

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION.....	92
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE.....	94
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	96
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR.....	97
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES.....	98
6. PANNEAU FRONTAL .....	101
7. UTILISATION DU FOUR.....	105
8. CUISSONS DANS LE FOUR .....	114
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	122
10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	127
11. INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	130

QUELFOUR.COM



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : indiquent les conseils pratiques, 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 test 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. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE 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 DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET IL EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : LA CUISSON D'ALIMENTS, TOUT AUTRE USAGE EST IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



CET APPAREIL A ETE CONCU POUR CUIRE LES ALIMENTS ; NE PAS L'UTILISER EN GUISE DE CHAUFFAGE.



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

ELLE DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



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 PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUEE DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR L'APPAREIL.

**N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.**



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



VEILLEZ A CE QU'AUCUN OBJET NE RESTE COINCE DANS LA PORTE DU FOUR.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



## Avertissements généraux

FR-BE



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES METALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.



UTILISEZ DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN VOUS SERVANT EVENTUELLEMENT D'OUTILS 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 LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE DURANT LA CUISSON, CAR DES GRAISSES ET DES HUILES PEUVENT S'EN ECOULER. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT PRENDRE FEU.



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.

QUELQUES  
ANS



## 2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ AINSI QUE POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS AU GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTROLEZ QUE LES DONNEES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT A CELLES DU RESEAU.



AVANT D'EXECUTER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN, VERIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DEBRANCHE DU SECTEUR.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA PRISE EN TIRANT SUR LE CABLE.



SI LA CABLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGE, CONTACTEZ IMMEDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI LE REMPLACERA.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, PROCEDEZ A UN ESSAI RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHEZ-LE ET CONTACTEZ LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.



N'UTILISEZ JAMAIS NI LAISSEZ DE MATERIAUX INFLAMMABLES A PROXIMITE DE L'APPAREIL OU DANS LE COMPARTIMENT DE RECHAUFFAGE POUR ALIMENTS.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



## Avertissements généraux

FR-BE



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



NE PERMETTEZ PAS A DES ENFANTS DE S'APPROCHER ET DE JOUER AVEC L'APPAREIL DURANT LE FONCTIONNEMENT.



N'INTRODUISEZ PAS D'OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU USTENSILES) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE DANS UNE CARAVANE OU SUR UNE EMBARCATION, NE L'UTILISEZ JAMAIS EN GUISE DE CHAUFFAGE.



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL. LA VAPEUR RISQUE D'ATTEINDRE LES PARTIES ELECTRIQUES, DE LES ENDOMMAGER ET DE PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS.



NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS A PROXIMITE DE L'APPAREIL MENAGER LORSQU'IL EST EN FONCTION.  
N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS 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.**



### 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 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. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.



**N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne le laissez jamais sans surveillance. Ils pourraient constituer un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.**

Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

**Important :** remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.



## 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR

MULTIFUNCTION



PYROLYSE



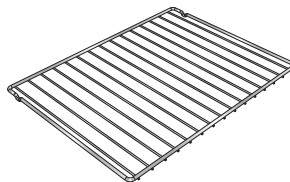
- |                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| <b>1</b> Panneau de commandes  | <b>5</b> Glissières embouties |
| <b>2</b> Lampe                 | <b>6</b> Turbine du four      |
| <b>3</b> Tournebroche          | <b>7</b> Joint du four        |
| <b>4</b> Protection supérieure |                               |



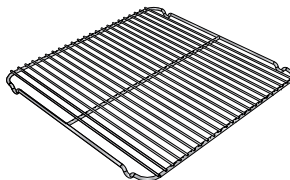
## 5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

**REMARQUE** : Certains modèles ne sont pas équipés de tous ces accessoires.

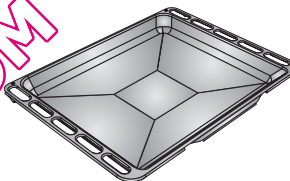
**Grille** : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



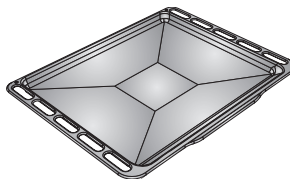
**Grille pour lèchefrite** : à poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



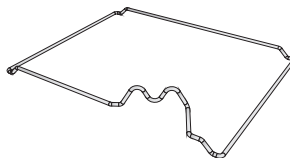
**Lèchefrite** : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



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



**Support en tube rond pour tournebroche (sur certains modèles uniquement)** : sert de support au tournebroche.



**Broche du tournebroche (sur certains modèles uniquement)** : utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.



*Accessoires sur demande :*

*Demandez les accessoires d'origine fournis ou en option aux Centres d'Assistance Agréés.*

*Utilisez uniquement les accessoires originaux SMEG.*

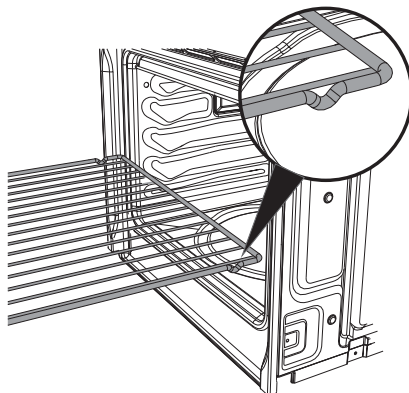




## 5.1 Utilisation des grilles

Les grilles sont munies d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille, contrôlez que ce dispositif de blocage est tourné vers le bas (d'après la figure).

