée pendant 5 secondes. Une minute après la dernière sélection, le blocage redevient actif.



Si les touches sont pressées, le mot "BLOC" apparaît pendant deux secondes.



**6.12.2 Mode show room** (uniquement pour les exposants)

En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau des commandes actif (sur certains modèles s'affichent également les symboles ). Pour utiliser le four normalement, sélectionnez ce mode sur OFF.



**6.12.3 Mode faible puissance**

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limitera la puissance utilisée à environ 2100W.

Po: **HI** ; puissance normale

Po: **LO** ; faible puissance



En activant le mode faible puissance, les temps de cuisson peuvent se prolonger.

QUELFOUR.COM





## 7. CUISSONS DANS LE FOUR

### ECO :

**ECO**

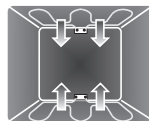
L'alternance du grill et de la résistance inférieure est particulièrement indiquée pour cuire de petites quantités d'aliments, à faibles consommations d'énergie.



### STATIQUE :



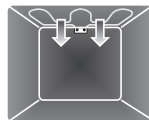
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



### GRIL :



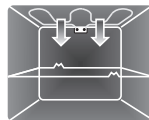
la chaleur émanant de la résistance du grill permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



### GRIL TOURNEBROCHE : (sur le modèle à pyrolyse uniquement)



Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du grill, permettant un dorage parfait des aliments.



**SPECIAL**

### STATIQUE VENTILE :



Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur deux niveaux.

(Pour les cuissons sur deux niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> niveau).



### GRIL VENTILE :



L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le grill, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).





### SOLE VENTILEE :



La combinaison de la turbine et de la seule résistance inférieure permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéal pour tout type d'aliment.

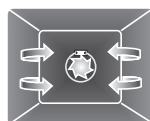


Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction (Voir "7.4 Fonctions de levage et de décongélation" pour de plus amples détails).

### CIRCULAIRE :



La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur deux niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



(Pour les cuissons sur deux niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> niveau).

### TURBO :



La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs.



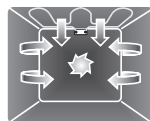
Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

(Pour les cuissons sur deux niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> niveau).

### DECONGELATION : (sur le modèle multifonction uniquement)



La décongélation rapide est favorisée par l'activation de la turbine spécifique et de la résistance supérieure qui assurent une répartition uniforme de l'air à basse température à l'intérieur du four.

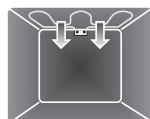


Voir "7.4 Fonctions de levage et de décongélation".

### LEVAGE : (sur le modèle multifonction uniquement)



Le levage favorisé par la chaleur en provenance du haut permet de faire lever toutes les pâtes, garantissant un résultat optimal en très peu de temps.




Voir "7.4 Fonctions de levage et de décongélation".



## 7.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

### 7.1.1 Conseils généraux

**On conseille d'enfourner les aliments après avoir préchauffé le four.** Ainsi, enfourner les aliments uniquement lorsque le symbole  cesse de clignoter sur l'afficheur et lorsque le bip sonore est intervenu pour confirmer que la température sélectionnée a été atteinte.

En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme.

En général, il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

Durant la cuisson de gâteaux ou de légumes, une condensation excessive peut se déposer sur la vitre. Pour éviter ce phénomène, ouvrez la porte deux fois environ durant la cuisson en faisant très attention.

### 7.1.2 Conseils pour la cuisson des viandes

Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.

On conseille d'utiliser un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou simplement d'appuyer avec une cuiller sur le rôti : il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

### 7.1.3 Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

Utilisez de préférence des moules à gâteaux foncés en métal, ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.

La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.

Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.

Si le gâteau retombe à sa sortie du four, réduire la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.



### 7.1.4 Conseils pour la décongélation et le levage

On recommande de positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle au premier niveau du four.

Décongelez le produit hors de son emballage.


Disposez les aliments à décongeler de façon homogène en évitant de les superposer.


