

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.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

QUELFOUR.COM

# SOMMAIRE

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

QUELFOR.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.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant le fonctionnement de l'appareil, car il devient chaud. 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 de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil. Utilisez des gants thermique de cuisine 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'affecte pas la performance de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.
- 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).

### Nettoyage par pyrolyse

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors du nettoyage par pyrolyse.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte et ne coupez pas le courant lors du nettoyage par pyrolyse.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, maintenez les enfants à distance. L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, les salissures tenaces peuvent provoquer une décoloration de l'émail. La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.

### 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

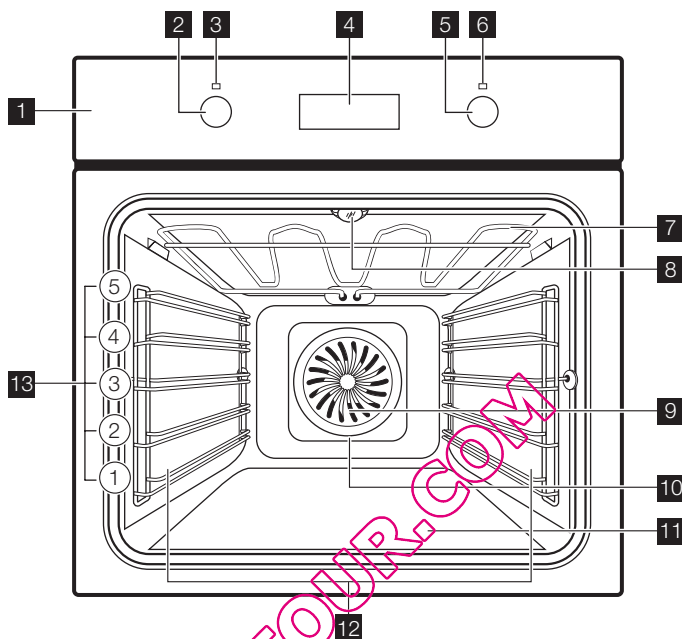
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

### 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.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Vue d'ensemble



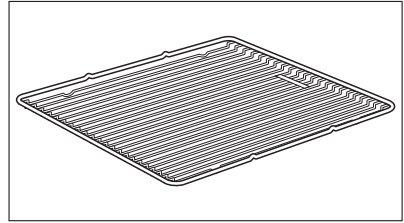
- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette des fonctions du four
- 3** Lampe de l'indicateur de marche/symbole
- 4** Programmateur électronique
- 5** Thermostat
- 6** Lampe de température/symbole/voyant
- 7** Résistance
- 8** Éclairage du four
- 9** Ventilateur
- 10** Élément chauffant arrière
- 11** Sole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



## Accessoires du four

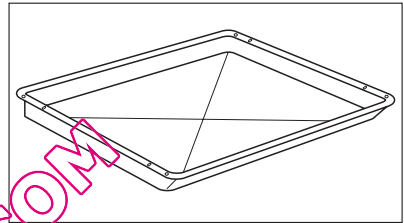
- Grille métallique

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



- Plat multi-usages

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 ».

### Première connexion au réseau électrique

Après une première connexion au réseau électrique, tous les symboles d'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version de logiciel utilisée.


### Pour régler l'heure du jour

Après extinction de la version du logiciel, l'affichage montre **hr** et « 12:00 ». « 12 » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure actuelle.
2. Appuyez sur **(↻)** pour confirmer (ce qui n'est nécessaire que pour le premier réglage, ensuite la nouvelle heure sera automatiquement mémorisée après 5 secondes).

L'affichage montre **min** et l'heure fixée. « 00 » clignote.

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.

- Appuyez sur  pour confirmer (ce qui n'est nécessaire que pour le premier réglage, ensuite la nouvelle heure sera automatiquement mémorisée après 5 secondes).

L'affichage de température/temps indique la nouvelle heure.

Pour régler l'heure du jour

On ne peut régler l'heure du jour que si le four est éteint.

Appuyez sur . L'heure réglée et le symbole  clignotent dans l'affichage. Pour régler la nouvelle heure, utilisez la procédure « Réglage de l'heure ».

## UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette de commande. La manette de commande sort alors de son logement.

### Activation et désactivation de l'appareil



- Mettez le sélecteur du four sur la fonction désirée.
- Tournez le thermostat  $+$  /  $-$  sur la température désirée.
- Pour désactiver l'appareil, mettez le sélecteur du four en position d'arrêt (« 0 »).







Symbole, indicateur ou voyant de la manette (suivant le modèle - reportez-vous à la présentation générale de l'appareil).