Pour l'extraction, soulevez légèrement le côté antérieur de la grille pendant qu'on l'enfile sur les glissières latérales.



**Le dispositif de blocage mécanique (ou le dossier s'il est présent) doit toujours être tourné vers l'arrière du four.**



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

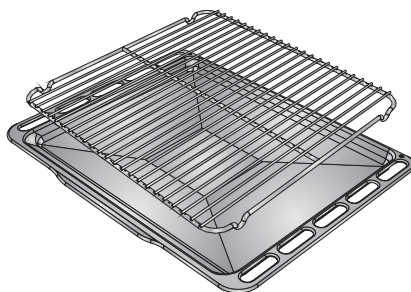


*Sur les modèles à glissières, nettoyer les lèchefrites avant la première utilisation. L'opération de nettoyage évite que les éventuels résidus de fabrication ne créent de légères abrasions sur les parois latérales de la cavité lorsqu'on introduit la lèchefrite.*

## 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.

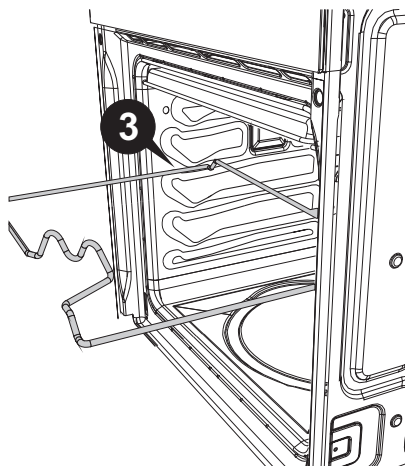




Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez la structure en tube rond sur la troisième glissière (voir 7.2.2 Niveaux d'enfournement). Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur (d'après la figure).

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

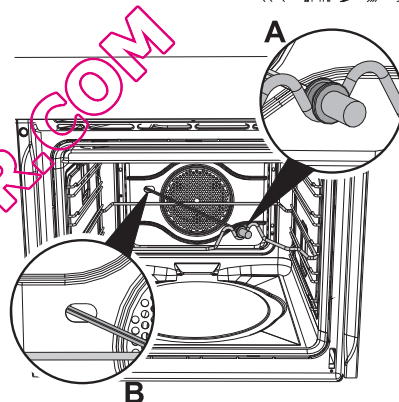
Pour manipuler aisément le tournebroche avec l'aliment embroché, vissez la poignée fournie.



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).



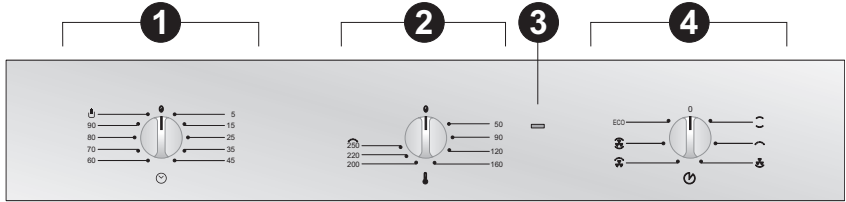
QUELFOUR.COM



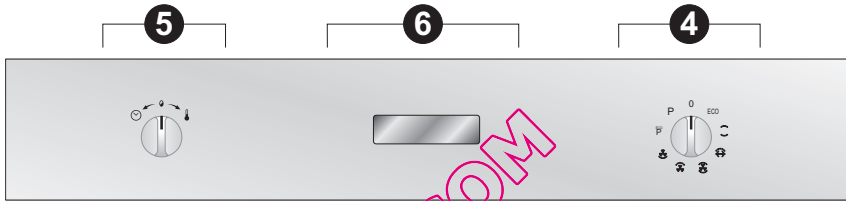
## 6. PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les témoins sont visibles sur le panneau frontal. Les tableaux ci-après décrivent les symboles utilisés.

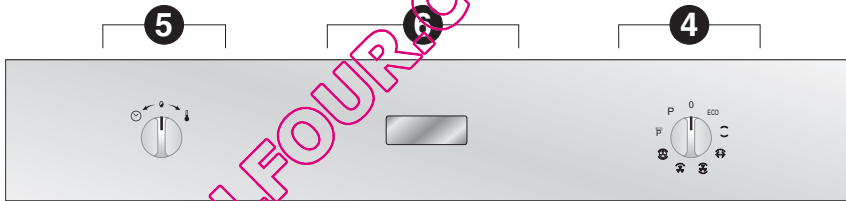
MULTIFUNCTION



PYROLYSE



PYROLYSE

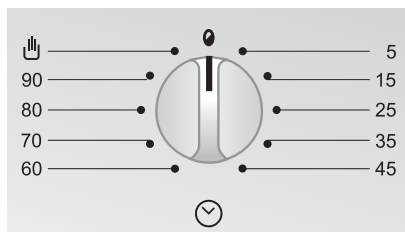



QUELFOUR.COM



### MANETTE TEMPORISATEUR (sur certains modèles uniquement)

1

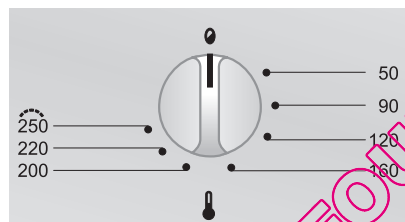


Elle permet de sélectionner la cuisson manuelle ou la minuterie avec arrêt automatique en fin de cuisson. Si l'on ne sélectionne aucune durée de cuisson, positionnez la manette du temporisateur sur le symbole  .