Pour décongeler la viande, on conseille d'utiliser une grille positionnée au deuxième niveau pour y placer les aliments ainsi qu'une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.

Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.

Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

### 7.1.5 Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

Avec la fonction Gril , vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ; on conseille de le préchauffer si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.

Avec la fonction Gril ventilé , on conseille en revanche de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.

Si vous avez sélectionné le mode faible puissance, (voir 6.12.3 Mode faible puissance) on conseille de restreindre la disposition des mets au centre de la grille.



## 7.2 Pour économiser l'énergie

---
















Pour économiser de l'énergie durant le fonctionnement de l'appareil, on peut prendre les mesures suivantes :

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Eteindre les lampes d'éclairage interne durant la cuisson (Voir 6.2.3 Lampes d'éclairage interne).
- Lorsqu'on n'utilise pas l'appareil, le mettre complètement hors tension en le mettant en stand by (Voir 6.5 Conditions de fonctionnement).
- Utiliser la fonction ECO, indiquée pour cuire de petites quantités d'aliments.
- Activer ou de désactiver le mode faible puissance (Voir 6.12.3 Mode faible puissance).
- Toujours maintenir l'appareil propre à l'intérieur.

QUELFOUR.COM



## 7.3 Tableau des cuissons

METS	FONCTION
<b>PATES</b>	
LASAGNES	 Statique
PATES AU FOUR	 Statique
<b>VIANDE</b>	
ROTI DE VEAU	 Statique ventilé
CARRE DE PORC	 Statique ventilé
PALETTE DE PORC	 Turbo
LAPIN ROTI	 Circulaire
ROTI DE DINDE	 Statique ventilé
COPPA ROTIE	 Turbo
POULET ROTI	 Turbo
<b>VIANDES A GRILLER</b>	
COTE DE PORC	 Gril ventilé
FILET DE PORC	 SPECIAL Grill (sur les modèles à pyrolyse uniquement)
FILET DE BŒUF	 SPECIAL Grill (sur les modèles à pyrolyse uniquement)
TRANCHES DE FOIE	 Gril ventilé
SAUCISSES	 Gril ventilé
BOULETTES DE VIANDE	 SPECIAL Gril



POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES	
1	220 - 230	40 - 50	
1	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1 <sup>ER</sup> COTE	2 <sup>E</sup> COTE
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6



METS	FONCTION
<b>VIANDES A LA BROCHE</b>	
POULET	<b>SPECIAL</b> Grill tournebroche (sur les modèles à pyrolyse uniquement)
<b>POISSON</b>	
TRUITE SAUMONNEE	Statique ventilé
<b>PIZZA</b>	Statique ventilé
<b>PAIN</b>	Circulaire
<b>GALETTE</b>	Turbo
<b>GATEAUX</b>	
SAVARIN	Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE	Statique ventilé
PATE BRISEE	Circulaire
TORTELLINIS FARCIS	Turbo
GATEAU "PARADISO"	Statique ventilé
CHOUX	Turbo
GATEAU DE SAVOIE	Circulaire
GATEAU DE RIZ	Turbo
BRIOCHE	Circulaire

Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs. Préchauffez toujours le four et enfournez lorsque le symbole est allumé de façon stable.





POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
A la broche	250 - 280	60 - 70
2	160 - 170	35 - 40
1	250 - 280	6 - 10
2	190 - 200	25 - 30
2	180 - 190	15 - 20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	160	25 - 30



#### 7.4 Fonctions de levage et de décongélation

---

Le choix de la température détermine soit la décongélation soit le levage suivant le tableau ci-après.

Température (°C)	Fonction	Position de la glissière à partir du bas	Temps en minutes
30	Décongélation	1	Suivant la quantité
40	Levage	1	

QUELFOUR.COM



## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.**



On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le constructeur.



N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).

### 8.1 Nettoyage de l'acier inox

Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

### 8.2 Nettoyage du verre dépoli

Pour une bonne conservation des superficies en verre dépoli, les laisser refroidir puis les nettoyer régulièrement après chaque utilisation.

