

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

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



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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

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

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré dans le meuble à la prise de courant.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3 mm minimum.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four est uniquement un appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine de vous exposer à des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.

- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four est mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

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

INSTALLATION

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

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

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

BRANCHEMENT AU SECTEUR

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

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

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

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

Pendant l'utilisation :


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

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

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

Mise au rebut de l'appareil

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ C €

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne marche pas :

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

La porte est bloquée :

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

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

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

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

SERVICE 0000 000 00000



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

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four ait refroidi avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four

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

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

Enceinte du four

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

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

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

Accessoires :

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

Cette fonction permet d'éliminer la saleté se formant pendant la cuisson. Les restes de saleté (brûlés à une température de 500°C environ) sont transformés en dépôts faciles à enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables, aussi bien pendant la phase de préchauffage que pendant celle de cuisson.

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

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

AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.
- Débranchez l'appareil.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

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

Pour remettre la porte en place :

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

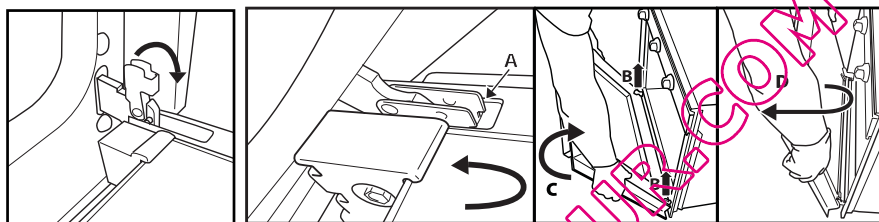


Fig. 1

Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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

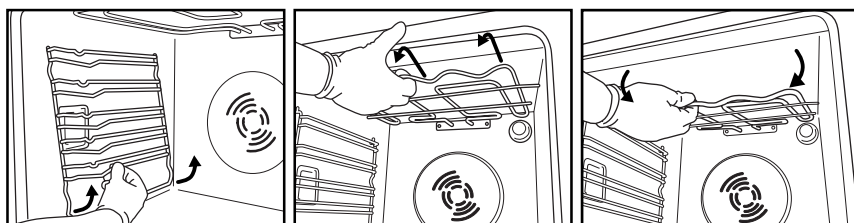


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

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

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 3).
3. À l'aide d'un tournevis à tête plate à utiliser pour faire levier vers l'extérieur, dégagez le cache de l'ampoule (Fig. 7).
4. Remplacez l'ampoule (voir Remarque pour connaître le type) (Fig. 8).
5. Réinstallez le cache de l'ampoule en le poussant contre la paroi de façon à l'accrocher correctement (Fig. 9).
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

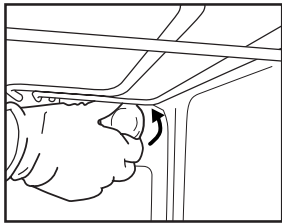


Fig. 6

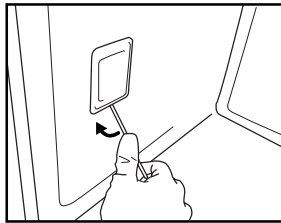


Fig. 7

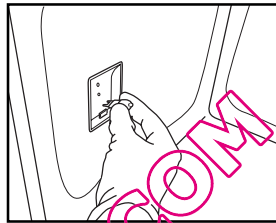


Fig. 8

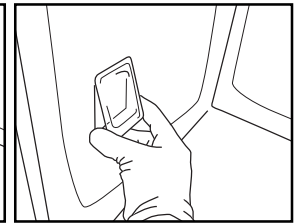


Fig. 9

REMARQUE :