Pour sélectionner la durée de cuisson, tournez la manette en sens horaire sur "90" puis sélectionnez la durée de cuisson souhaitée. Les nombres de 5 à 90 correspondent aux minutes. Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués. Au terme de la cuisson programmée, une sonnerie se déclenche ; elle se désactive automatiquement au bout de 4-5 secondes.

### MANETTE THERMOSTAT FOUR ELECTRIQUE (sur certains modèles uniquement)

2



On choisit la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 250° C.

### LAMPE TEMOIN THERMOSTAT (sur certains modèles uniquement)

3



Elle s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.



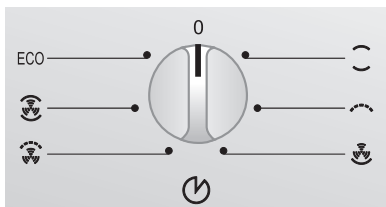
4







## MANETTE DU SELECTEUR DES FONCTIONS DU FOUR

Tournez la manette en sens horaire ou inverse horaire pour sélectionner une des fonctions décrites ci-après. Certaines fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles.

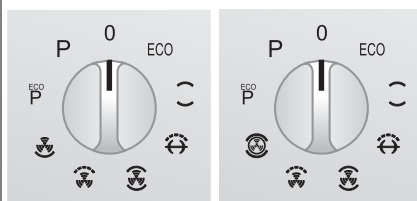
**Sur les modèles à pyrolyse, elle sera dorénavant appelée PT2, par souci de praticité.**









### MULTIFONCTION



-  FONCTION FOUR STATIQUE
-  FONCTION GRAND GRIL
-  FONCTION RESISTANCE INFERIEURE + TURBINE
-  FONCTION GRAND GRIL VENTILE
-  FONCTION STATIQUE VENTILE
-  FONCTION GRIL + RESISTANCE INFERIEURE + TURBINE

### PYROLYSE



-  FONCTION GRIL + RESISTANCE INFERIEURE + TURBINE
-  FONCTION FOUR STATIQUE
-  ELEMENT GRIL + TOURNEBROCHE
-  FONCTION STATIQUE VENTILE
-  FONCTION GRAND GRIL VENTILE
-  FONCTION TURBO (sur certains modèles uniquement)
-  FONCTION RESISTANCE INFERIEURE + TURBINE
-  CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE ECO (PYROLYSE AVEC ECONOMIE D'ENERGIE)
-  CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE (PYROLYSE)



### MANETTE THERMOSTAT-MINUTERIE (sur certains modèles uniquement)

5








Cette manette, permet de sélectionner l'horaire, la température et la durée de la cuisson ainsi que d'en programmer le début et la fin.

**Elle sera dorénavant appelée PT1, par souci de praticité.**

### AFFICHEUR (sur certains modèles uniquement)

6

L'afficheur à DELs à 4 chiffres affiche, lorsque le four est éteint, l'heure actuelle ; la température et la durée de cuisson sélectionnées sont affichées lorsque le four est en marche.

Sont également illustrés le voyant de blocage des fonctions  (voir paragraphe "7.8 Menu secondaire"), le voyant de minuterie active , les symboles relatifs aux cuissons programmées  et  et l'indication de bloque-porte .

Il sera dorénavant appelé DSP1, par souci de praticité.

QUELFOUR.COM



## 7. UTILISATION DU FOUR

### 7.1 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.

Éliminez 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 "9. 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.

### 7.2 Description générale

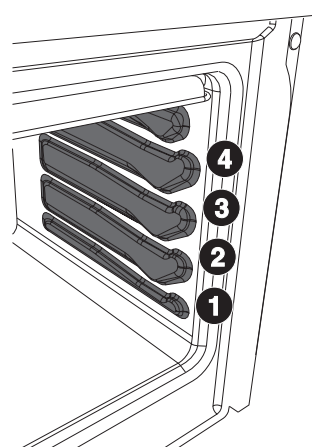
#### 7.2.1 Lampe d'éclairage interne

Selon les modèles, la lampe du four s'allume :

- En ouvrant la porte lorsque le four OFF (paragraphe "7.4 Conditions de fonctionnement") ou :
- en tournant la manette des fonctions sur une fonction quelconque, à l'exception de **ECO** et de **P**.

#### 7.2.2 Niveaux d'enfournement

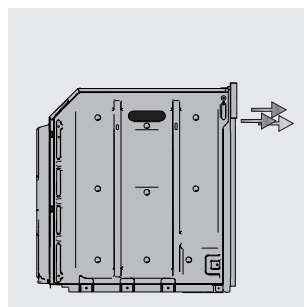
Le four dispose de **4 niveaux** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir figure).





### 7.2.3 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.



## 7.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



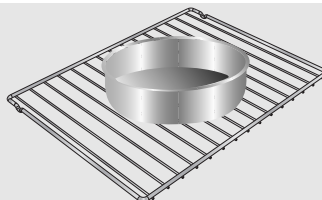
*Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée.*



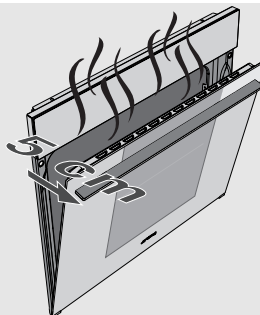
*Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur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





## 7.4 Conditions de fonctionnement (modèles à pyrolyse)

---

Ce produit est programmé pour avoir 3 conditions de fonctionnement :

**Position OFF** : on l'obtient lorsque la manette **PT2** est positionnée sur le symbole "0" et sur l'afficheur apparaît l'heure courante.