### 8.3 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les superficies, utiliser **exclusivement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

**Mode d'emploi :** verser le produit sur un chiffon humide et le passer sur la surface, soigneusement rincer et sécher avec un chiffon doux ou en microfibre.

### 8.4 Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils sèchent trop longuement, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





### 8.5 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



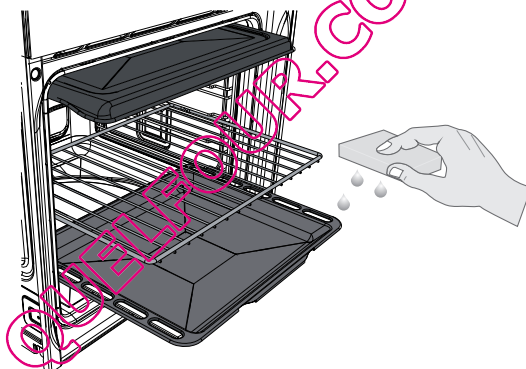
Évitez les détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des vitres de la porte (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).

Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent en rayer la surface.

### 8.6 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

- Extrayez toutes les parties amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe «9.2 Démontage de la porte»).



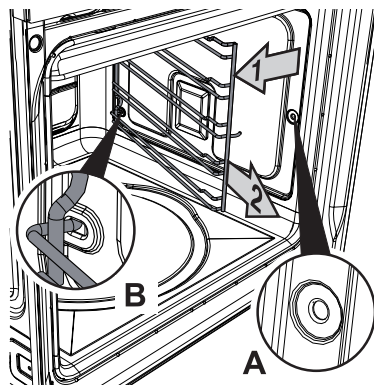
Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du four.



## 8.6.1 Démontage des glissières

Pour faciliter le nettoyage des paties latérales, démonter les glissières; effectuer cette opération à chaque fois qu'on utilise le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

- Pour démonter les glissières, tirer la structure vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis l'extraire des logements situés à l'arrière **B**.
- Le nettoyage terminé, remettre les glissières en place en répétant les opérations décrites supra.



QUELFOUR.COM



## 8.7 Pyrolyse : nettoyage automatique du four (sur certains modèles uniquement)

### PYRO

La Pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême.



Au cours du premier cycle de nettoyage automatique, des odeurs désagréables pourraient se dégager : elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication ; ce phénomène est parfaitement normal et il disparaît après le premier cycle de nettoyage.



Avant de commencer le cycle de nettoyage automatique, assurez-vous que le four ne contient pas d'aliments ni d'abondants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Au cours du cycle de pyrolyse, un dispositif de blocage de la porte empêche toute tentative d'ouverture.

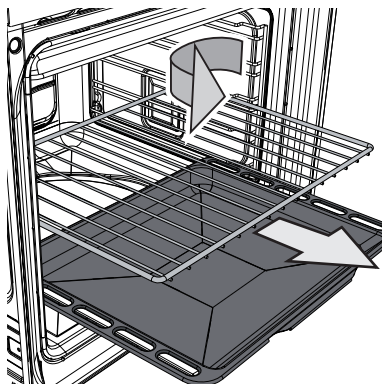


SI LE FOUR EST INSTALLE SOUS UNE TABLE DE CUISSON, S'ASSURER QUE PENDANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE LES BRULEURS OU LES PLAQUES ELECTRIQUES DE LA TABLE SONT ETEINTS.

### 8.7.1 Avant de faire démarrer le cycle de nettoyage automatique

La Pyrolyse peut être effectuée à tout moment du jour ou de la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif nocturne).

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four, y compris la protection supérieure.



- Démontez les glissières, voir "8.6.1 Démontage des glissières".



- Au terme du cycle de nettoyage, lorsque le four a refroidi, introduisez les glissières en répétant dans l'ordre inverse les opérations effectuées précédemment.
- Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.



