

QUELFOUR.COM

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

## ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

# SOMMAIRE

- 4 Consignes de sécurité
- 8 Description de l'appareil
- 9 Avant la première utilisation
- 10 Utilisation quotidienne
- 11 Fonctions de l'horloge
- 12 Utilisation des accessoires
- 13 Fonctions additionnelles
- 13 Conseils utiles
- 22 Entretien et nettoyage
- 25 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 26 En matière de protection de l'environnement

QUELFOUR.COM

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
- Pour le respect de l'environnement
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillées ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches (blocage des commandes) utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

### Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

### Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.

- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.

## Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccourci à l'aide d'un prolongateur, d'une multi-prise ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie !
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Veillez à ne pas éraiser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).

## Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur et les accessoires de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlure. Utilisez des gants de sécurité pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.

- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

## Entretien et nettoyage

- Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil soit débranché électriquement et complètement refroidi.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Utilisez une plaque à pâtisserie profonde pour les gâteaux très moelleux pour éviter que le jus des fruits ne produise des taches pouvant être permanentes.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes d'utilisation du fabricant.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (le cas échéant).

## Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.

- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

### Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

### Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

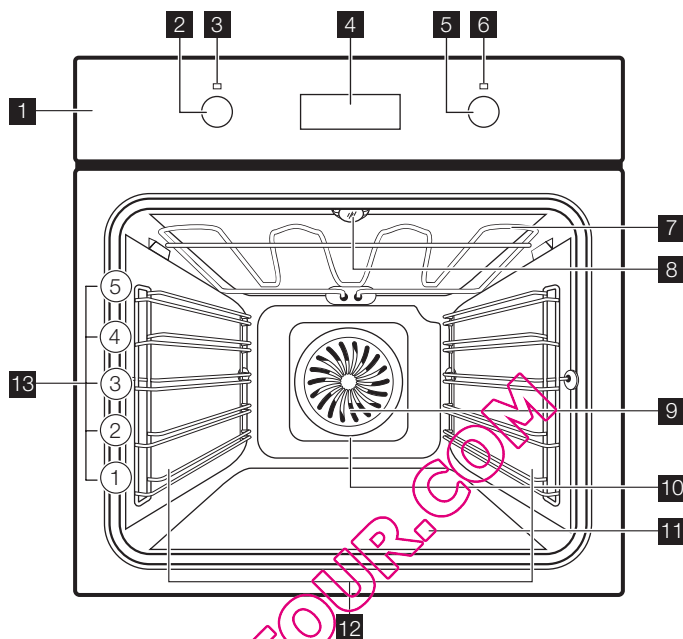
### Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel
  - Débranchez l'appareil du secteur.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

QUELFOUR.COM

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Vue d'ensemble



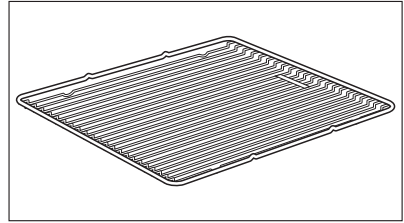
- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette des fonctions du four
- 3** Lampe de l'indicateur de marche/symbole
- 4** Programmateur électronique
- 5** Thermostat
- 6** Lampe de température/symbole/voyant
- 7** Résistance
- 8** Éclairage du four
- 9** Ventilateur
- 10** Élément chauffant arrière
- 11** Élément chauffant inférieur
- 12** Support de grille, amovible
- 13** Positions des grilles



## Accessoires du four

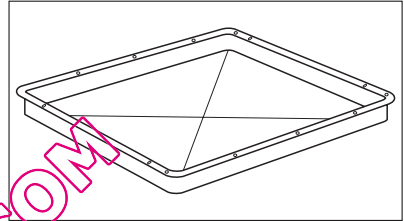
- Grille métallique

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.



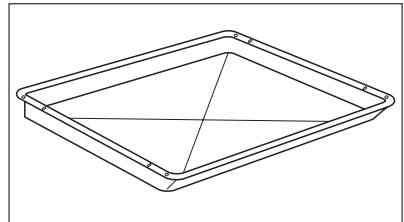
- Plaque à pâtisserie

Elle s'utilise pour la cuisson des gâteaux et des biscuits.



- Lèche-frite combinée

Elle s'utilise pour la cuisson des gâteaux et des biscuits. Pour cuire et rôtir et pour recueillir le jus des grillades.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.




Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

### Réglage de l'heure



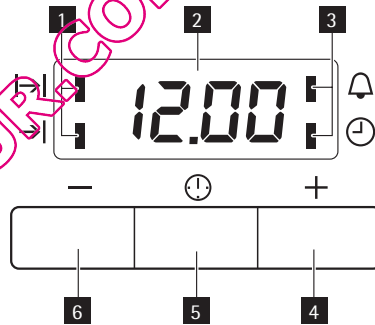
Le four ne fonctionne que si l'heure du jour est réglée.



|   | Fonction du four     | Utilisation   |
|---|----------------------|---|
|  | Convection naturelle | Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.   |
|  | Sole                 | Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant et pour préserver les aliments  |
|  | Décongélation        | Pour décongeler les aliments surgelés.  |
|  | Gril                 | Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille et faire des toasts.   |
|  | Gril fort            | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire des toasts.   |
|  | Turbo gril           | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Il permet également de brunir les plats tels que les gratins. |

## Programmeur électronique




- 1 Symboles des fonctions
- 2 Affichage du temps
- 3 Symboles des fonctions
- 4 Touche « + »
- 5 Touche de sélection
- 6 Touche « - »



## FONCTIONS DE L'HORLOGE

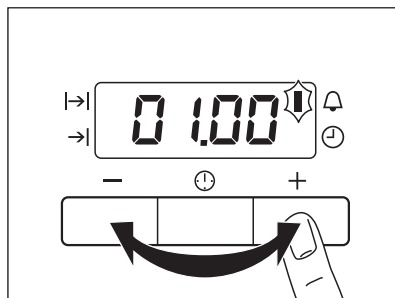
### Réglage des fonctions de l'horloge




1. Réglez une fonction du four et une température (nécessaires uniquement pour la Durée et la Fin).

- Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
- Pour régler le minuteur , Durée  ou Fin , utilisez la touche « + » ou « - ».





Le voyant de la fonction correspondante s'allume.






Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal retentit pendant 2 minutes.



 Avec les fonctions Durée  et Fin , le four se met à l'arrêt automatiquement.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.
- Positionnez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position Arrêt.

| Fonction de l'horloge   |          | Utilisation   |
|---|----------|---|
|  | Heure    | Affiche l'heure. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.   |
|  | Minuteur | Pour régler un décompte.<br>Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.<br><b>Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.</b> |
|  | Durée    | Pour régler la durée de fonctionnement du four.   |
|  | Fin      | Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four.   |

 Les fonctions Durée  et Fin  peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatique à une heure différée. Dans ce cas, réglez Durée , puis Fin .

## Annulation des fonctions de l'horloge

- Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
- Appuyez sur la touche « - » et maintenez-la appuyée.  
La fonction de l'horloge s'éteint après quelques secondes.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES



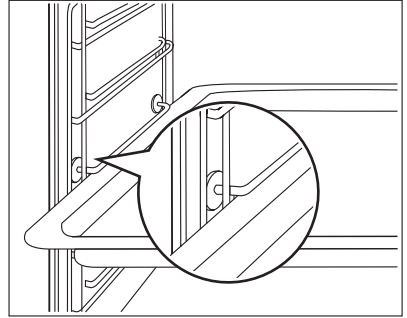
### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

## Insertion des accessoires du four

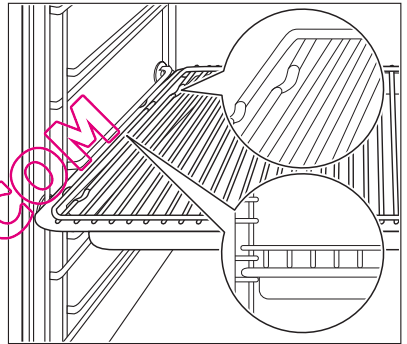


La lèchefrite et les grilles du four possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les accessoires du four de basculer.



### Utilisation simultanée de la grille métallique et de la lèchefrite

Posez la grille sur la lèchefrite. Poussez la lèchefrite entre les barres d'insertion d'un des gradins choisis.



## FONCTIONS ADDITIONNELLES

### Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## CONSEILS UTILES

### Intérieur de la porte

Sur certains modèles, vous trouverez les informations suivantes à l'intérieur de la porte du four :

- nombres de gradins (modèles sélectionnés)
- informations sur les fonctions du four, gradins et températures recommandés pour des plats spécifiques (modèles sélectionnés).