**Position ON** : on l'obtient lorsque la manette de sélection **PT2** est tournée sur une fonction quelconque et sur l'afficheur apparaît la température sélectionnée.

**Position d'attente** : on l'obtient lorsque la manette **PT2** est tournée sur une fonction quelconque et une cuisson à temps préfixé a été sélectionnée et sur l'afficheur apparaît l'heure courante.

## 7.5 La première utilisation (modèles à pyrolyse)

---

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, l'afficheur du four

(**DSP1**) présentera le symbole  clignotant. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure actuelle.

(Pour d'autres informations sur le réglage ou la modification de l'heure courante voir "7.8 Menu secondaire (modèles à pyrolyse)").

## 7.6 Sélection fonction (modèles à pyrolyse)

---

Pour sélectionner une fonction de cuisson, tourner **PT2**.

Ensuite, sélectionner la température souhaitée avec la manette **PT1**.

### 7.6.1 Cuisson avec température présélectionnée

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

Cette phase est signalée par le clignotement sur l'afficheur (**DSP1**) du symbole

. À la fin du préchauffage, le symbole  deviendra fixe pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans le four.

### 7.6.2 Changer la température présélectionnée

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

A tout moment au cours de la cuisson, tourner **PT1** dans un sens ou dans l'autre pour augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5 degrés à la fois. **PT1** peut aussi rester tournée pour une augmentation ou une diminution plus rapides.





## 7.7 Cuissons programmées (modèles à pyrolyse)

### 7.7.1 Cuisson temporisée avec minuterie

Sur ON (voir paragraphe "7.4 Conditions de fonctionnement (modèles à pyrolyse)"), presser une fois **PT1**. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres

00:00

fixes et le symbole  clignotant. Tourner **PT1** pour sélectionner les minutes de cuisson (de 00:01 à 23:59:00). Quelques secondes après, le

symbole  arrêtera de clignoter et à partir de ce moment-là le compte à rebours commencera. Il est aussi possible de sélectionner la fonction souhaitée pour la cuisson et attendez que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps s'est écoulé.

Pressez une fois **PT1** pour éteindre le signal sonore ; il est maintenant possible de sélectionner un autre temps en tournant **PT1**, ou de revenir à l'affichage de l'heure en pressant 2 fois **PT1**.

Tournez **PT2** sur le symbole "0" pour éteindre le four.





*La minuterie fonctionne aussi si aucune fonction n'est sélectionnée.*





*Attention : La minuterie n'interrompt pas la cuisson. Elle avise l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées. Tournez **PT2** sur le symbole "0" pour éteindre le four.*

### Modification des données saisies

Lorsque le compte à rebours a commencé, il est possible de modifier sa durée pendant la cuisson.

Lorsque le symbole  est fixe, pressez une fois **PT1**. Le symbole  commence à clignoter et en tournant **PT1** il est possible de changer la durée

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


Pour modifier la température présélectionnée, attendez que le symbole  soit fixe, et tournez **PT1** à droite ou à gauche pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.




## 7.7.2 Cuisson temporisée



*On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps donné choisi par l'utilisateur.*

Sélectionnez une fonction de cuisson (voir paragraphe “7.6 Sélection fonction (modèles à pyrolyse)”) et pressez deux fois **PT1**. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le symbole  clignotant.




Sélectionnez, en tournant **PT1** à droite ou à gauche, les minutes de cuisson (de 00:01 à 23:59). Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter signalant le début de la cuisson temporisée. À la fin, STOP sera affiché sur **DSP1** et la cuisson sera interrompue ; un signal sonore retentit qui peut être désactivé en pressant une fois **PT1**.




*Si l'on veut prolonger la cuisson au-delà du temps fixé, presser une seconde fois **PT1** ; le four reprendra son fonctionnement normal avec les programmations de cuisson sélectionnées précédemment. Tournez **PT2** sur le symbole “0” pour éteindre complètement le four.*

### **Modification des données saisies**

Une fois que la cuisson temporisée a commencé, il est possible de modifier sa durée.

Lorsque le symbole  est fixe, pressez une fois **PT1**. Le symbole  commence à clignoter et en tournant **PT1** il est possible de changer la durée choisie. Quelques secondes après la dernière modification, le symbole  cessera de clignoter et la cuisson temporisée reprendra à partir de la nouvelle valeur.

Pour modifier la température présélectionnée, attendre que le symbole  soit fixe, et tourner **PT1** à droite ou à gauche pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.



### 7.7.3 Cuisson programmée



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

Sélectionner une fonction de cuisson, réglez la température de cuisson souhaitée ou laissez la température présélectionnée (voir paragraphe "7.6 Sélection fonction (modèles à pyrolyse)") et presser deux fois **PT1**. Sur

l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le symbole  clignotant.

Sélectionnez, en tournant **PT1** à droite ou à gauche, les minutes de cuisson (de 00:01 à 23:59).





