

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

VOTRE SECURITE AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST ESSENTIELLE

D'importants messages de sécurité figurent dans le présent manuel et sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les respecter en toute circonstance.



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

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



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves.

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

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien doivent impérativement être réalisées par un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf si spécifiquement indiqué dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un electricien qualifié. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois monté dans son logement.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas des adaptateurs de prises multiples si le four est équipé d'une prise.

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

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

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

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

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

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service après-vente le plus proche. Pour éviter d'endommager l'appareil, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

PREPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'y insérer le four et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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

RECOMMANDATIONS GENERALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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

Pendant l'utilisation :


- Evitez de poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four avec du papier aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne raclez jamais les plats de cuisson ou casseroles sur la paroi inférieure du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que les cordons électriques d'autres appareils ne touchent pas les parties chaudes du four ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte.
- Evitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Elimination des emballages

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

Mise au rebut de l'appareil

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

Conseils pour la réalisation d'économies d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.
- Eteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

DECLARATION DE CONFORMITE (CE)

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

GUIDE DE DIAGNOSTIC DE PANNES

Le four ne marche pas :

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

La porte ne s'ouvre pas :

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

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche, contactez votre Service après-vente. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter le Service après-vente :

1. Essayez d'abord de résoudre le problème en vous reportant aux suggestions figurant dans la section « Guide de diagnostic de pannes ».
2. Eteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

Veillez toujours spécifier :

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

SERVICE 0000 000 00000



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

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four ait refroidi avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four

IMPORTANT : n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essuyez-le immédiatement avec un chiffon humide.

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

Enceinte du four

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives et/ou de paille de fer. A la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- La résistance chauffante supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voute du four.

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

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du produit à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four

(si présents) :

IMPORTANT : n'utilisez pas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

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

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

AVERTISSEMENT

- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse.
- Eloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse.

Cette fonction brûle les éclaboussures produites à l'intérieur du four pendant une cuisson à environ 500 °C. Ces résidus se transforment en cendres qui peuvent être facilement éliminées avec une éponge humide une fois que le four a refroidi. Ne procédez pas systématiquement à un nettoyage par pyrolyse après chaque utilisation. Ceci s'applique uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées et d'odeurs désagréables lors du préchauffage ou de la cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).
 - Les accessoires doivent être retirés du four avant de lancer le nettoyage par pyrolyse.
 - Pour un nettoyage optimal de la porte du four, éliminez les dépôts les plus importants à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.
- L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :
1. Cycle économique (NETTOYAGE PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'activer ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : il garantit un nettoyage efficace lorsque le four est très sale.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuissons et lorsque le four est très sale, un message s'affiche vous invitant à procéder à un cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE : pendant le nettoyage par pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four ne sera pas retombée à un niveau de sécurité approprié.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

- Utilisez des gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez le four.

DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

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

Pour remonter la porte :

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

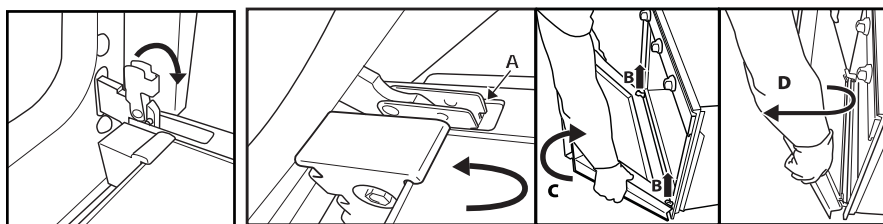


Fig. 1

Fig. 2

DEPLACEMENT DE LA RESISTANCE CHAUFFANTE SUPERIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODELES)

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

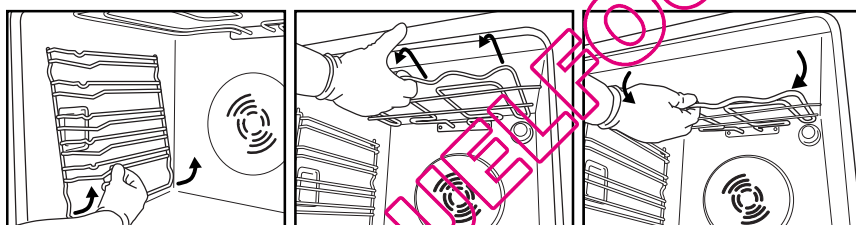


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le cache de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir Remarque pour en connaître le type), puis revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 3).
3. Dégagez le cache de l'ampoule en faisant levier à l'aide d'un tournevis (Fig. 7).
4. Remplacez l'ampoule (voir Remarque pour en connaître le type) (Fig. 8).
5. Reposez le cache de l'ampoule en l'enfonçant jusqu'à ce qu'il s'enclipsé (Fig. 9).
6. Reposez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

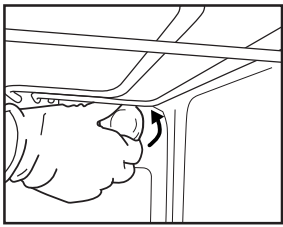


Fig. 6

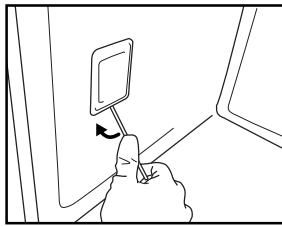


Fig. 7

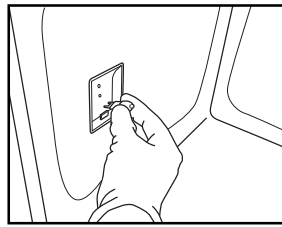


Fig. 8

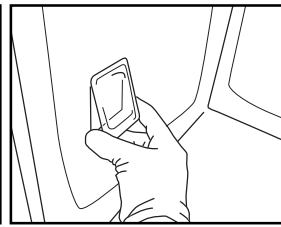


Fig. 9

REMARQUE :

- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce (Règlement (CE) No 244/2009 de la commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

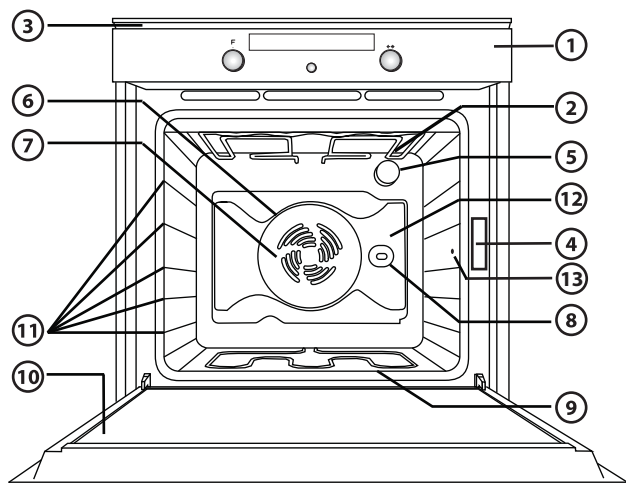
IMPORTANT :

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

QUELFOUR.COM

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE, CONSULTEZ LE PARAGRAPHE RELATIF A L'INSTALLATION



1. Bandeau de commandes
2. Résistance chauffante supérieure/grill
3. Ventilateur de refroidissement (caché)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Résistance chauffante circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche (si présent)
9. Résistance chauffante inférieure (non visible)
10. Porte
11. Position des gradins (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
12. Paroi arrière
13. Connexion de la sonde

N.B. :

- Pendant la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut s'activer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- A la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

ACCESSOIRES FOURNIS

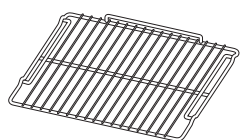


Fig. A

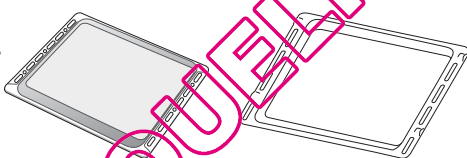


Fig. B

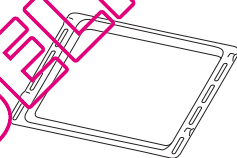


Fig. C

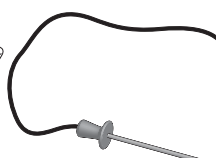


Fig. D

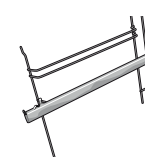


Fig. E

- A. GRILLE :** à utiliser pour faire griller les aliments ou comme support pour les casseroles, les moules à gâteau et tout autre plat de cuisson allant au four.
- B. PLAQUE A PATISSERIE :** pour cuire tous les produits de boulangerie-pâtisserie, mais aussi les rôtis, le poisson en papillotes, etc.
- C. LECHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.
- D. SONDE :** pour mesurer la température à cœur d'un plat en cours de cuisson.
- E. GRILLES COULISSANTES :** permettent d'insérer et de retirer les accessoires plus facilement.

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

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du service après-vente.

INSERTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES A L'INTERIEUR DU FOUR

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

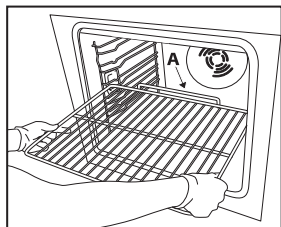


Fig. 1

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

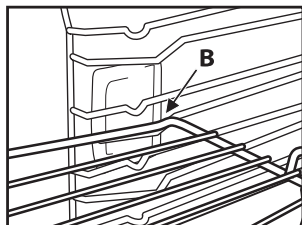


Fig. 2

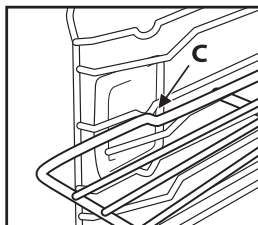


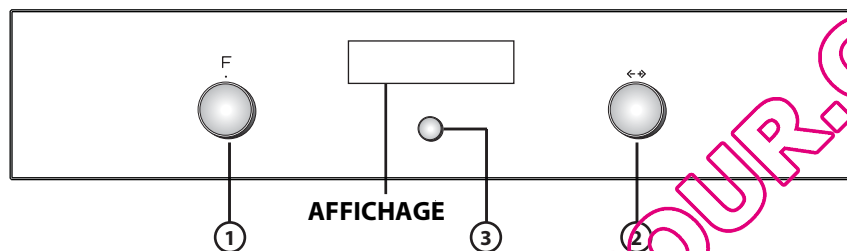
Fig. 3

3. Remettez la grille à l'horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée dans « C » (Fig. 3).
4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'insertion s'effectue exactement de la même manière. La partie saillante située sur la partie plate sert à les bloquer.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



1. **SELECTEUR DE FONCTION** : Allumage/extinction et sélecteur de fonction
 2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu et réglage des valeurs prééglées
- N.B. : les boutons de commande sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.**
3. **TOUCHE DE SELECTION/CONFIRMATION**
- N.B. : pour les indications relatives à cette touche, ✓ s'affiche.**

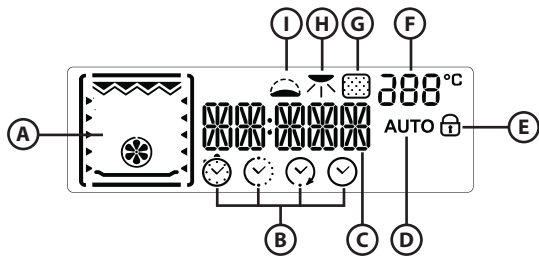
LISTE DES FONCTIONS

En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active : l'affichage indique les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions TRADITIONNEL, REGLAGES, PAIN/PIZZA, NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR.