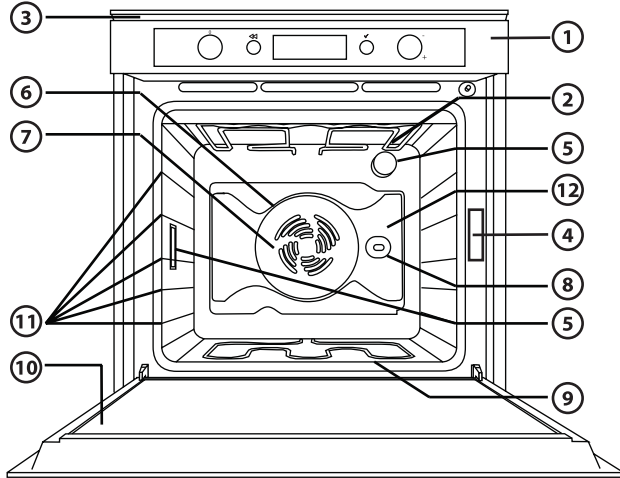
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V de type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V de type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

REMARQUE IMPORTANTE :

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

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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

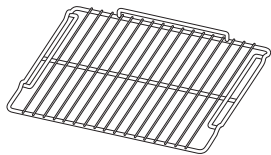


1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche (si présent)
9. Résistance inférieure (non visible)
10. Porte
11. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur le devant du four)
12. Paroi

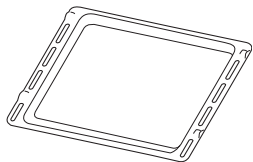
REMARQUE :

- Pendant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.
- À l'ouverture de la porte durant la cuisson, les éléments chauffants se désactivent.

ACCESSOIRES FOURNIS



GRILLE (n. 2) : à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou autre récipient approprié à la cuisson au four.



LÊCHEFRITE (n. 1) : à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plat pour cuire la viande, les légumes, les fougasses etc.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires comme les plaques à pâtisserie, panneaux catalytiques, tournebroche, etc., auprès de votre revendeur, distributeur de pièces détachées ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR

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

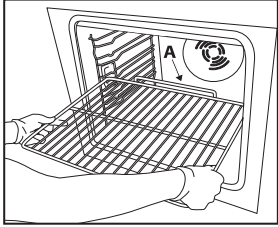


Fig. 1

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

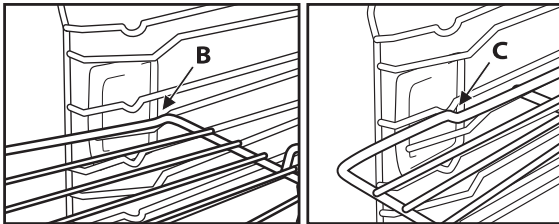


Fig. 2

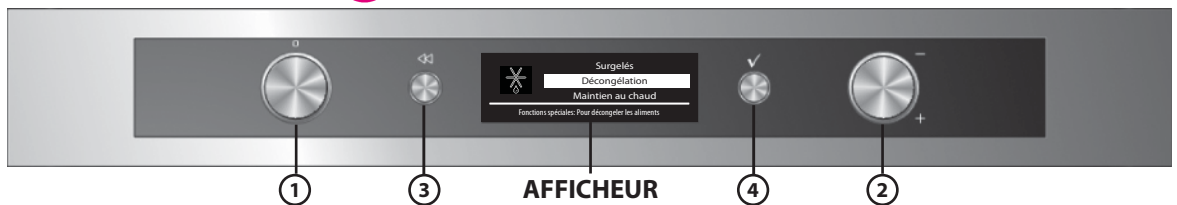
Fig. 3

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

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière. La partie saillante présente sur la partie plate en permet le blocage.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. **BOUTON FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage valeurs pré-introduites

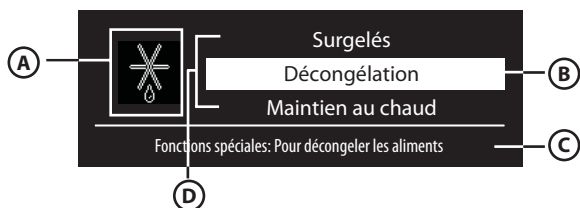
REMARQUE : les deux boutons sont escamotables. Appuyez sur le centre de ces boutons pour les extraire de leur siège.