**Pour ne pas endommager la vitre interne**, il est vivement conseillé, avant de démarrer le cycle de nettoyage automatique, de la nettoyer en suivant les indications usuelles de nettoyage (voir 8.5 Nettoyage des vitres de la porte).

En cas d'incrustations plus obstinées, bloquez la porte avec les axes fournis et démontez la vitre. Vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lire les avertissements figurant sur l'emballage) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre. Au terme de ces opérations, remettez la vitre en place et démontez les axes de blocage.

Pour programmer la durée du cycle de nettoyage, référez-vous au schéma suivant :

DUREE NETTOYAGE	DU	PEU SALE	MOYENNEMENT SALE	TRES SALE
		120 MIN.	150 MIN.	180 MIN.



Durant le cycle de nettoyage automatique, les turbines émettent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation ; ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal.

À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.







Si le résultat de la pyrolyse n'est pas satisfaisant à la durée minimale, il est recommandé de sélectionner un temps supérieur pour les cycles de nettoyage successifs.



### 8.7.2 Sélection du cycle de nettoyage


Dans le mode ON (voir 6.5 Conditions de fonctionnement), presser la touche de sélection fonction , avec les touches  ou  sélectionner un des deux cycles de nettoyage entre **ECO PYRO** et **PYRO**.

Pour démarrer le cycle de nettoyage (**Pyrolyse**), presser le symbole . Le symbole  s'allume pour indiquer qu'on peut maintenant sélectionner la durée du cycle.

Avec les touches  ou , il est possible d'incrémenter ou décrémente la durée du cycle entre un minimum de 1h 30m et un maximum de 3h (à l'exception du cycle **ECO PYRO** dont la durée est fixe sur la valeur 1h 30m).

L'afficheur affiche également temps restant avant la fin du cycle de nettoyage.




Une minute après le début du cycle de nettoyage (Pyrolyse), un bloque-porte intervient et empêche l'ouverture de la porte. L'intervention de ce bloque-porte est signalée par l'allumage du symbole .


A la fin du cycle de nettoyage, le bloque-porte reste actif jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four ait atteint le seuil de sécurité. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus du nettoyage automatique avec un chiffon humide en microfibre.

**Pour sélectionner un cycle de nettoyage temporisé**, une fois la durée sélectionnée, agir comme pour une cuisson normale programmée, voir "6.11.2 Cuissons programmées", le principe est le même.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé. Attendez que l'indicateur  s'éteigne.



Le cas échéant, pour interrompre la fonction de nettoyage, éteindre complètement l'appareil en pressant le symbole  pendant 2 secondes.





## 8.8 VAPOR CLEAN : nettoyage assisté du four (sur certains modèles uniquement)



VAPOR CLEAN est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



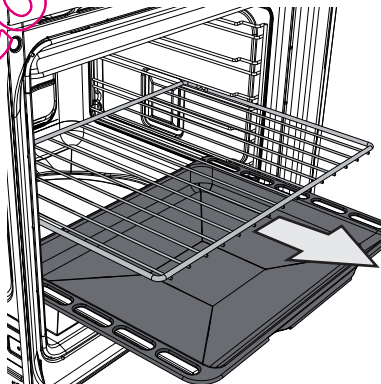
Avant de commencer le cycle de nettoyage assisté, assurez-vous que le four ne contient pas d'aliments ni d'importants résidus de débordement de cuissons précédentes.



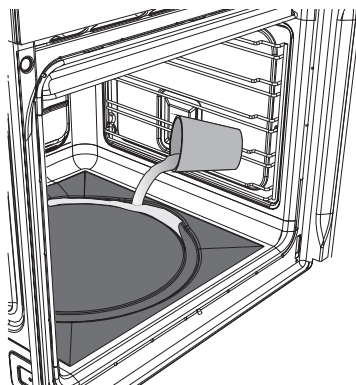
Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

### 8.8.1 Avant de démarrer le cycle de nettoyage assisté

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.