N.B. : pour la liste et la description des fonctions, se reporter au tableau spécifique à la page 17.

DESCRIPTION DE L’AFFICHAGE



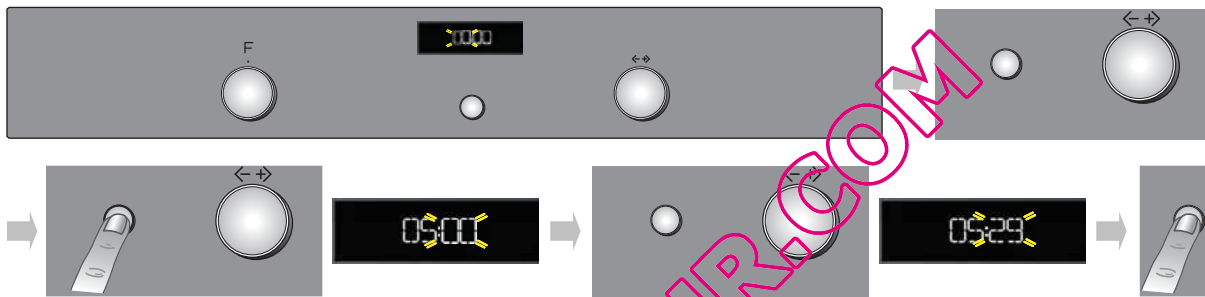
- A. Visualisation des résistances chauffantes actives pour les différentes fonctions de cuisson
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, temps de cuisson, heure de fin de cuisson, heure
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
- E. Indication de porte fermée durant le cycle de nettoyage automatique (nettoyage pyro)
- F. Température interne du four
- G. Fonction Pyrolyse
- H. Dorage
- I. Fonction levage de la pâte

ACTIVATION DU FOUR - REGLAGE DE LA LANGUE

Lors de la première activation du four, l’affichage indique ENGLISH.

Tournez le bouton Navigation de façon à afficher la langue souhaitée, puis appuyez sur la touche ③ pour confirmer.

REGLAGE DE L’HEURE



Après le réglage de la langue, il est nécessaire de régler l’heure. Les deux chiffres relatifs à l’heure clignotent sur l’affichage.

1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher l’heure correcte.
2. Appuyez sur la touche ③ pour confirmer ; les deux chiffres relatifs aux minutes clignotent sur l’affichage.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher les minutes correctes.
4. Appuyez sur la touche ③ pour confirmer.

Pour modifier l’heure, par exemple, après une coupure de courant, voir le paragraphe suivant (REGLAGES).

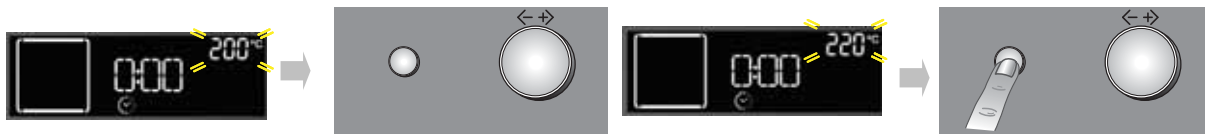
SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s’affichent.
2. Si les valeurs affichées correspondent à celles voulues, appuyez sur ③. Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRILL

Pour modifier la température ou la puissance du grill, procédez comme suit :







1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche ③ pour confirmer.

Le four confirme automatiquement votre sélection 10 secondes après la dernière opération.

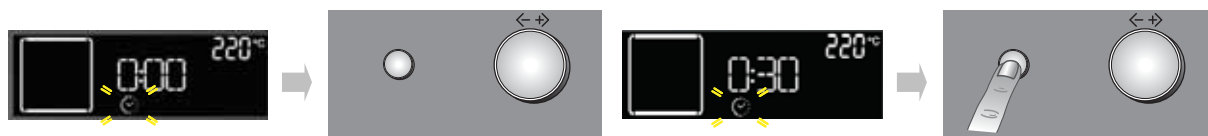
PRECHAUFFAGE RAPIDE





1. Sélectionnez la fonction préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions » sur le symbole  ; l'indication « **PRECHAUFFAGE RAPIDE** » défile.
2. Confirmez en appuyant sur la touche  : les réglages s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle voulue, appuyez sur la touche . Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRECH** s'affiche. Lorsque la température programmée est atteinte, la valeur correspondante (ex. 200 °C) s'affiche et un signal sonore retentit. A la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction convection naturelle . A ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez la fonction désirée.

REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximal permis par la fonction sélectionnée. Quand le temps de cuisson s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement.



1. Après avoir confirmé la température, le symbole  clignote.
 2. Tournez le bouton de réglage afin de visualiser le temps de cuisson souhaité.
 3. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche .
- Le four confirme automatiquement votre sélection 10 secondes après la dernière opération.

REGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DEPART DIFFERE

IMPORTANT : le réglage du Départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : PRECHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA, CONVECTION FORCEE.


N.B. : lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée sera atteinte progressivement, c'est pourquoi le temps de cuisson sera légèrement plus long que celui figurant dans le tableau de cuisson.

Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir de l'heure actuelle. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé un temps de cuisson.

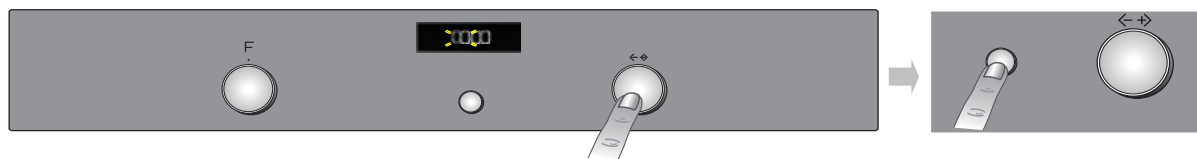
Après avoir réglé le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'affiche (par exemple 15:45) et le symbole  clignote.