3. **TOUCHE** (icône retour) : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE** (icône validation) : pour sélectionner et confirmer les paramètres

LISTE DES FONCTIONS

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

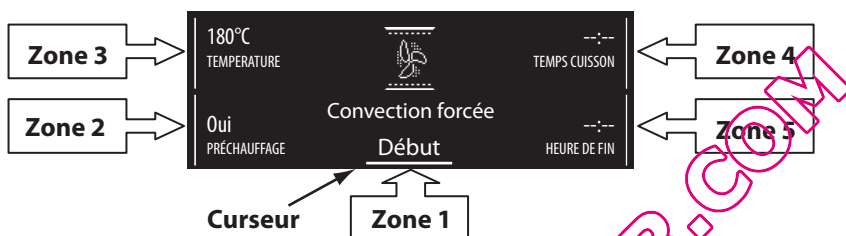
Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPÉCIALES, RÉGLAGES, RECETTES et RECETTES PRÉFÉRÉES.



- A. Symbole relatif à la fonction surlignée
- B. Fonction mise en évidence sélectionnable en appuyant sur
- C. Description de la fonction mise en évidence
- D. Autres fonctions disponibles et pouvant être sélectionnées.

DÉTAILS DE LA FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, l'afficheur montre d'autres options et détails y étant associés



Pour se déplacer parmi les différentes zones, tourner le bouton « Navigation » : le curseur se déplace près des valeurs modifiables en suivant l'ordre décrit ci-dessus. Appuyer sur pour sélectionner la valeur, la modifier au moyen du bouton « Navigation » et la confirmer avec la touche.

PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR - SÉLECTION DE LA LANGUE ET RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour pouvoir utiliser correctement le four, il faut sélectionner la langue et régler l'heure avant la première utilisation.

Procédez comme suit :

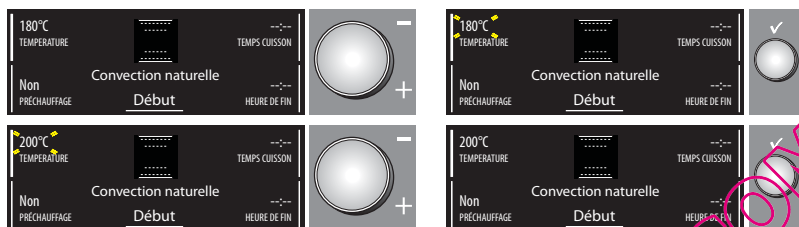
1. Tourner le bouton « Fonctions » sur n'importe quelle position : l'afficheur visualise la liste des trois premières langues disponibles.
2. Tourner le bouton « Navigation » pour parcourir la liste.
3. Lorsque la langue désirée apparaît, appuyez sur pour la sélectionner. Après avoir sélectionné la langue, l'afficheur indique 12:00 clignotant.
4. Programmer l'heure en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmer en appuyant sur .

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Si le four est éteint, tourner le bouton « Fonctions » ; les fonctions de cuisson ou les sous-menus sont affichés.
REMARQUE : vous trouverez la liste et la description des fonctions dans les tableaux pagina 16 et pagina 17.
2. A l'intérieur du sous-menu, explorer les différentes possibilités disponibles en tournant le bouton « Navigation » : la fonction sélectionnée est indiquée en blanc au centre de l'afficheur. Appuyer sur la touche pour confirmer la sélection (✓).
3. les paramétrages de cuisson apparaissent sur l'afficheur. Si les valeurs préalablement sélectionnées correspondent à celles désirées, tourner le bouton (✓) « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche ; à défaut, procéder comme indiqué pour les modifier.