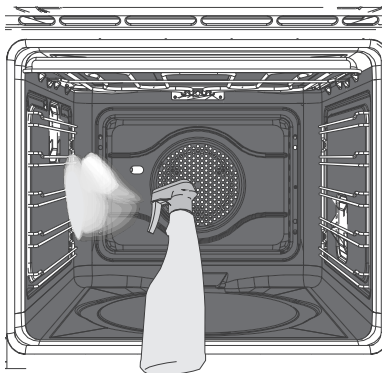


- Versez environ 40 cl d'eau au fond du four (d'après la figure). Veillez à ne pas sortir de la cavité.





- Nébulisez une solution d'eau et de détergent vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, le ciel, la sole et le déflecteur (La zone colorée indiquée ci-contre illustre les endroits où vous pouvez nébuliser la solution).







Évitez de nébuliser excessivement la solution d'eau et de détergent. On conseille d'effectuer un maximum d'environ 20 nébulisations.



- Fermer la porte et procéder à la sélection du cycle de nettoyage assisté.

### 8.8.2 Sélection du cycle de nettoyage assisté



Le cycle de nettoyage assisté ne peut être activé que lorsque le four est froid. S'il est activé lorsque le four est encore chaud, le message STOP s'affiche.

Dans le mode ON (voir 6.5 Conditions de fonctionnement), presser la touche de sélection fonction , avec les touches  ou  sélectionner il ciclo di pulizia VAPOR CLEAN .

Pour démarrer le cycle de nettoyage (**Vapor clean**), presser la touche . Le symbole  s'affiche indiquant que la phase de nettoyage est en cours. Au cours du cycle de nettoyage, la lampe interne s'éteint. L'afficheur indique la température à laquelle est effectué le cycle de nettoyage ainsi que le temps restant.



**Les paramètres comme la durée et la température du cycle de nettoyage ne sont pas modifiables.**



## 8.8.3 Fin du cycle de nettoyage assisté



L'eau résiduelle à la fin du cycle de nettoyage assisté ne doit pas rester longtemps à l'intérieur du four (par exemple durant la nuit).



On conseille de porter des gants pour effectuer ces opérations.

A la fin du cycle de nettoyage, ouvrir la porte et agir sur la crasse persistante avec un chiffon en microfibre ; pour les incrustations plus résistantes, utilisez une éponge anti-rayures avec des filaments en laiton (on conseille de démonter la porte pour faciliter l'accès aux zones étroites). Séchez le four avec un chiffon en microfibre.



Si le cycle de VAPOR CLEAN est activé après des cuissons grasses, en particulier de viandes, il peut être nécessaire, au terme du cycle de nettoyage, d'utiliser un produit pour le nettoyage des fours facilitant l'élimination de la saleté.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, on conseille de procéder au séchage du four en utilisant la fonction ventilée à 160°C pendant 10 minutes environ. Pour sélectionner la fonction, voir "6.8 Sélection d'une fonction".

QUELFOUR.COM



## 9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les lampes, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.

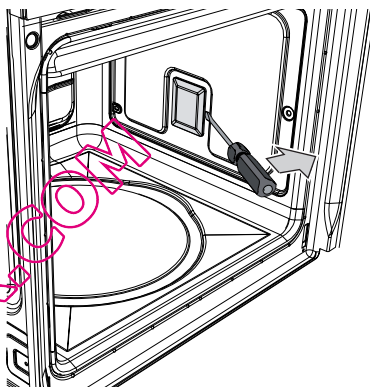


**Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.**

### 9.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée, démontez les glissières.

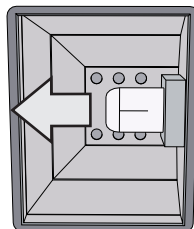
Ensuite, enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



Enlevez la lampe en l'extrayant tel qu'on l'indique.

**Sur certains modèles uniquement** : les lampes sont de type halogène ; il ne faut donc pas **les toucher directement avec les doigts**, mais se munir d'une protection isolante.

Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W). Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.