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

## Cuisson

### Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et niveaux de gradins aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez mettre à l'arrêt le four une dizaine de minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

### Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment similaire à cuire.
- La cuisson de gâteaux sur un plateau multi-usages ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer par brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

## Cuisson sur un niveau :

### Cuisson au four avec des moules

| Type de cuisson  | Fonction du four     | Niveau d'enfournement | Température en °C     | Durée Heures:minutes |
|--|----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| Kouglof ou brioche                                       | Chaleur tournante    | 1                     | 150-160               | 0:50-1:10            |
| Gâteaux sablés / cakes aux fruits                        | Chaleur tournante    | 1                     | 140-160               | 1:10-1:30            |
| Gâteau de Savoie   | Chaleur tournante    | 2                     | 140                   | 0:35-0:50            |
| Gâteau de Savoie   | Convection naturelle | 2                     | 160                   | 0:35-0:50            |
| Préparation pour flan – Pâte brisée                      | Chaleur tournante    | 2                     | 170-180 <sup>1)</sup> | 0:10-0:25            |
| Fond de tarte - Génoise                                  | Chaleur tournante    | 2                     | 150-170               | 0:20-0:25            |
| Apple pie (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale) | Chaleur tournante    | 2                     | 160                   | 1:10-1:30            |
| Apple pie (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale) | Convection naturelle | 2                     | 180                   | 1:10-1:30            |
| Gâteau au fromage  | Convection naturelle | 1                     | 170-190               | 1:00-1:30            |

1) Préchauffer le four

## Cakes/viennoiseries/pains sur plaques

| Type de cuisson  | Fonction du four     | Niveau d'enfournement | Température en °C                  | Durée Heures:minutes    |
|--|----------------------|-----------------------|------------------------------------|-------------------------|
| Brioche tressée/en couronne  | Convection naturelle | 3                     | 170-190                            | 0:30-0:40               |
| Gâteau de Noël fourré (Stollen)  | Convection naturelle | 2                     | 160-180 <sup>1)</sup>              | 0:50-1:10               |
| Pain (pain de seigle)<br>1. Première partie du processus de cuisson.<br>2. Seconde partie du processus de cuisson. | Convection naturelle | 1                     | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160-180 | 1. 0:20<br>2. 0:30-1:00 |
| Profiteroles/éclairs   | Convection naturelle | 3                     | 190-210 <sup>1)</sup>              | 0:20-0:35               |
| Génoise roulée   | Convection naturelle | 3                     | 180-200 <sup>1)</sup>              | 0:10-0:20               |
| Gâteau avec garniture type crumble (sec)   | Chaleur tournante    | 3                     | 150-160                            | 0:20-0:40               |
| Gâteau au beurre et aux amandes/tartes au sucre  | Convection naturelle | 3                     | 190-210 <sup>1)</sup>              | 0:20-0:30               |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / biscuit de Savoie) <sup>2)</sup>   | Chaleur tournante    | 3                     | 150                                | 0:35-0:50               |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / biscuit de Savoie) <sup>2)</sup>   | Convection naturelle | 3                     | 170                                | 0:35-0:50               |
| Gâteau aux fruits sur pâte sablée  | Chaleur tournante    | 3                     | 160-170                            | 0:40-1:20               |
| Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)                            | Convection naturelle | 3                     | 160-180 <sup>1)</sup>              | 0:40-1:20               |

1) Préchauffer le four

2) Utiliser le plateau d'égouttage ou la lèche-frite

## Biscuits

| Type de cuisson             | Fonction du four     | Niveau d'enfournement | Température en °C | Durée Heures:minutes |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------|----------------------|
| Biscuits à pâte Brisée      | Chaleur tournante    | 3                     | 150-160           | 0:10-0:20            |
| Biscuits sablés/pâtisseries | Chaleur tournante    | 3                     | 140               | 0:20-0:30            |
| Biscuits sablés/pâtisseries | Convection naturelle | 3                     | 160 <sup>1)</sup> | 0:20-0:30            |
| Biscuits à base de génoise  | Chaleur tournante    | 3                     | 150-160           | 0:15-0:20            |