*Pour des raisons de sécurité, si l'on choisit la cuisson programmée, il faut d'abord programmer une durée de cuisson puis l'horaire de début de cuisson. On ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de début de cuisson sans sa durée.*

La durée étant sélectionnée, pressez une fois **PT1**.

Sur l'afficheur apparaît le symbole  ainsi que l'heure actuelle.

En tournant **PT1** vers la droite, l'horaire augmente et on pourra sélectionner **l'heure à laquelle on souhaite démarrer la cuisson**.

Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, les symboles

 et  arrêteront de clignoter et deviendront fixes ; à partir de ce moment-là le four attendra l'heure de départ sélectionnée. À la fin, STOP sera affiché sur **DSP1** et la cuisson sera interrompue ; un signal sonore retentit qui peut être désactivé en pressant une fois **PT1**.








*Si l'on veut prolonger la cuisson au-delà du temps fixé, presser une seconde fois **PT1** ; le four reprendra son fonctionnement normal avec les programmations de cuisson sélectionnées précédemment. Tournez **PT2** sur 0 pour éteindre complètement le four.*





## Modification des données saisies



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

Lorsque les symboles  et  sont fixes et que la cuisson est en cours ou que le four est en stand-by dans l'attente que la cuisson commence, presser une fois **PT1**. Le symbole  commence à clignoter et en tournant **PT1** il est possible de changer la durée choisie.

Presser de nouveau **PT1**, le symbole  s'éteint, le symbole  commence à clignoter et sur le **DSP1** l'heure de début de cuisson s'affiche. En tournant **PT1**, on peut augmenter ou diminuer l'heure de début de cuisson.

Quelques secondes après la dernière modification, les symboles  et  apparaîtront fixes sur **DSP1** et la cuisson programmée reprendra avec les nouvelles sélections.

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

Cette phase est signalée par le clignotement sur l'afficheur (**DSP1**) du symbole . À la fin du préchauffage, le symbole  deviendra fixe pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans le four.

### 7.7.4 Changer la température présélectionnée

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

A tout moment au cours de la cuisson, tourner **PT1** dans un sens ou dans l'autre pour augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5 degrés à la fois. **PT1** peut aussi rester tournée pour une augmentation ou une diminution plus rapides.






### 7.8 Menu secondaire (modèles à pyrolyse)

Le menu secondaire apparaît à la première utilisation, après une interruption de courant ou en tenant pressée **PT1** pendant 3 secondes avec le four sur OFF (voir paragraphe "7.4 Conditions de fonctionnement (modèles à pyrolyse)").

Le menu secondaire permet à l'utilisateur de :

Introduire l'heure affichée sur l'afficheur (**DSP1**).

- 1 **P1 : OFF / ON** Activer ou de désactiver la sécurité enfants (  ); cette fonction, après 2 minutes de fonctionnement sans interventions de la part de l'utilisateur, active le blocage de toutes les fonctions et des manettes, identifié par l'apparition sur **DSP1** du symbole (  ). Pour sortir temporairement du blocage et modifier un programme de cuisson ou sélectionner une fonction différente, tenir pressée **PT1** jusqu'à ce que le symbole (  ) disparaisse de **DSP1**. Il est maintenant possible d'effectuer les changements souhaités, et 2 minutes après la dernière sélection, le blocage redeviendra actif. Pour le débloquer définitivement, entrez dans le menu secondaire et désactivez-le comme on le décrit dans ce paragraphe.
- 2 **P2 : OF / ON** Activer ou de désactiver la fonction Show Room ; cette fonction désactive tous les éléments chauffants en ne faisant fonctionner que le panneau de commandes (pour utiliser normalement le four, il faut sélectionner **P2:OFF**).
- 3 **P3 : OF / ON** Activer ou de désactiver la fonction qui permet d'absorber au maximum 2300 W.

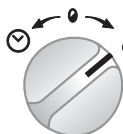


Quand on active la sécurité enfants (**P1:ON**), en cas de manoeuvre sur une manette, « bLOC » s'affiche sur **DSP1** pendant 2 secondes. Une manoeuvre sur **PT2** actionne aussi l'alarme « bLOC » tant que la fonction sélectionnée à l'origine n'est pas rétablie.



## 7.8.1 Modification des paramètres dans le menu secondaire

Pour modifier les paramètres dans le menu secondaire, agissez sur **PT1** en procédant comme suit.



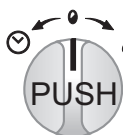
**+**  
**ON**

Tournez à **droite PT1** pour **augmenter (+)** la valeur ou pour régler l'état **ON**.



**-**  
**OFF**

Tournez à **droite PT1** pour **diminuer (-)** la valeur ou pour régler l'état **OFF**.



**PUSH**

**Presser PT1** pour passer à la sélection successive du menu. Après avoir réglé **P3**, en pressant **PT1** on revient au fonctionnement normal du four.

Durant les opérations de modifications, les sélections dans le menu secondaire apparaissent dans l'ordre suivant :

- 1 réglage de l'heure de l'horloge numérique
- 2 réglage des minutes de l'horloge numérique
- 3 réglage **OFF / ON** de la fonction **P1**
- 4 réglage **OFF / ON** de la fonction **P2**
- 5 réglage **OFF / ON** de la fonction **P3**

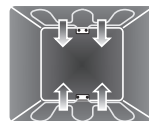


## 8. CUISSONS DANS LE FOUR

### STATIQUE :



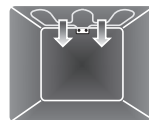
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en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



### GRIL :



La chaleur dérivant de la résistance grill permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout concernant les viandes de moyenne/petite épaisseur. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



### 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.

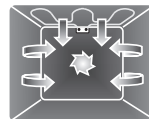
Idéal pour tout type d'aliment. Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction (Voir "8.1.4 Conseils pour la décongélation et le levage" pour de plus amples détails).