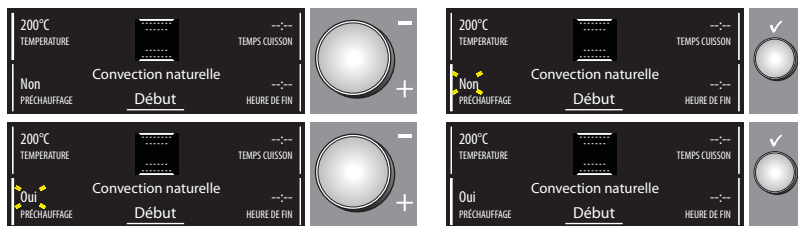
PARAMÉTRAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL



Pour modifier la température ou la puissance du gril, il est nécessaire de procéder comme suit :

1. Vérifiez que le curseur est positionné près de la valeur de la température (zone 1) ; appuyez sur la touche (✓) pour sélectionner le paramètre à modifier : les valeurs correspondant à la température clignotent.
2. Programmer la valeur voulue en tournant le bouton « Navigation » et appuyer la touche (✓) pour confirmer.
3. Tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche (✓).
4. L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson. Effectuer l'opération et appuyer sur (✓) pour démarrer la cuisson. La température sélectionnée peut également être modifiée pendant la cuisson, en suivant la même procédure.
5. Une fois la cuisson terminée, le message de fin cuisson apparaît. A ce stade il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton « Fonctions » sur 0 (zéro), ou en rallongeant la cuisson en tournant le bouton « Navigation » en sens horaire. À l'extinction, la barre de refroidissement qui indique la température présente à l'intérieur du four apparaît sur l'afficheur.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR



Si vous désirez préchauffer le four avant d'introduire le plat à cuire, modifiez la présélection du four comme suit :

1. Placer le curseur en tournant le bouton « Navigation » au niveau du préchauffage.
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : le message « Non » clignote.
3. Modifier le paramètre en tournant le bouton « Navigation » : l'afficheur indique « Oui ».
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

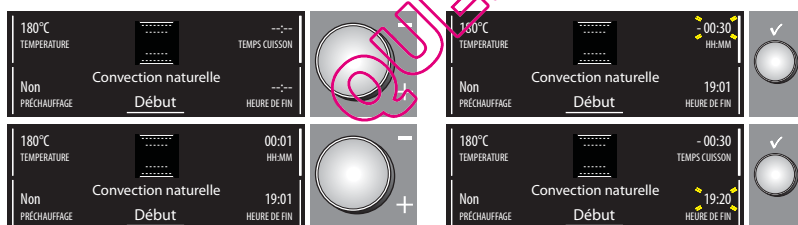
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Si vous désirez préchauffer le four avant d'introduire le plat à cuire, procédez comme suit :

1. Sélectionner la fonction préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions ».
2. Confirmez avec la touche : les paramètres s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle désirée, tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche . Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Un signal sonore indiquera que le four a atteint la température programmée. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la convection naturelle . À ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez celle désirée.

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

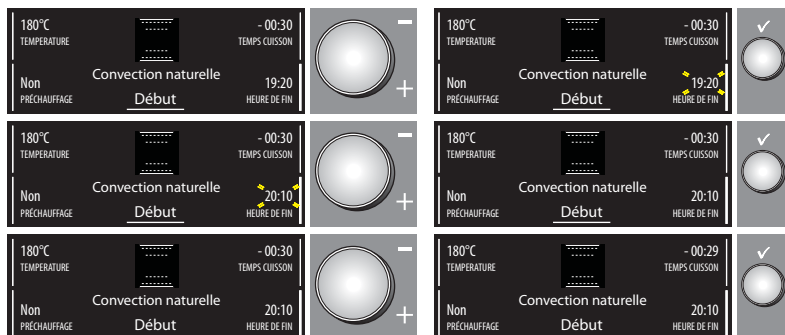


Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée. Quand la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

1. Programmer la fonction en positionnant le curseur en face du message « durée cuisson » en tournant le bouton « Navigation ».
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre ; « 00:00 » clignote.
3. Modifier la valeur avec le bouton « Navigation » et jusqu'à visualiser le temps de cuisson désiré.
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