| Type de cuisson                                | Fonction du four     | Niveau d'enfournement | Température en °C     | Durée Heures:minutes |
|--|----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | Chaleur tournante    | 3                     | 80-100                | 2:00-2:30            |
| Macarons                                       | Chaleur tournante    | 3                     | 100-120               | 0:30-0:50            |
| Petits gâteaux à pâte levée                    | Chaleur tournante    | 3                     | 150-160               | 0:20-0:40            |
| Pâtisseries feuilletées                        |                      |                       |                       | 0:20-0:30            |
| Petits pains                                   | Chaleur tournante    | 3                     | 160 <sup>1)</sup>     | 0:10-0:25            |
| Petits pains                                   | Convection naturelle | 3                     | 190-210 <sup>1)</sup> | 0:10-0:25            |
| Small cakes (20 par plaque)                    | Chaleur tournante    | 3                     | 140 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:30            |
| Small cakes (20 par plaque)                    | Convection naturelle | 3                     | 170 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:30            |

1) Préchauffer le four

## Cuisson sur plusieurs gradins

Cuisson sur plaques à pâtisserie

| Type de cuisson          | Chaleur tournante                     | Chaleur tournante | Température en °C     | Durée Heures:Minutes |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------|----------------------|
|                          | Positions des gradins à partir du bas |                   |                       |                      |
|                          | 2 gradins                             | 3 gradins         |                       |                      |
| Choux à la crème/éclairs | 1/4                                   | -                 | 160-180 <sup>1)</sup> | 0:25-0:45            |
| Crumble sec              | 1/4                                   | -                 | 150-160               | 0:30-0:45            |

1) Préchauffez le four.

Biscuits/small cakes/viennoiseries/roulés

| Type de cuisson                             | Chaleur tournante                     | Chaleur tournante | Température en °C     | Durée Heures:Minutes |
|---|---------------------------------------|-------------------|-----------------------|----------------------|
|   | Positions des gradins à partir du bas |                   |                       |                      |
|   | 2 gradins                             | 3 gradins         |                       |                      |
| Biscuits à pâte brisée                      | 1/4                                   | 1/3/5             | 150-160               | 0:20-0:40            |
| Biscuits sablés/pâtisseries                 | 1/4                                   | 1/3/5             | 140                   | 0:25-0:50            |
| Biscuits à base de génoise                  | 1/4                                   | -                 | 160-170               | 0:25-0:40            |
| Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues | 1/4                                   | -                 | 80-100                | 2:10-2:50            |
| Macarons                                    | 1/4                                   | -                 | 100-120               | 0:40-1:20            |
| Petits gâteaux à pâte levée                 | 1/4                                   | -                 | 160-170               | 0:30-0:60            |
| Pâtisseries feuilletées                     | 1/4                                   | -                 | 170-180 <sup>1)</sup> | 0:30-0:50            |



| Type de cuisson             | Chaleur tournante                     | Chaleur tournante | Température en °C | Durée Heures:Minutes |
|-----------------------------|---------------------------------------|-------------------|-------------------|----------------------|
|                             | Positions des gradins à partir du bas |                   |                   |                      |
|                             | 2 gradins                             | 3 gradins         |                   |                      |
| Petits pains                | 1/4                                   | -                 | 180               | 0:30-0:55            |
| Small cakes (20 par plaque) | 1/4                                   | -                 | 150 <sup>1)</sup> | 0:25-0:40            |

1) Préchauffez le four.

## Conseils de cuisson

| Résultat de la cuisson   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| Le fond du gâteau n'a pas suffisamment brun.                               | La hauteur du gradin n'est pas adéquate.                                       | Placez le gâteau sur un gradin inférieur.   |
| Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule). | La température de cuisson est trop élevée.                                     | Utilisez un niveau de puissance légèrement inférieur.   |
| Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule). | La durée de la cuisson est trop courte.  | Réglez un temps de cuisson plus long. <b>Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.</b> |
| Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule). | La pâte est trop liquide.  | Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager pour mélanger.              |
| Le gâteau est trop sec.  | La température de cuisson est trop basse.                                      | Augmentez la température du four.   |
| Le gâteau est trop sec.  | La durée de cuisson est trop longue.   | Réduisez le temps de cuisson.   |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène.                                | La température du four est trop élevée et la durée de cuisson est trop courte. | Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.  |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène.                                | La préparation est mal répartie.   | Étalez la pâte de façon homogène.   |
| Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.                  | La température de cuisson est trop basse.                                      | Utilisez un réglage de température plus élevé.  |