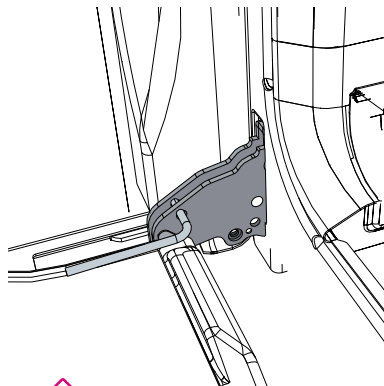
Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



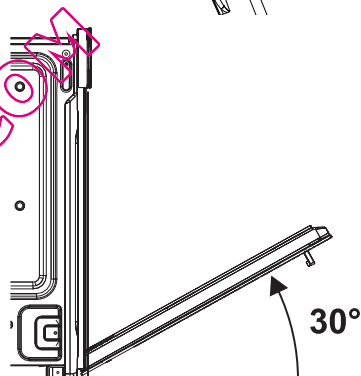
## 9.2 Démontage de la porte

### 9.2.1 Avec des pivots

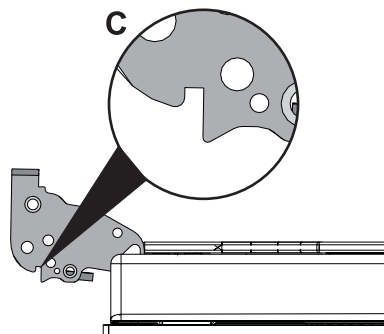
Ouvrez complètement la porte.  
Introduisez deux pivots (fournis) dans les trous des charnières **A** des deux charnières situées contre ces dernières et accrochez-les.



Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le tour en s'assurant que les rainures **C** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis sortez les pivots des trous des charnières.



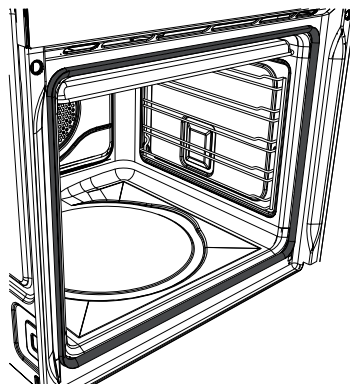


### 9.3 Démontage du joint

**Sur les modèles multifonction uniquement :**

Pour permettre un nettoyage minutieux du four, on peut démonter le joint de la porte.

Des crochets situés aux quatre coins la fixent au bord du four. Tirer les bords du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets.



### 9.4 Démontage des vitres internes

On conseille de les nettoyer constamment. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 9.2 Démontage de la porte) et la placer sur un chiffon, ou bien l'ouvrir et bloquer les charnières pour l'extraction des vitres.

Les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après.

Attention : avant d'extraire les vitres, vérifier si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le paragraphe "9.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.

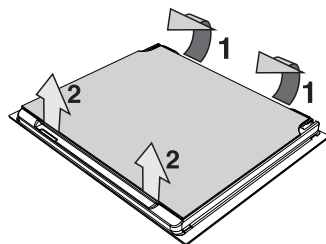




1

## Démontage de la vitre interne :

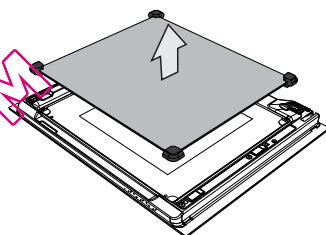
- Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
- Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2).
- De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



2

## Démontage des vitres intermédiaires : (modèles à pyrolyse)

- Tous les modèles à pyrolyse sont équipés de deux vitres intermédiaires accouplées au moyen de 4 blocs. Démontez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.



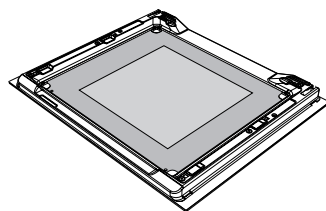
## (modèles multifonction)

- Les modèles multifonction peuvent être munis d'une vitre intermédiaire ; le cas échéant, démontez-la en la soulevant vers le haut.