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 une durée de cuisson. **Ce paramétrage n'est pas disponible si le préchauffage du four a été sélectionné pour la fonction choisie.**



Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'heure de fin cuisson est affichée (par exemple 19:20). Pour retarder la fin de la cuisson, en retardant l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Positionner le curseur en face de l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton « Navigation ».
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le paramètre : l'heure de fin cuisson clignote.
3. Déplacer l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton « Navigation » jusqu'à atteindre la valeur voulue.
4. Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .
5. Tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de DÉBUT et appuyer la touche .
6. L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson. Effectuer l'opération et appuyer sur pour démarrer la cuisson. Le four commencera la cuisson après un temps d'attente calculé de manière à terminer la cuisson à l'heure pré-introduite (par exemple, si l'on désire cuire un plat qui nécessite un temps de cuisson de 20 minutes, en introduisant comme heure de fin cuisson 20h10, le four commencera la cuisson à 19h50).

REMARQUE : durant la phase d'attente, il est cependant possible de commencer le cycle de cuisson en tournant le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Début » et en appuyant sur la touche .

À tout moment de la cuisson, il est possible de modifier les valeurs (température, niveau du gril, temps de cuisson), comme décrit dans les paragraphes précédents.

INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR



À la fin de chaque cuisson, ou à l'extinction du four, si la température à l'intérieur de la chambre est supérieure à 50° C, l'afficheur visualise la température instantanée et indique que le refroidissement est en cours. Lorsque la chaleur résiduelle atteint 50° C, l'afficheur visualise l'heure.

MINUTEUR



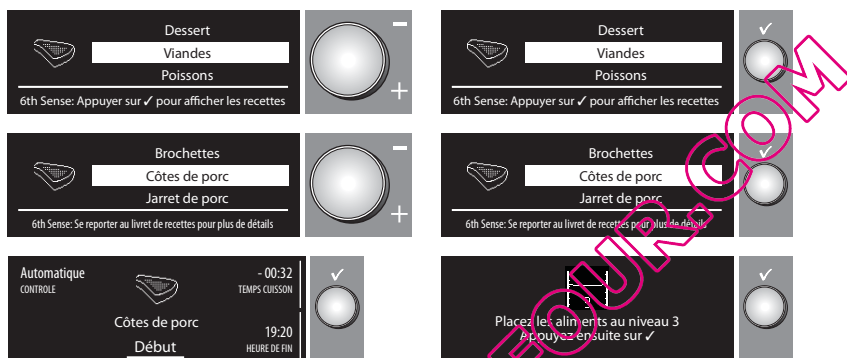
Cette fonction ne peut être utilisée qu'à four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. Le temps maximum qu'il est possible de programmer est de 1 heure et 30 minutes.

1. Si le four est éteint, appuyer sur la touche (✓) : l'afficheur indique « 00:00:00 ».
2. Tourner le bouton « Navigation » pour sélectionner le temps voulu.
3. Appuyez sur la touche (✓) pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'afficheur visualise « 00:00:00 » accompagné d'un signal sonore. Il est alors possible de prolonger le temps, en procédant comme ci-dessus, ou de désactiver le minuteur en appuyant sur la touche (✓) (l'afficheur visualise l'heure courante).

RECETTES

Grâce à la technologie « 6th sense », il est possible d'utiliser 30 recettes déjà mémorisées avec la fonction et la température de cuisson idéales.

Il est nécessaire de se conformer au livre de recettes fourni uniquement pour les ingrédients et la préparation du plat. Pour le reste, suivez les instructions suivantes :



1. Sélectionner « RECETTES » en tournant le bouton « Fonctions ».
2. Choisissez l'un des plats proposés.
3. Confirmez le plat choisi avec la touche (✓).
4. Sélectionner la recette voulue en tournant le bouton « Navigation ».
5. Confirmez avec la touche (✓) : l'afficheur montre le temps indicatif de cuisson.
6. Installer les aliments et tourner le bouton « Navigation » jusqu'à placer le curseur au niveau de « Démarrage » et appuyer la touche (✓).
7. L'afficheur propose le niveau sur lequel poser le plat pour la cuisson. Effectuer l'opération et appuyer sur (✓) pour démarrer la cuisson. Pour retarder la cuisson, reportez-vous au paragraphe correspondant.