## Cuissons au four et gratins

| Plat            | Fonction du four     | Position de la grille | Température en °C | Durée Heures:Minutes |
|-----------------|----------------------|-----------------------|-------------------|----------------------|
| Gratin de pâtes | Convection naturelle | 1                     | 180-200           | 0:45-1:00            |
| Lasagnes        | Convection naturelle | 1                     | 180-200           | 0:25-0:40            |

| Plat                               | Fonction du four                | Position de la grille | Température en °C | Durée Heures:Minutes |
|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|-------------------|----------------------|
| Gratin de légumes                  | Turbo gril ou Chaleur tournante | 1                     | 160-170           | 0:15-0:30            |
| Baguettes garnies de fromage fondu | Turbo gril ou Chaleur tournante | 1                     | 160-170           | 0:15-0:30            |
| Gratins sucrés                     | Convection naturelle            | 1                     | 180-200           | 0:40-0:60            |
| Gratins de poisson                 | Convection naturelle            | 1                     | 180-200           | 0:30-1:00            |
| Légumes farcis                     | Turbo gril ou Chaleur tournante | 1                     | 160-170           | 0:30-1:00            |

## Rôtir

### Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire les gros rôtis directement dans la lèchefrite ou sur la grille métallique placée au-dessus de la lèchefrite (si le four en est équipé).
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes qui peuvent être braisées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

## Rôtir au turbo gril

### Bœuf

| Type de viande                   | Quantité           | Fonction du four     | Position de la grille | Température °C        | Durée (min) |
|----------------------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-------------|
| Bœuf braisé                      | 1-1,5 kg.          | Convection naturelle | 1                     | 230                   | 120-150     |
| Rôti ou filet de bœuf: saignant  | par cm d'épaisseur | Turbo Gril           | 1                     | 190-200 <sup>1)</sup> | 5-6         |
| Rôti ou filet de bœuf: moyen     | par cm d'épaisseur | Turbo Gril           | 1                     | 180-190 <sup>1)</sup> | 6-8         |
| Rôti ou filet de bœuf: bien cuit | par cm d'épaisseur | Turbo Gril           | 1                     | 170-180 <sup>1)</sup> | 8-10        |

1) Préchauffer le four

### Porc

| Type de viande                 | Quantité   | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée min. |
|--------------------------------|------------|------------------|-----------------------|-------------------|------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1-1,5 kg.  | Turbo Gril       | 1                     | 160-180           | 90-120     |
| Côtelette, côte                | 1-1,5 kg.  | Turbo Gril       | 1                     | 170-180           | 60-90      |
| Pâté à la viande               | 750 g-1 kg | Turbo Gril       | 1                     | 160-170           | 50-60      |

| Type de viande            | Quantité   | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée min. |
|---------------------------|------------|------------------|-----------------------|-------------------|------------|
| Jarret de porc (pré-cuit) | 750 g-1 kg | Turbo Gril       | 1                     | 150-170           | 90-120     |

#### Viande de veau

| Type de viande | Quantité  | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée min. |
|----------------|-----------|------------------|-----------------------|-------------------|------------|
| Rôti de veau   | 1 kg      | Turbo Gril       | 1                     | 160-180           | 90-120     |
| Jarret de veau | 1,5-2 kg. | Turbo Gril       | 1                     | 160-180           | 120-150    |

#### Agneau

| Type de viande                | Quantité  | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée min. |
|-------------------------------|-----------|------------------|-----------------------|-------------------|------------|
| Rôti d'agneau, gigot d'agneau | 1-1,5 kg. | Turbo Gril       | 1                     | 150-170           | 100-120    |
| Carré d'agneau                | 1-1,5 kg. | Turbo Gril       | 1                     | 160-180           | 40-60      |

#### Gibier

| Type de viande                          | Quantité     | Fonction du four          | Position de la grille | Température en °C | Durée min. |
|---|--------------|---------------------------|-----------------------|-------------------|------------|
| Râble de lièvre, cuis-<br>ses de lièvre | Jusqu'à 1 kg | Convection natu-<br>relle | 1                     | 230 <sup>1)</sup> | 30-40      |
| Selle de chevreuil                      | 1,5-2 kg.    | Convection natu-<br>relle | 1                     | 210-220           | 35-40      |
| Gigot de chevreuil,<br>cuissot de cerf  | 1,5-2 kg.    | Convection natu-<br>relle | 1                     | 180-200           | 60-90      |

1) Préchauffez le four.