Pour différer la fin de la cuisson, et ainsi l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
2. Confirmez la valeur choisie en appuyant sur la touche  : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le réglage a été effectué correctement.
3. Le four différera automatiquement le départ de manière à terminer la cuisson à l'heure pré-réglée.


MINUTERIE

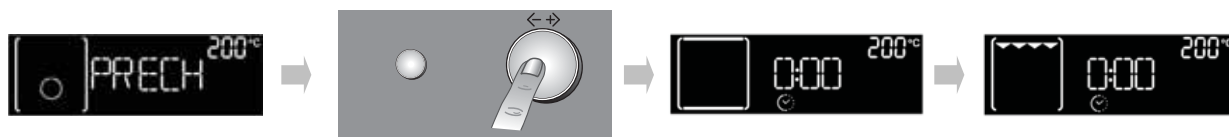




Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour surveiller le temps de cuisson des pâtes. La durée maximale pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.

1. Avec le bouton « Fonctions » sur zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche  pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'affichage indique « 00:00:00 » et un signal sonore retentit. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la touche  (l'heure actuelle s'affiche).

SELECTION DES FONCTIONS TRADITIONNELLES

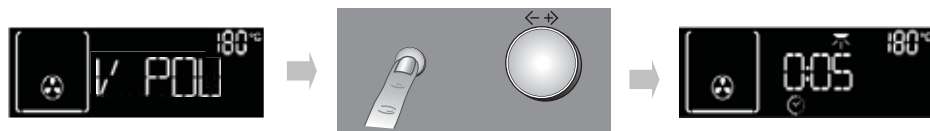
Positionnez l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole  pour accéder à un sous-menu contenant six fonctions traditionnelles. Pour naviguer, sélectionner et lancer une de ces fonctions, procédez comme suit :




1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « PRECHAUFFAGE RAPIDE » défile.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour parcourir la liste des fonctions : PRECHAUFFAGE RAPIDE, CONVENTIONNEL, GRILL, TURBO GRILL, CONVECTION FORCEE, CHALEUR PULSEE.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.


DORAGE

A la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'affichage propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être utilisée que si vous avez réglé un temps de cuisson.







Une fois le temps de cuisson écoulé, l'affichage indique : « ✓ POUR EXTRA-DORAGE ». En appuyant sur la touche , le four commence la phase de dorage pour une durée de 5 minutes. Cette fonction ne peut être sélectionnée que deux fois de suite.

SELECTION FONCTION PAIN/PIZZA

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant deux fonctions automatiques de cuisson pour « pain » et « pizza ».





Pain



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'affichage indique « PAIN » avec à côté AUTO.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 180 °C et 220 °C) et confirmez en appuyant sur la touche .
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur  pour lancer la cuisson.


Pizza



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'affichage indique « PAIN ». Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche.
3. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 220 °C et 250 °C) et confirmez en appuyant sur la touche .
5. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur  pour lancer la cuisson.

LEVAGE DE LA PATE



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'affichage indique « PAIN ». Pour sélectionner la fonction « LEVAGE DE LA PATE », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : L'indication « PIZZA » s'affiche, suivie de l'indication « LEVAGE DE LA PATE ».
3. Appuyez sur **3** pour sélectionner la fonction. La température est réglée automatiquement sur 40 °C.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur **3** pour lancer la cuisson.

SONDE

La sonde fournie permet de mesurer la température exacte pendant la cuisson (jusqu'à 100 °C) afin d'assurer une cuisson optimale.

Il est possible de programmer la température à cœur requise selon le plat en cours de cuisson.

Il est très important de bien placer la sonde afin d'obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérez entièrement la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os et le gras (Fig. 1). Pour la volaille, la sonde doit être insérée latéralement, au centre du blanc, en s'assurant que le bout de la sonde ne se trouve pas dans une cavité (Fig. 2).

Dans le cas d'une viande d'épaisseur très irrégulière, vérifiez qu'elle est cuite avant de la retirer du four. Branchez l'embout de la sonde dans l'orifice qui se trouve sur la paroi droite de la cavité du four.

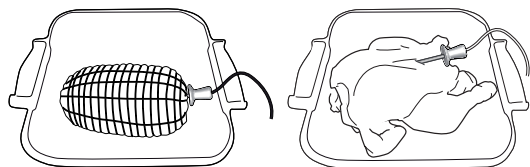


Fig. 1

Fig. 2

Fonction de cuisson avec sonde

Lorsque la sonde est insérée, la température de la cavité est gérée comme définie pour la fonction sélectionnée, mais le processus de cuisson se termine une fois que la température mesurée atteint l'objectif estimé de la sonde déterminé par l'utilisateur.

Il n'existe pas de menu spécifique pour les fonctions de cuisson avec sonde, mais il est toujours possible de passer d'une fonction traditionnelle à une « fonction de sonde » ; pour cela, insérez la sonde.

Un signal sonore retentit lorsque la sonde est détectée et l'indication « SONDE » apparaît sur l'affichage pendant 3 secondes. Les informations actuelles s'affichent à nouveau sur l'écran.



Si le bouton « Fonctions » n'est pas tourné sur « Veille » ou « Eclairage », des informations générales sur les fonctions de cuisson et sur la température programmée pour la sonde s'affichent.



Si la sonde est insérée et détectée au lancement d'une fonction (préchauffage rapide, grill, fonctions spéciales, dorage) sans activation de la sonde, la cuisson ne démarre pas tant que la sonde n'est pas retirée. Un signal d'alarme retentit et le message suivant s'affiche :



Etant donné que la fin de la cuisson dépend de la température programmée pour la sonde, il n'est possible de programmer ni le minuteur ni la fonction de cuisson avec départ différé.

Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, réglez la température du four (en haut à droite de l'affichage) en tournant le bouton +/- et en confirmant avec la touche **3**. Il est maintenant possible de modifier la valeur à programmer pour la sonde (en bas à droite de l'affichage) : tournez le bouton +/- et confirmez avec la touche **3** pour lancer la cuisson. Il est possible de modifier la température du four et de la sonde à tout moment durant la cuisson. Pour modifier la température du four, il vous suffit de tourner le bouton +/- ; pour modifier la température de la sonde, appuyez deux fois sur la touche **3**, tournez le bouton +/- pour programmer la valeur et confirmez avec la touche **3**. La valeur par défaut de la sonde est de 70 °C et elle peut être réglée par incréments de 1 °C minimum.

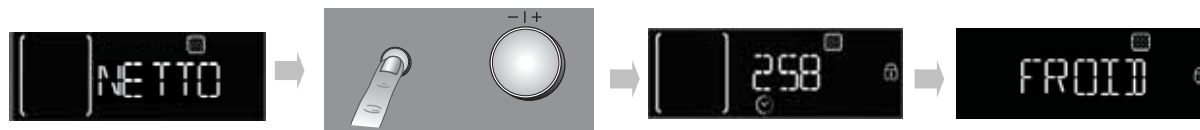
Lorsque la sonde est détectée au lancement ou pendant une fonction, toutes les phases de préchauffage sont sautées et la première phase de cuisson de la fonction sélectionnée est exécutée ; l'éclairage reste allumé jusqu'à ce que la sonde soit retirée et ne soit plus détectée.

Si vous retirez la sonde lors du fonctionnement, l'écran affiche les minutes de cuisson et le compteur augmente la valeur jusqu'à ce que vous cessiez d'utiliser la fonction ou insérez à nouveau la sonde.



A la fin de la cuisson, l'indication « FIN » clignote sur l'affichage.


NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR



Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions 17.




Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (nettoyage pyro), procédez de la façon suivante :

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : le message NETTOYAGE PYRO s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer votre choix et lancer le cycle de nettoyage pyro.


Pour sélectionner le nettoyage pyro ECO, tournez le bouton « Navigation » : le message ECO apparaît en bas à droite de l'affichage. Appuyez sur la touche  pour lancer le programme réduit.

Durant le nettoyage pyro, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole  s'affiche. La porte reste bloquée également à la fin du cycle de nettoyage : le message « FROID » s'affiche pour indiquer la phase de refroidissement du four. Une fois la température de sécurité atteinte, le symbole  disparaît et l'affichage indique « END ».



N.B. : si la procédure de commande de blocage automatique de la porte ne s'effectue pas correctement, le symbole  s'affiche.

Si par contre la porte reste fermée en cas de panne du système de blocage, le symbole  s'affiche accompagné de l'indication « PORTE VERROUILLEE ». Dans ce cas, contactez le service après-vente.

REGLAGE

Positionnez l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole  pour accéder à un sous-menu contenant cinq réglages d'affichage (qu'il est possible de modifier).

Langue



1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication LANGUAGE « LANGUE » s'affiche.
2. Appuyez sur  pour accéder au réglage.
3. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyez sur la touche de confirmation .

Heure

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « HEURE » s'affiche. Pour modifier l'heure, reportez-vous au paragraphe précédent (REGLAGE DE L'HEURE).



Eco

Lorsque le mode ECO est sélectionné (ON), l'affichage réduit la luminosité, affichant l'heure lorsque le four est en position veille depuis 3 minutes. Pour visualiser les informations sur l'affichage, il suffit d'appuyer sur l'une des touches ou de tourner l'un des boutons.

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « ECO » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .
4. Pendant une fonction de cuisson, si le mode Eco est activé, l'éclairage intérieur est désactivé après 1 minute de cuisson et réactivé pour chaque interaction de l'utilisateur.



Signal sonore

Pour activer ou désactiver le signal sonore, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « SON ».
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche .

Luminosité

Pour modifier la luminosité de l'affichage, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « LUMINOSITE »
2. Appuyez sur la touche  : le numéro 1 s'affiche.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez en appuyant sur la touche .

DISPOSITIF DE SECURITE DE LA PORTE

Ce four est doté d'un dispositif de sécurité qui empêche les enfants d'ouvrir la porte lorsque le four est en marche. Pour ouvrir la porte avec le dispositif de sécurité du four, reportez-vous à la figure 1.

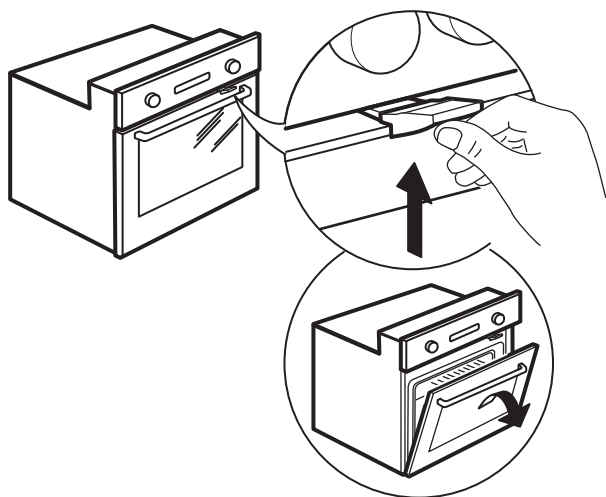


Fig. 1

Pour retirer le dispositif de sécurité de la porte, suivez les instructions ci-dessous (voir Fig. 2).