3

## Nettoyage :

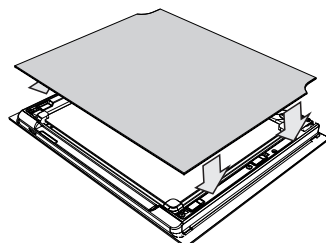
- Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



4

## Remise en place des vitres :

- Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.
- Repositionnez la vitre interne en veillant à centrer et à encastrer dans leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four, par une légère pression.





### 9.5 Que faire si...

- L'afficheur du four est complètement éteint.
- Contrôler l'alimentation électrique.
  - Contrôler si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation du four est sur "On".
- Le four ne chauffe pas.
- Contrôler si le mode "show room" a été sélectionné, pour de plus amples détails, voir le paragraphe "6.12 Menu secondaire".
- Les temps de cuisson sont longs par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau.
- Contrôler si la modalité "limiteur puissance" a été sélectionnée, pour de plus amples détails, voir le paragraphe "6.12 Menu secondaire".
- Après le cycle de nettoyage automatique "pyrolyse" (sur certains modèles uniquement), il est impossible de sélectionner une fonction.
- Vérifier si le bloque-porte est désactivé ; dans le cas contraire, le four est muni d'une protection qui empêche la sélection d'une fonction lorsque le bloque-porte est actif. Cela est nécessaire en raison des températures élevées persistant à l'intérieur du four et empêchant tout type de cuisson.
- L'afficheur indique ERR 4 (sur les modèles à pyrolyse uniquement)
- Le bloque-porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant l'activation du dispositif de sécurité. Eteindre et rallumer le four en attendant quelques minutes avant de sélectionner un nouveau cycle de nettoyage.
- En ouvrant la porte durant une fonction ventilée, la turbine s'arrête.
- Il ne s'agit pas d'une panne, mais le produit fonctionne normalement ; cela est utile lorsqu'on agit sur des aliments durant la cuisson pour éviter les pertes excessives de chaleur. A la fermeture de la porte, la turbine reprend son fonctionnement normal.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.





## 10. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 10.1 Raccordement électrique



La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

**N'enlevez jamais la plaque.**



La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.



Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



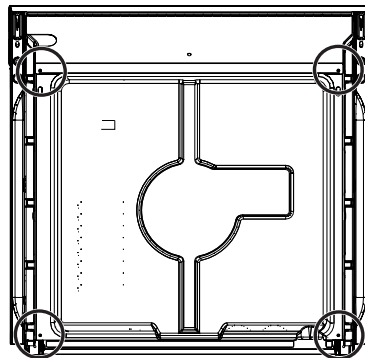
Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

### 10.2 Remplacement du câble

En cas de remplacement du câble d'alimentation, démontez le carter en desserrant les vis pour accéder au bornier.

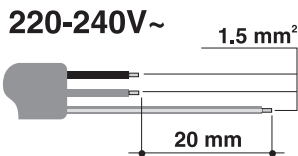
Remplacez le câble. La section du câble ne doit pas être inférieure à  $1,5\text{mm}^2$  (3 x 1,5).

Assurez-vous que les câbles (four ou table de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec le four.





**Fonctionnement à 220-240 V~** : utilisez un câble tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).



L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher sur l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



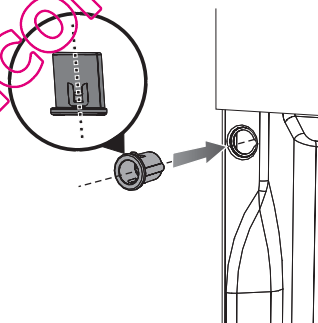
**ATTENTION** : Les valeurs indiquées se réfèrent à la sélection du conducteur interne.