#### Volaille

| Type de viande            | Quantité         | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée min. |
|---------------------------|------------------|------------------|-----------------------|-------------------|------------|
| Morceaux de vo-<br>laille | 200-250 g chacun | Turbo Gril       | 1                     | 200-220           | 30-50      |
| Demi-poulet               | 400-500g chacun  | Turbo Gril       | 1                     | 190-210           | 35-50      |
| Poulet, poularde          | 1-1,5 kg.        | Turbo Gril       | 1                     | 190-210           | 50-70      |
| Canard                    | 1,5-2 kg.        | Turbo Gril       | 1                     | 180-200           | 80-100     |
| Oie                       | 3,5-5 kg.        | Turbo Gril       | 1                     | 160-180           | 120-180    |
| Dinde                     | 2,5-3,5 kg.      | Turbo Gril       | 1                     | 160-180           | 120-150    |
| Dinde                     | 4-6 kg.          | Turbo Gril       | 1                     | 140-160           | 150-240    |

## Poisson à la vapeur

| Type de viande   | Quantité  | Fonction du four     | Position de la grille | Température en °C | Durée min. |
|------------------|-----------|----------------------|-----------------------|-------------------|------------|
| Poissons entiers | 1-1,5 kg. | Convection naturelle | 1                     | 210-220           | 40-60      |

## Gril

Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.

**ATTENTION**

Pour utiliser le gril, laissez toujours la porte du four fermée;



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la sole au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Mettez toujours le plat pour récupérer la graisse au premier niveau de la grille.
- Ne faites griller que les morceaux gras de viande ou de poisson.

## Gril

| Nature de l'aliment à griller  | Température | Niveau d'enfournement | Durée de cuisson (min.) |           |
|--------------------------------|-------------|-----------------------|-------------------------|-----------|
|                                |             |                       | 1ère face               | 2ème face |
| Rôti de bœuf                   | 210-230     | 2                     | 30-40                   | 30-40     |
| Filet de bœuf                  | 230         | 3                     | 20-30                   | 20-30     |
| Échine de porc                 | 210-230     | 2                     | 30-40                   | 30-40     |
| Filet de veau                  | 210-230     | 2                     | 30-40                   | 30-40     |
| Échine de mouton               | 210-230     | 3                     | 25-35                   | 20-25     |
| Poissons entiers (500-1 000 g) | 210-230     | 3/4                   | 15-30                   | 15-30     |

## Gril fort

| Nature de l'aliment à griller      | Niveau d'enfournement | Durée de cuisson (min.) |           |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------|
|                                    |                       | 1ère face               | 2ème face |
| Steak haché (burger)               | 4                     | 8-10                    | 6-8       |
| Filet de porc                      | 4                     | 10-12                   | 6-10      |
| Saucisses                          | 4                     | 10-12                   | 6-8       |
| Steaks de filet de porc ou de veau | 4                     | 7-10                    | 6-8       |
| Toasts <sup>1)</sup>               | 5                     | 1-3                     | 1-3       |
| Toasts avec garniture              | 4                     | 6-8                     | -         |

1) Préchauffez le four.

## Sole pulsée

| Type de cuisson                                   | Position de la grille | Température en °C         | Durée min. |
|---|-----------------------|---------------------------|------------|
| Pizza (pâte fine)                                 | 2                     | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 20    |
| Pizza (bien garnie)                               | 2                     | 180 - 200                 | 25 - 35    |
| Tartes  | 1                     | 180 - 200                 | 40 - 55    |
| Quiche aux épinards                               | 1                     | 160 - 180                 | 45 - 60    |
| Quiche lorraine                                   | 1                     | 170 - 190                 | 45 - 55    |
| Flan suisse                                       | 1                     | 170 - 190                 | 45 - 55    |
| Gâteau aux pommes, couvert                        | 1                     | 150 - 170                 | 50 - 60    |
| Tourte aux légumes                                | 1                     | 160 - 180                 | 50 - 60    |
| Pain sans levain                                  | 2                     | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 10 - 20    |
| Quiche à pâte feuilletée                          | 2                     | 160 - 180 <sup>1)</sup>   | 45 - 55    |
| Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza) | 2                     | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 12 - 20    |
| Piroggen (version russe de la calzone)            | 2                     | 180 - 200 <sup>1)</sup>   | 15 - 25    |