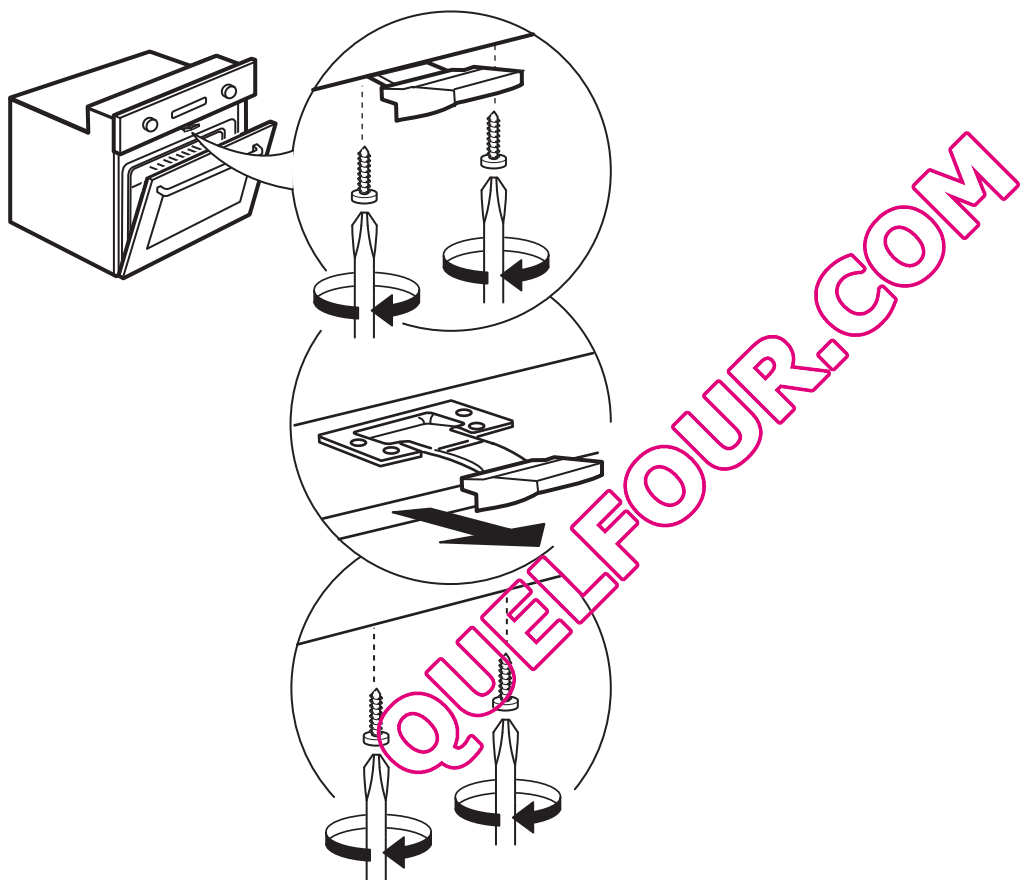









Fig. 2

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR


















| BOUTON DES FONCTIONS | | |
|---|--------------------------------------|---|
|  | OFF | Pour allumer/éteindre l'ampoule à l'intérieur du four. |
|  | RAGOUT | Cette fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson et la température adéquats pour cuire toute préparation à base de pâtes (lasagnes, cannelloni, etc.). Il est possible de modifier la température selon les recettes et les goûts de chacun. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson. |
|  | VOLAILLE | Cette fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson et la température adéquats pour rôtir tous types de volailles (poulet, dinde, canard, etc.). Il est possible de modifier la température selon les recettes et les goûts de chacun. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson. |
|  | VIANDES ET POISSONS | Cette fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson et la température adéquats pour rôtir tout type de viande (bœuf, veau, porc, agneau, etc.) ou pour cuire tout type de poisson (espadon, bar, daurade, etc.). Il est possible de modifier la température selon les recettes et les goûts de chacun. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson. |
|  | LEGUMES FARCIS | Cette fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson et la température adéquats pour cuire tous types de légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, etc.). Il est possible de modifier la température selon les recettes et les goûts de chacun. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson. |
|  | CAKES SALES | Cette fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson et la température adéquats pour cuire tous types de cakes salés (tourtes de légumes, quiches, etc.). Il est possible de modifier la température selon les recettes et les goûts de chacun. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson. |
|  | PATISSERIE | Cette fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson et la température adéquats pour cuire toute préparation sucrée (biscuits, gâteaux, tartes aux fruits, etc.). Il est possible de modifier la température selon les recettes et les goûts de chacun. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson. |
|  | PAIN | Cette fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson et la température adéquats pour cuire tous types de pains (baguettes, petits pains, pain de mie, etc.). Il est possible de modifier la température selon les recettes et les goûts de chacun. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson. |
| | PIZZA | Cette fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson et la température adéquats pour cuire tous types de pizzas (pizzas fines, pizzas maison, fougasses, etc.). Il est possible de modifier la température selon les recettes et les goûts de chacun. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson. |
| | LEVAGE DE LA PATE | Pour obtenir un levage optimal des pâtes salées ou sucrées. Afin de préserver la qualité du levage, cette fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. |
|  | REGLAGES | Pour régler l'affichage (heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie). |
|  | NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR | Pour éliminer les salissures produites pendant la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500 °C). Il est possible de sélectionner deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet (PYRO) et un cycle réduit (ECO). Il est conseillé d'utiliser le cycle complet uniquement si le four est très sale et le cycle réduit à intervalles réguliers. |

BOUTON DES FONCTIONS (Continued)




| | | | | |
|--|---------------------|---|-----------------------------|--|
|  | TRADITIONNEL |  | PRECHAUFFAGE RAPIDE | Pour préchauffer le four rapidement. |
| | |  | CONVECTION NATURELLE | Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments. |
| | |  | GRILL | Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Placez l'aliment sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3e gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. |
| | |  | TURBO GRILL | Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2e gradin en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Cette fonction permet d'utiliser le tournebroche, s'il est fourni. |
| | |  | CONVECTION FORCEE | Pour cuire des viandes et des tartes contenant une farce liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson. |
| | |  | CHALEUR PULSEE | Pour cuire simultanément sur deux gradins différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (p. ex., poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2e gradin pour cuire sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux niveaux, utilisez les 1er et 3e gradins après avoir préchauffé le four. |