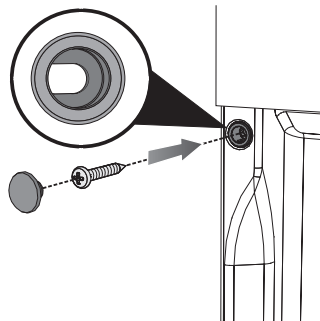
**ATTENTION** : Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

### 10.3 Introduction des douilles de fixation

Pour une fixation correcte de l'appareil au meuble, introduisez d'après la figure, les douilles fournies sur la façade.



Après avoir positionné l'appareil dans le logement prévu, fixez-le au meuble avec les vis. La douille permet d'obtenir une inclinaison de la vis d'environ 30°. Après avoir fixé l'appareil, couvrez la douille avec les caches fournis.





## 10.4 Positionnement du four



N'utilisez pas la porte comme un levier pour encastrer le four dans le meuble. N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



Il est conseillé d'installer le four avec l'aide d'une deuxième personne.



La base d'appui du four doit être complète d'après les figures ci-après.

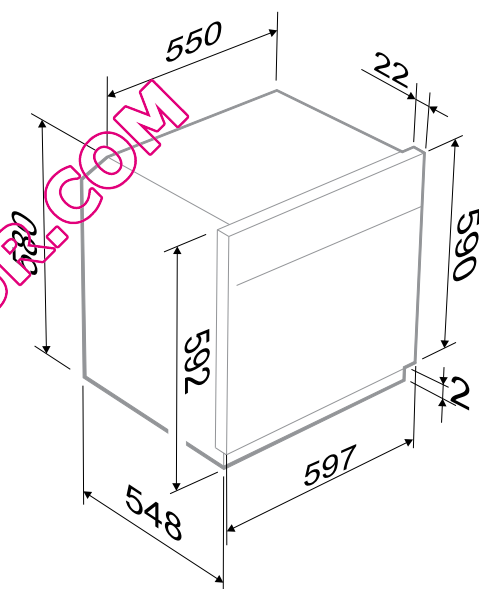
L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles quelqu'en soit le matériau, à condition qu'il résiste à la chaleur. La figure ci-contre illustre les encombrements indicatifs de l'appareil.

Pour le **positionnement sous les plans de travail**, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "10.4.1 Positionnement sous les plans de travail".

Pour la **mise en place en colonne**, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "10.4.2 Positionnement en colonne", en tenant compte du fait que, dans la partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 35-40 mm de profondeur.

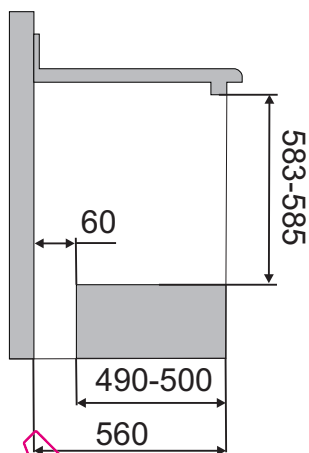
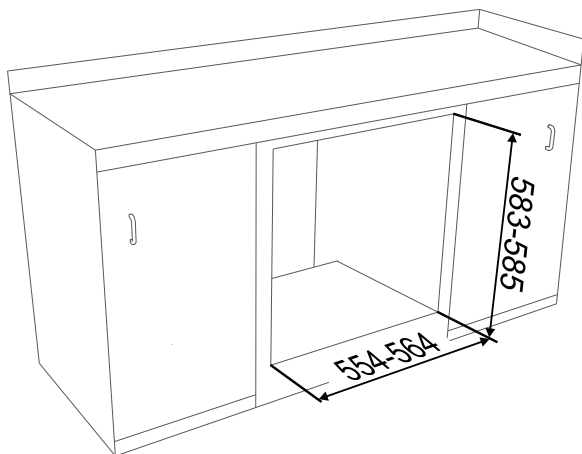
Pour les installations sous le plan de travail, assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm (d'après les figures suivantes).

Pour le positionnement et la fixation d'un éventuel plan de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.





## 10.4.1 Positionnement sous les plans de travail



## 10.4.2 Positionnement en colonne