### 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).



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



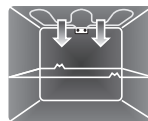




## **TOURNEBROCHE (sur certains modèles uniquement) :**



La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche, il permet un dorage uniforme en fin de cuisson.



## **TURBO (sur certains modèles uniquement) :**



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 plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> niveau).



## **ECO :**

**ECO**

La combinaison entre le gril et la résistance inférieure plus la turbine est particulièrement indiquée pour cuire de petites quantités d'aliments, à faibles consommations d'énergie.



## **PYROLYSE (sur certains modèles uniquement) :**

**P**

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four atteint des températures atteignant 500°C qui détruisent tous les résidus gras qui se forment sur les parois du four.

## **PYROLYSE ECO (sur certains modèles uniquement) :**

**ECO  
P**

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four exécute un cycle de pyrolyse à 500° C d'une durée d'environ une heure et demie. Cette fonction est utile pour le nettoyage de chambres moyennement sales.



## 8.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

---

### 8.1.1 Conseils généraux

**On conseille d'enfourner les aliments après avoir préchauffé le four.**

- 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.

### 8.1.2 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.

### 8.1.3 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 après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.



## 8.1.4 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.

## 8.1.5 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.

## 8.2 Pour économiser l'énergie


















---

Pour économiser 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.
- Utilisez la fonction ECO (certains modèles uniquement), indiquée pour cuire de petites quantités d'aliments.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.



















## 8.3 Tableaux des cuissons

METS	POIDS	FONCTION
<b>PATES</b>		
LASAGNES	3 kg	 Statique
PATES AU FOUR		 Statique
<b>VIANDE</b>		
ROTI DE VEAU	1 kg	 Statique ventilé
CARRE DE PORC	1 kg	 Statique ventilé
PALETTE DE PORC	1 kg	 Statique ventilé
LAPIN ROTI	1 kg	 Statique ventilé
ROTI DE DINDE	1 kg	 Statique ventilé
COPPA ROTIE	1 kg	 Statique ventilé
POULET ROTI	1 kg	 Statique ventilé
<b>VIANDES A GRILLER</b>		
COTE DE PORC		 Gril ventilé
FILET DE PORC		 Gril
FILET DE BŒUF		 Gril
TRANCHES DE FOIE		 Gril ventilé
SAUCISSES		 Gril ventilé
BOULETTES DE VIANDE		 Gril
<b>VIANDES A LA BROCHE</b>		
POULET		 Gril tournebroche
<b>POISSON</b>		
TRUITE SAUMONNEE	0,7kg	 Sole ventilée



POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES	
1 ou 2	220 - 230	40 - 50	
1 ou 2	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	110 - 120	
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
A la broche	250 - 280	60 - 70	
2	160 - 170	35 - 40	



METS	POIDS	FONCTION
PIZZA		 Statique ventilé
PAIN		 Statique ventilé
GALETTE		 Statique ventilé
GATEAUX		
SAVARIN		 Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		 Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		 Statique
PATE BRISEE		 Statique ventilé
TORTELLINIS FARCIS		 Statique ventilé
GATEAU "PARADISO"		 Statique ventilé
GATEAU "PARADISO"		 Statique
CHOUX		 Statique ventilé
GATEAU DE SAVOIE		 Statique ventilé
GATEAU DE RIZ		 Statique ventilé
GATEAU DE RIZ		 Statique
BRIOCHE		 Statique ventilé
TARTE AUX POMMES		 Statique

Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.



POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
1	280	8
2	190 - 200	30 - 35
2	180 - 190	15 - 20
2	160 - 170	50 - 55
2	160 - 170	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	170	20 - 25
2	160 - 170	50 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3	180	60

QUELFOUR.COM



## 9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**N'UTILISEZ PAS 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).*

### 9.1 Nettoyage de l'acier inox

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

### 9.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

**Mode d'emploi :** versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

### 9.3 Tâches ou résidus de nourriture

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 une peau de chamois.

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







## 9.4 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.

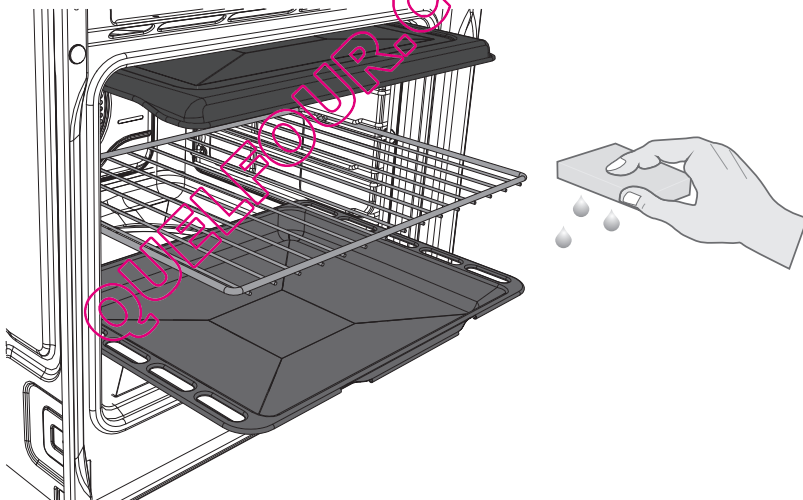


*Évitez les détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des vitres de la porte (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent en rayer la surface.*

## 9.5 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 «10.2 Démontage de la porte»).



*L'illustration est purement indicative ; certains modèles pourraient ne pas être équipés de tous les éléments représentés.*



*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.*



*À la fin des opérations, séchez minutieusement les parties humides.*



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

**P**

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.