QUELFOUR.COM

TABLEAU DE CUISSON

| Recette | Fonction | Préchauffage | Gratin (en partant du bas) | Température (°C) | Temps de cuisson (min) | Accessoires |
|---|--|--------------|----------------------------|------------------|------------------------|--|
| Gâteaux levés |  | Oui | 2 | 160-180 | 30-90 | Moule à gâteau sur grille |
| |  | Oui | 1 - 3 | 160-180 | 30-90 | Gratin 3 : Moule à gâteau sur grille Gratin 1 : Moule à gâteau sur grille |
| Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes) |  | - | 2 | 160-200 | 30-85 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille |
| |  | Oui | 1 - 3 | 160-200 | 35-90 | 3e gradin : Moule à gâteau sur grille 1er gradin : Moule à gâteau sur grille |
| Biscuits/Tartelettes |  | Oui | 2 | 170-180 | 15-45 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1 - 3 | 160-170 | 20-45 | Gratin 3 : Grille 1er gradin : Lèchefrite/Plaque à pâtisserie |
| Choux ronds |  | Oui | 2 | 180-200 | 30-40 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1 - 3 | 180-190 | 35-45 | 3e gradin : Plaque sur grille 1er gradin : Lèchefrite/Plaque à pâtisserie |
| Meringues |  | Oui | 2 | 90 | 110-150 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1 - 3 | 90 | 130-150 | Gratin 3 : Plaque de cuisson sur grille 1er gradin : Lèchefrite/Plaque à pâtisserie |
| Pain |  PAIN | Oui | 2 | 180-220 | 30-50 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille |
| Pizza/Fougasse |  PIZZA | Oui | 2 | 220-250 | 15-30 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| Pain/Pizza/Fougasse |  | Oui | 1 - 3 | 190-250 | 25-50 | Gratin 3 : Plaque de cuisson sur grille Gratin 1 : Lèchefrite/plaque à pâtisserie |
| Pizzas surgelées |  PIZZA | Oui | 2 | 250 | 10-15 | Gratin 2 : Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille |
| |  | Oui | 1 - 3 | 250 | 10-20 | Gratin 3 : Plaque de cuisson sur grille 1er gradin : Lèchefrite/Plaque à pâtisserie |
| Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches) |  | Oui | 2 | 180-190 | 35-45 | Moule à gâteau sur grille |
| |  | Oui | 1 - 3 | 180-190 | 45-60 | Gratin 3 : Moule à gâteau sur grille 1er gradin : Moule à gâteau sur grille |















| Recette | Fonction | Préchauffage | Gratin (en partant du bas) | Température (°C) | Temps de cuisson (min) | Accessoires |
|---|---|--------------|----------------------------|------------------------|------------------------|--|
| Vol-au-vent/Feuilletés |  | Oui | 2 | 190-200 | 20-30 | Lèchefrite/Plaque à pâtisserie |
| |  | Oui | 1 - 3 | 180-190 | 20-40 | 3e gradin : Plaque sur grille 1er gradin : Lèchefrite/Plaque à pâtisserie |
| Lasagnes/Pâtes au four/ Cannellonis/Gâteaux de pâtes |  | Oui | 2 | 190-200 | 45-55 | Plaque sur grille |
| Agneau/Veau/Bœuf/ Porc 1 kg |  | Oui | 2 | 190-200 | 70-100 | Lèchefrite ou plaque sur grille |
| Poulet/Lapin/Canard 1 kg |  | Oui | 2 | 200-230 | 50-100 | Lèchefrite ou plaque sur grille |
| Dinde/Oie 3 kg |  | Oui | 1/2 | 190-200 | 80-130 | Lèchefrite ou plaque sur grille |
| Poisson au four/ En papillote (filet, entier) |  | Oui | 2 | 180-200 | 40-60 | Lèchefrite ou plaque sur grille |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) |  | Oui | 2 | 180-200 | 50-60 | Plaque sur grille |
| Toast |  | - | 4 | 3 (élevée) | 3-5 | Grille |
| Filets/Darnes de poisson |  | - | 4 | 2 (moyenne) | 20-35 | Gradin 4 : Grille (tournez l'aliment à mi-cuisson) |
| | | | | | | Gradin 3 : Lèchefrite contenant de l'eau |
| Saucisses/Brochettes/ Côtes de porc/ Hamburgers |  | - | 4 | 2-3 (moyenne - élevée) | 15-40 | Gradin 4 : Grille (tournez l'aliment à mi-cuisson) |
| | | | | | | Gradin 3 : Lèchefrite contenant de l'eau |
| Poulet rôti 1-1,3 kg |  | - | 2 | 2 (moyenne) | 50-65 | Gradin 2 : Grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson) |
| | | | | 3 (élevée) | 60-80 | Gradin 1 : Lèchefrite contenant de l'eau |
| | | | | 3 (élevée) | 60-80 | Gradin 2 : Tournebroche Gradin 1 : Lèchefrite contenant de l'eau |
| Rosbif saignant 1 kg |  | - | 2 | 2 (moyenne) | 35-45 | Plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire) |
| Cuisse d'agneau/Jarrets |  | - | 2 | 2 (moyenne) | 60-90 | Lèchefrite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire) |
| Pommes de terre au four |  | - | 2 | 2 (moyenne) | 45-55 | Lèchefrite/plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire) |
| Gratin de légumes |  | - | 2 | 3 (élevée) | 10-15 | Plaque sur grille |
| Lasagnes & Viandes |  | Oui | 1 - 3 | 200 | 50-100* | Gradin 3 : Plaque de cuisson sur grille |
| | | | | | | 1er gradin : Lèchefrite ou plaque sur grille |