REMARQUES : certains plats doivent être tournés ou mélangés à mi-cuisson : le four émet un signal sonore et l'afficheur visualise le type d'opération demandée.

La durée de cuisson affichée au départ est fournie à titre purement indicatif : elle peut être prolongée automatiquement durant la cuisson.

Peu de temps avant que la fin du temps de cuisson, le four vous demande de contrôler si le degré de cuisson vous convient. Si ce n'est pas le cas, à la fin de la cuisson il est possible de prolonger manuellement la durée de cuisson à l'aide du bouton « Navigation ».




RÉGLAGES

1. Pour modifier certains paramètres de l'afficheur, sélectionner « RÉGLAGES » dans le menu principal avec le bouton « Fonctions ».
2. Confirmez avec la touche  : l'afficheur montre les paramètres qu'il est possible de modifier (langue, volume signal sonore, luminosité afficheur, heure du jour, économie d'énergie).
3. Choisir le paramètre à modifier en tournant le bouton « Navigation ».
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
5. Suivez les indications de l'afficheur pour modifier le paramètre.
6. Appuyez sur la touche  ; un message de confirmation s'affiche.

REMARQUE : lorsque le four est éteint, si la fonction ECOMODE (économie d'énergie) est activée (ON), après quelques secondes l'afficheur s'éteint. Au contraire, si la fonction n'est pas active (OFF), après quelques secondes seule la luminosité de l'afficheur est réduite.












SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction permet de bloquer l'utilisation des touches et des boutons sur le bandeau de commande.







Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes. Si activée, les touches sont verrouillées et un message d'avertissement apparaît sur l'afficheur ainsi que le symbole . Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Avec le blocage des touches inséré, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur le 0 (zéro). Cependant dans ce cas, il faut réintroduire la fonction précédemment sélectionnée.

QUELFOUR.COM

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS











BOUTON FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMPE	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec farce liquide, utilisez au contraire le 1er ou le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	GRIL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4ème ou le 5ème gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3ème/4ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche (lorsque cet accessoire est présent).
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) des aliments, même différents, nécessitant la même température de cuisson (ex. poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins, le 1er, 3ème et 5ème pour les cuissons sur trois gradins. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire les viandes et les gâteaux avec farce liquide (salées ou sucrées) sur un unique gradin. Utilisez le 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	FONCTIONS SPÉCIALES	Voir FONCTION SPÉCIALES.
	RÉGLAGES	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	RECETTES	Pour sélectionner l'une des 30 recettes pré-enregistrées (voir livre de recettes joint). Le four programme automatiquement la température, la fonction et la durée de cuisson optimales. Il est important de suivre exactement les conseils sur la préparation, les accessoires et les gradins à utiliser rapportés dans le livre de recettes.
	RECETTES PRÉFÉRÉES	Pour accéder aux 10 fonctions les plus utilisées. Pour modifier les paramètres de la fonction sélectionnée, consulter le paragraphe « SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON ».










FONCTIONS SPÉCIALES













	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex : viandes, fritures, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température du foyer est supérieure à 65°C.
	LEVAGE DE LA PÂTE	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 50°C. Placez la pâte sur le 2ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	PRATIQUE	Pour cuire les plats cuisinés, conservés à température ambiante ou en vitrine réfrigérée (biscuits, préparations liquides pour gâteaux, muffins, pâtes et produits de boulangerie). La fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut également être utilisée pour réchauffer les plats déjà cuisinés. Suivre les indications présentes sur l'emballage. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2ème gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	SURGELÉS	Lasagnes
		Pizzas
		Strudel
		Frites
		Pain
	Personnalisé	Il est possible de programmer une valeur de température entre 50 et 250°C pour cuire d'autres plats.