Durant le premier cycle de nettoyage automatique, des odeurs désagréables peuvent se dégager ; elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est tout à fait normal et 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.



Pendant le cycle de pyrolyse un dispositif de blocage de la porte empêche toute tentative d'ouverture.

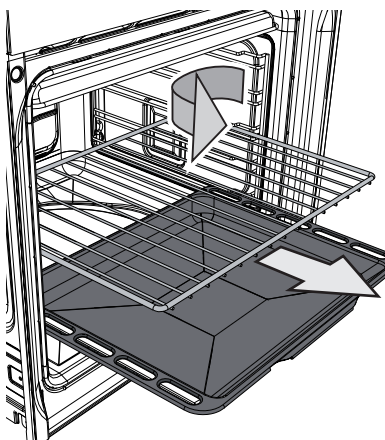


Si le four est installé sous une plaque de cuisson, assurez-vous que, durant le cycle de nettoyage automatique, les brûleurs et les plaques électriques restent éteintes.

### 9.6.1 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. La protection supérieure n'est pas un accessoire, elle doit donc rester à l'intérieur du four.
- Démontez les 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 9.4 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
		90 MIN.	135 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.


QUELFOURN.COM




### 9.6.2 Sélectionnez le cycle de nettoyage automatique


Avec **PT2**, sélectionnez une des deux fonctions de pyrolyse,  ou  lorsque le four est en modalité STAND-BY (voir paragraphe "Sélection fonction (modèles à pyrolyse)").

Pour démarrer le cycle de nettoyage (Pyrolyse), presser une fois la manette **PT1** pour programmer la durée ().



Tourner la manette PT1 à droite ou à gauche pour augmenter ou diminuer la durée du cycle entre un minimum de 1h 30 et un maximum de 3h00. (A l'exception de la fonction  où la durée du cycle est fixe sur la valeur de 1h 30).

Sur **DSP1** apparaît **PYRO** qui indique que le four est en train de faire le nettoyage (dans le cas de la fonction  sur DSP1 on peut lire **DSP1 PECO**). 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  sur **DSP1**.

**Pour sélectionner un cycle de nettoyage différé**, après avoir sélectionné la durée, pressez une fois **PT1**. Sur l'afficheur apparaît le symbole  ainsi que l'heure actuelle.

En tournant **PT1** vers la droite, l'horaire augmente et on pourra sélectionner **l'heure à laquelle on souhaite démarrer le cycle de nettoyage**.

Quelques secondes après avoir sélectionné la durée désirée, les symboles  et  resteront allumés et à partir de ce moment-là le four attendra l'heure de départ choisie.



*Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé.*

*Attendez que l'indicateur  s'éteigne.*



## 10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

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



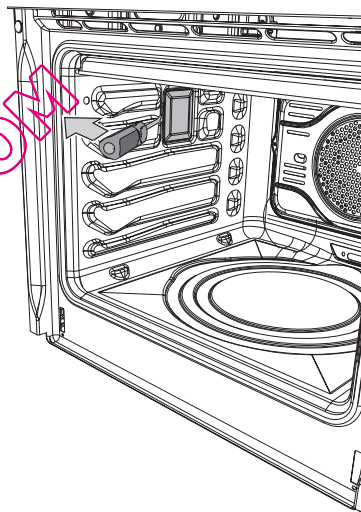
**Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.**



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

### 10.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

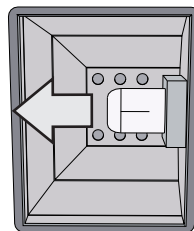
S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée, démontez les glissières. Ensuite, enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



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.



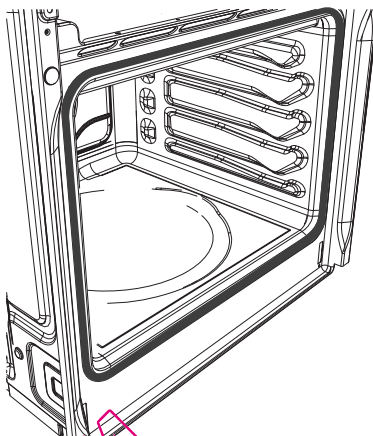
*Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.*



## 10.2 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. Tirez les bords du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets.



## 10.3 Démontage des vitres internes

On conseille de les nettoyer constamment. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 10.2 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.



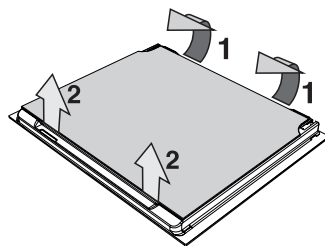
*Attention : avant d'extraire les vitres, vérifier si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le paragraphe "10.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.*



1

## Démontage de la vitre interne :

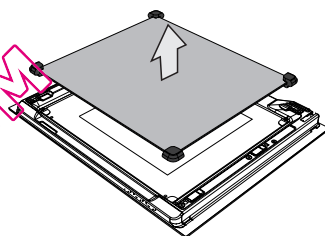
- Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
- Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2).
- De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



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.