| Recette | Fonction | Préchauffage | Gratin (en partant du bas) | Température (°C) | Temps de cuisson (min) | Accessoires |
|---|---|--------------|----------------------------|------------------|------------------------|--|
| Viandes & Pommes de terre |  | Oui | 1 - 3 | 200 | 45-100* | Gratin 3 : Plaque de cuisson sur grille |
| | | | | | | 1er gratin : Lèchefrite ou plaque sur grille |
| Poissons & Légumes |  | Oui | 1 - 3 | 180 | 30-50* | Gratin 3 : Plaque de cuisson sur grille |
| | | | | | | Gratin 1 : Lèchefrite ou plaque sur grille |
| Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau) |  | Oui | 2 | 190-200 | 40-70* | Lèchefrite ou plaque sur grille |

* Le temps de cuisson est approximatif. Vous pouvez retirer le plat du four lorsque vous l'estimez assez cuit (selon les préférences).

QUELFOUR.COM

RECETTES TESTEES (conformément aux normes CEI 50304/60350:2009-03 et DIN 3360-12:07:07)

| Recette | Fonction | Préchauffage | Gratin (en partant du bas) | Température (°C) | Temps de cuisson (min) | Accessoires et remarques |
|---|--|--------------|----------------------------|------------------|------------------------|--|
| CEI 60350:2009-03 § 8.4.1 | | | | | | |
| Biscuits de pâte brisée (biscuits sablés) |  | Oui | 2 | 170 | 15-25 | Lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| |  ** | Oui | 1 - 3 | 160 | 20-30 | Gratin 3 : Plaque à pâtisserie Gratin 1 : Lèchefrite |
| CEI 60350:2009-03 § 8.4.2 | | | | | | |
| Viennoiserie (petits gâteaux) |  | Oui | 2 | 170 | 20-30 | Lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| |  ** | Oui | 1 - 3 | 160 | 30-40 | Gratin 3 : Plaque à pâtisserie Gratin 1 : Lèchefrite |
| CEI 60350:2009-03 § 8.5.1 | | | | | | |
| Génoise sans matières grasses |  | Oui | 2 | 170 | 35-45 | Moule à gâteau sur grille |
| CEI 60350:2009-03 § 8.5.2 | | | | | | |
| 2 tartes aux pommes |  | Oui | 2 | 185 | 60-75 | Moule à gâteau sur grille |
| |  ** | Oui | 1 - 3 | 175 | 70-90 | Gratin 3 : Moule à gâteau sur grille Gratin 1 : Moule à gâteau sur grille |
| CEI 60350:2009-03 § 9.1.1 | | | | | | |
| Pain grillé* |  | - | 4 | 3 (élevée) | 3-5 | Grille |
| CEI 60350:2009-03 § 9.2.1 | | | | | | |
| Hamburgers* |  | - | 4 | 3 (élevée) | 30-40 | Gratin 4 : Grille (retournez l'aliment à mi-cuisson) Gratin 3 : Lèchefrite contenant de l'eau |
| | | | | | | |
| DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3 | | | | | | |
| Tarte aux pommes, tarte sur plaque |  | Oui | 2 | 180 | 30-40 | Lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| |  ** | Oui | 1 - 3 | 160 | 55-65 | Gratin 3 : Plaque à pâtisserie Gratin 1 : Lèchefrite |
| DIN 3360-12:07 § 6.6 | | | | | | |
| Rôti de porc |  | - | 2 | 190 | 150-170 | Gratin 3 : Grill Gratin 2 : Lèchefrite avec eau (ajouter de l'eau au besoin) |
| | | | | | | |
| DIN 3360-12:07 annexe C | | | | | | |
| Gâteau plat |  | Oui | 2 | 170 | 35-45 | Lèchefrite / plaque à pâtisserie |
| |  ** | Oui | 1 - 3 | 170 | 40-50 | Gratin 3 : Plaque à pâtisserie Gratin 1 : Lèchefrite |

** Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si vous souhaitez procéder à une cuisson sur un seul gratin avec la fonction « Chaleur tournante », il est conseillé d'utiliser le deuxième gratin et la température suggérée pour la fonction « CHALEUR PULSEE »  lors de la cuisson sur plusieurs gradins.

Les indications figurant dans le tableau ne comprennent pas l'utilisation des glissières. Effectuez les tests sans les glissières.

** Pour griller, il est conseillé de laisser un espace de 3 à 4 cm par rapport au bord avant de la grille pour faciliter son extraction.

Classe d'efficacité énergétique (conformément à la directive EN 50304)

Pour effectuer le test, utilisez le tableau correspondant.

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la fonction la mieux appropriée pour la cuisson simultanée d'un aliment donné sur un ou plusieurs niveaux. Les temps de cuisson commencent à partir du moment où le plat est placé dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisés. Pour commencer, utilisez les températures conseillées les plus basses et si le résultat n'est pas satisfaisant, augmentez-les. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et de préférence des moules à gâteau ou plats de cuisson en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson devront alors être légèrement augmentés. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson quant au choix des accessoires (fournis) à positionner sur chaque gradin.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CHALEUR PULSEE » permet de cuire simultanément plusieurs aliments de types différents nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différents gradins. Sortez du four les aliments nécessitant un temps de cuisson inférieur et laissez-y ceux qui nécessitent plus de temps de cuisson.

Desserts

- Cuisez les desserts délicats sur un seul gradin avec la fonction « PATISSERIE ». Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules à gâteau décalés sur chaque gradin, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau contenant de la levure est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Pour les desserts avec garniture liquide (cheese-cakes ou tartes aux fruits), utilisez la fonction « PATISSERIE ». Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

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

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

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza à base croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction levage de la pâte

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