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèche-frite

## Tableau de décongélation

| Plat                     | Durée de décongélation (min.) | Décongélation supplémentaire (min.) | Description   |
|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| Poulet 1 000 g           | 100-140                       | 20-30                               | Placez le poulet sur une assiette retournée, qui repose sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Viande, 1 000 g          | 100-140                       | 20-30                               | Retourner à mi-cuisson.   |
| Viande, 500 g            | 90-120                        | 20-30                               | Retourner à mi-cuisson.   |
| Truite, 150 g            | 25-35                         | 10-15                               | -   |
| Fraises, 300 g           | 30-40                         | 10-20                               | -   |
| Beurre, 250 g            | 30-40                         | 10-15                               | -   |
| Crème fraîche, 2 x 200 g | 80-100                        | 10-15                               | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.   |
| Gâteau, 1 400 g          | 60                            | 60                                  | -   |

## Séchage - Chaleur tournante

Recouvrez les soles de papier sulfurisé.

## Légumes

| Aliments à faire sécher | Température en °C | Niveau du four |           | Temps en heures (Instructions) |
|-------------------------|-------------------|----------------|-----------|--------------------------------|
|                         |                   | 1 niveau       | 2 niveaux |                                |
| Haricots                | 60-70             | 3              | 1/4       | 6-8                            |
| Piments                 | 60-70             | 3              | 1/4       | 5-6                            |
| Légumes pour potage     | 60-70             | 3              | 1/4       | 5-6                            |
| Champignons             | 50-60             | 3              | 1/4       | 6-8                            |
| Herbes                  | 40-50             | 3              | 1/4       | 2-3                            |

## Fruits

| Aliments à sécher  | Température en °C | Niveau d'enfournement |           | Durée en heures (valeur indicative) |
|--------------------|-------------------|-----------------------|-----------|-------------------------------------|
|                    |                   | 1 gradin              | 2 gradins |                                     |
| Quetsches          | 60-70             | 3                     | 1/4       | 8-10                                |
| Abricots           | 60-70             | 3                     | 1/4       | 8-10                                |
| Pommes en tranches | 60-70             | 3                     | 1/4       | 6-8                                 |
| Poires             | 60-70             | 3                     | 1/4       | 6-9                                 |

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

**Remarques concernant l'entretien :**

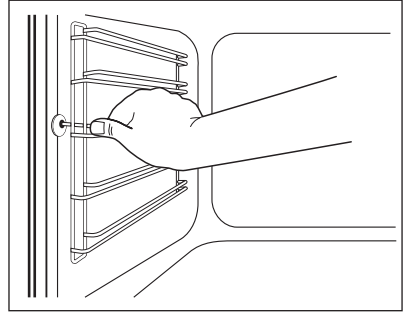
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez le four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhérent.

**Support de gradin**

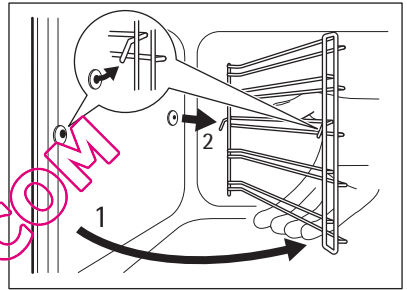
Vous pouvez enlever les glissières afin de nettoyer les parois latérales.

## Retrait des glissières

1. Écartez l'avant des rails télescopiques de la paroi latérale.



2. Dégagez la glissière de l'arrière de la paroi latérale pour la retirer.



Pour remonter la glissière, procédez dans l'ordre inverse.



Cette procédure s'applique également pour les rails télescopiques :  
Les tiges de retenue des glissières télescopiques doivent pointer vers l'avant !

## Éclairage du four

**AVERTISSEMENT**

Risque d'électrocution.

L'éclairage du four et son diffuseur en verre peuvent être très chauds.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Mettez le four à l'arrêt.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

**ATTENTION**

Placez un linge au fond de l'intérieur du four. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.