QUELFOUR.COM


TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauf- fage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		-	2 / 3	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, apple pie)		-	3	160-200	35-90	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		-	1-4	160-200	40-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/ Tartelettes		-	3	170-180	20-45	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	160-170	20-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Choux ronds		-	3	180-200	30-40	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	35-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Meringues		-	3	90	110-150	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	90	140-160	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	90	140-160	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		-	1 / 2	190-250	20-50	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	190-250	25-50	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	190-250	25-50	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Tourtes farcies à la viande et aux pommes de terre (tourtes aux légumes, quiches lorraines)		-	3	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	180-190	45-60	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
		-	1-3-5	180-190	45-60	Grad. 5 : moule à gâteau sur grille Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie + moule à gâteaux
















Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Vol-au vent/ Feuilletés		-	3	190-200	20-30	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-4	180-190	20-40	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	180-190	20-40	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Lasagnes/Pâtes au four/ Cannellonis/ Flans		-	3	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		-	3	190-200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	3	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg		-	2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four/ en papillote (filet, entier)		-	3	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Pain grillé		-	5	Haut	3-5	Grille
Filets / darnes de poisson		-	3-4	Moyen	20-30	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger		-	4-5	Moyen - Haut	15-30	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau


Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	1-2	Moyen	55-70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson)
		-	1-2	Haut	60-80	Grad. 1 : lèche-frite avec eau
Rosbif saignant 1 Kg		-	3	Moyen	35-45	Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau / Jarret		-	3	Moyen	60-90	Lèche-frite ou plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre sautées		-	3	Moyen	45-55	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	3	Haut	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes & Viandes		-	1-4	200	50-100	Grad. 4 : plaque sur grille
		-	1-4	200	50-100	Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Viandes & Pommes de terre		-	1-4	200	45-100	Grad. 4 : plaque sur grille
		-	1-4	200	45-100	Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille
Poissons & Légumes		-	1-4	180	30-50	Grad. 4 : plaque sur grille
		-	1-4	180	30-50	Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Pizzas surgelées		-	3	Auto	10-15	Lèche-frite / plaque à pâtisserie ou grille
		-	1-4	Auto	15-20	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie
		-	1-3-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie Grad. 1 : plaque sur grille
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 4 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie Grad. 3 : lèche-frite ou plaque à pâtisserie Grad. 1 : plaque sur grille

QUELFOUR.COM

Tableau recettes testées (conformément à la norme CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07)

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)		-	3	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	20-30	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Viennoiserie (Small cakes)		-	3	170	25-35	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	30-40	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
		-	1-3-5	160	35-45	Grad. 5 : plaque sur grille Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Gênoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Deux tartes aux pommes (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		-	1-4	175	75-95	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Croque-monsieur (Toast)		-	5	Haut	3-5	Grille
CEI 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgers (Burgers)		-	5	Haut	20-30	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple pie, cake in tin)		-	3	180	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	160	55-65	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast pork)		-	3	190	150-170	Grad. 3 : grille
						Grad. 2 : lèchefrite avec eau (ajouter de l'eau lorsque nécessaire)
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)		-	3	170	40-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		-	1-4	170	45-55	Grad. 4 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si l'on désire effectuer une cuisson avec four ventilé sur un unique gradin, il est conseillé d'utiliser le troisième gradin et la température suggérée pour le « CHALEUR PULSÉE »  sur plusieurs gradins. Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres à partir du bord frontal de la grille pour faciliter l'extraction.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

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

Cuisson simultanée d'aliments différents

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

Desserts

- Cuissez la pâtisserie sur un seul gradin avec la convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante utilisez une température inférieure; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure, de la semoule ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du grill, en plaçant la grille à des gradins inférieurs. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez positionné la viande à griller pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Pizzas

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.

Fonction levage

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

QUELFOUR.COM