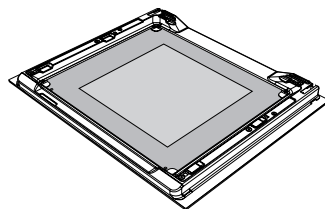
## (modèles multifonction)

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

3

## Nettoyage :

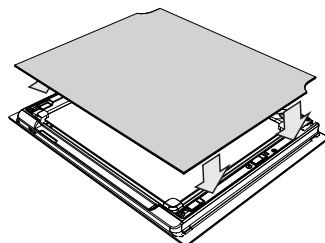
- Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



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 encasturer dans leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four, par une légère pression.





## 11. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 11.1 Branchement 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.

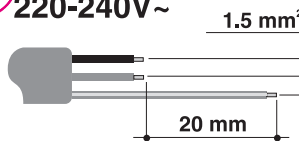


Si l'appareil est relié au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire, conforme aux consignes d'installation, placé dans une position facile d'accès et proche de l'appareil.



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.

**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.



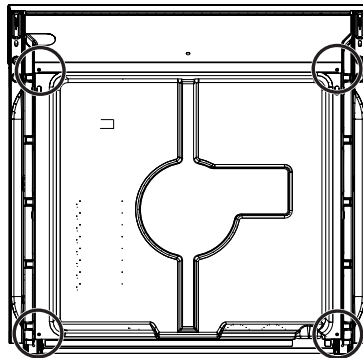


## 11.2 Remplacement du câble

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.



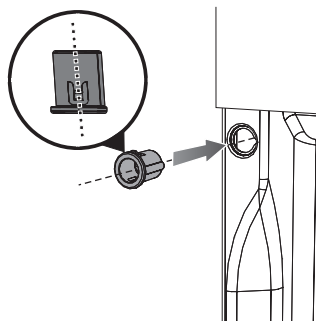
**ATTENTION** : Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à **1,5 - 2 Nm**.

QUELFOUR.COM



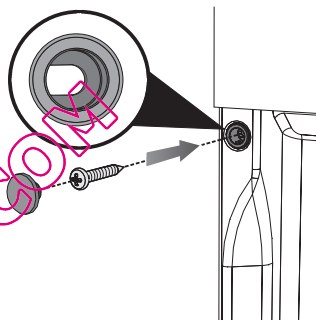
### 11.3 Introduction des douilles de fixation

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.





## 11.4 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.

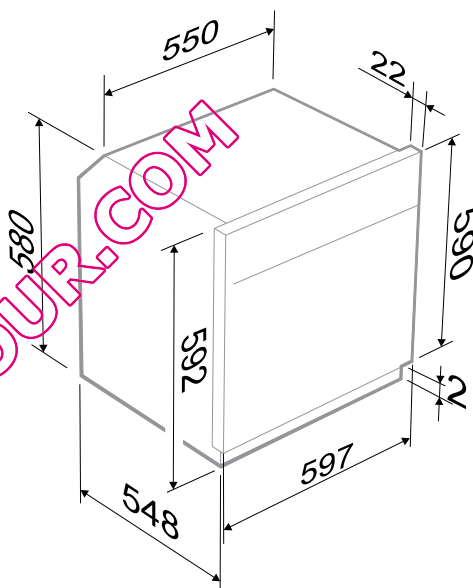
Pour le **positionnement sous les plans de travail**, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "11.4.1 Positionnement sous les plans de travail".

Pour la **mise en place en colonne**, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "11.4.2 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.

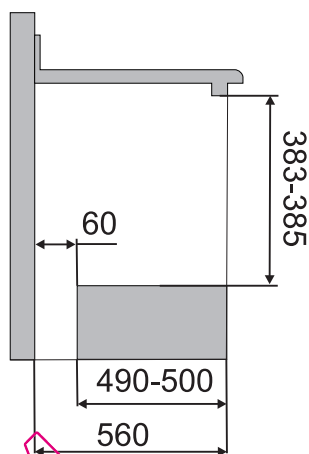
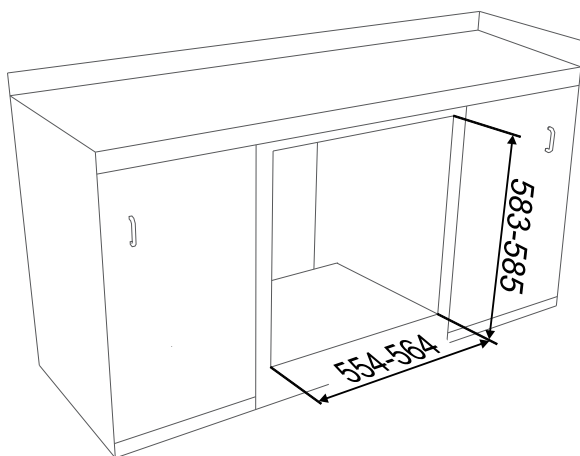
Pour les installations sous le plan de travail, assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm (d'après les figures suivantes).

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





## 11.4.1 Positionnement sous les plans de travail



## 11.4.2 Positionnement en colonne