Remplacement de l'ampoule du four :

1. La protection en verre de l'ampoule se trouve dans la partie supérieure de l'enceinte.  
Retirez la protection en verre de l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-la.
3. Si nécessaire, remplacez l'ampoule du four par une ampoule de four résistant à 300 °C.



Utilisez le même type d'ampoule de four.

4. Installez la protection en verre.

## Voûte du four

Vous pouvez abaisser la résistance de la voûte du four pour la nettoyer facilement.



### AVERTISSEMENT

Avant d'abaisser la résistance, mettez l'appareil à l'arrêt. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

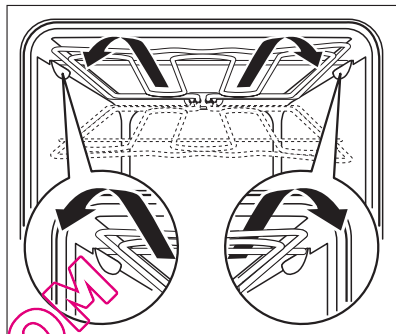
Abaissement de la résistance

1. Retirez le support de grille.
2. Saisissez la résistance par l'avant, des deux mains.
3. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des supports latéraux.
4. La résistance s'abaisse.

Vous pouvez nettoyer la voûte du four.

Remontage de la résistance

1. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.



Installez la résistance correctement des deux côtés au-dessus du support, sur la paroi intérieure du four.

2. Installez le support de grille.

## Porte et vitres du four

Retirez la porte du four pour la nettoyer.

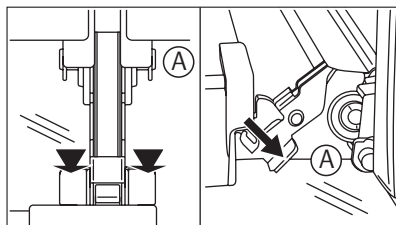


### ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !

Retrait de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez à fond sur les leviers de serrage (A) des deux charnières de portes.
3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte du four en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.



Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.



Le nombre de vitres est différent selon les différents modèles.

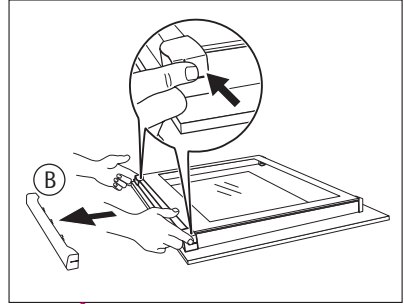


**ATTENTION**

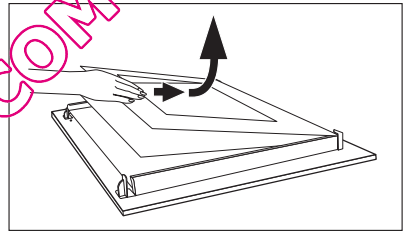
Posez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

Retrait et nettoyage des vitres de porte

1. Retrait de la porte du four.
2. Tenez la porte t (B) sur l'arête supérieure de celle-ci, des deux côtés, et poussez-la vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.
3. Puis tirez sur la porte t en la sortant vers l'avant.



4. Tenez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant.
5. Nettoyez les vitres de porte.



Pour remonter les vitres, procédez dans l'ordre inverse du retrait. Installez d'abord la plus petite des vitres, puis la plus grande.

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

| Anomalie  | Cause possible                                 | Solution  |
|---|--|---|
| Le four ne chauffe pas.   | Le four n'est pas allumé.                      | Allumez le four.  |
| Le four ne chauffe pas.   | L'horloge n'est pas réglée.                    | Réglez l'horloge.   |
| Le four ne chauffe pas.   | Les réglages requis n'ont pas été effectués.   | Vérifiez les réglages.  |
| Le four ne chauffe pas.   | Le fusible dans la boîte à fusibles a fondu.   | Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas.  | L'ampoule du four est défectueuse.             | Remplacez l'ampoule du four.  |
| De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.             |

| Anomalie                       | Cause possible        | Solution          |
|--------------------------------|-----------------------|-------------------|
| L'affichage indique « 12.00 ». | Coupure d'électricité | Réglez l'horloge. |

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.  
Les informations nécessaires pour le service après-vente figurent sur la plaque signalétique.  
Celle-ci se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.


Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



### Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

QUELFOUR.COM



QUELFOUR.COM