- L'indicateur s'allume quand la phase de chauffe du four est en cours.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil fonctionne.
- Le symbole montre si la manette commande l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

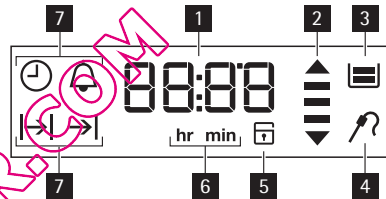
### Fonctions du four

| Fonction du four  |                      | Utilisation  |
|---|----------------------|--|
|  | Éclairage            | Utilisez cette fonction pour éclairer l'intérieur du four.   |
|  | Chaleur tournante    | Pour cuire au maximum sur trois niveaux du four en même temps. Diminuez la température du four (20 à 40 °C) par rapport à la cuisson traditionnelle. Et pour sécher des aliments.                            |
|  | Sole pulsée          | Pour cuire les aliments sur un seul niveau afin d'obtenir un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez la température du four (20 à 40 °C) par rapport à la cuisson traditionnelle. |
|  | Convection naturelle | Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.  |
|  | Sole                 | Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant et pour préserver les aliments.  |

| Fonction du four  |                        | Utilisation   |
|---|------------------------|---|
|  | 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. Également pour gratiner et brunir.  |
|  | Nettoyage par pyrolyse | Pour nettoyer le four automatiquement par pyrolyse. Cette chaleur carbonise les salissures résiduelles à l'intérieur du four. Le four monte à environ 500 °C. |

## Affichage


- 1 Minuteur
- 2 Indicateur de mise à température / de chaleur résiduelle
- 3 Réservoir d'eau (uniquement sur certains modèles)
- 4 Capteur de température à cœur (uniquement sur certains modèles)
- 5 Verrouillage de la porte (uniquement sur certains modèles)
- 6 h / mn
- 7 Fonctions de l'horloge




## Touches

| Touche  | Fonction    | Description                             |
|---|-------------|---|
|  | HORLOGE     | Pour régler les fonctions de l'horloge. |
| - , +   | MOINS, PLUS | Pour régler l'heure.                    |

## Indicateur de mise à température / chaleur résiduelle

Si vous activez une fonction du four, les segments apparaissent un à un à l'affichage . Les segments indiquent que la température du four augmente ou diminue.

## FONCTIONS DE L'HORLOGE

| SYMBOLE   | FONCTION | DESCRIPTION   |
|---|----------|---|
|  | MINUTEUR | Utiliser pour établir un compte à rebours. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. |

| SYMBOLE | FONCTION      | DESCRIPTION  |
|---------|---------------|--|
|         | HEURE DU JOUR | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour. Se reporter à « Régler l'heure du jour ».   |
|         | Durée         | N'utiliser que lorsque la fonction du four est réglée pour décider combien de temps le four fonctionnera.  |
|         | FIN           | N'utiliser que lorsque la fonction du four est réglée pour décider quand le four s'arrêtera. Les fonctions Durée et Fin peuvent être utilisées simultanément (Temporisation), pour mettre le four en fonctionnement ou le désactiver automatiquement ultérieurement. |

Appuyez sur de façon répétée pour passer d'une fonction à l'autre.

Pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge, utilisez ou attendez 5 secondes pour une confirmation automatique.

## Régler la DUREE ou la FIN

- Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique ou . ou clignote dans l'affichage.
- Appuyez sur ou pour régler les minutes.
- Appuyez sur pour confirmer.
- Appuyez sur ou pour régler l'heure nécessaire.
- Appuyez sur pour confirmer.

Un bruit retentit pendant 2 minutes après la fin de la temporisation. Le symbole ou et le réglage de temps clignotent dans l'affichage. Le four s'arrête.

- Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter l'alarme sonore.

Si vous appuyez sur la touche pendant le réglage des heures pour la DUREE , l'appareil passe au réglage de la fonction FIN .

## Régler la MINUTERIE

À utiliser pour régler un compteur à rebours (maximum 23 h 59). Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

Réglez cette fonction quand l'appareil est éteint :

- Appuyez sur de façon répétée jusqu'à ce que le symbole s'affiche et que « 00 » clignote.
- Appuyez sur ou pour régler les secondes.
- Utilisez la même procédure pour régler les minutes et les heures.

Quand vous réglez les heures, les minutes remplacent les secondes sur l'affichage et les heures remplacent les minutes. Le symbole **hr** s'affiche.

- La MINUTERIE commence à fonctionner automatiquement au bout de 5 secondes.

- i** À l'écoulement de 90 % du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit.
5. Quand le temps programmé se termine, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et « 00:00 » et 🔔 clignotent.
- i** Vous pouvez programmer la MINUTERIE à tout moment, même si le four est éteint.
- i** Si vous programmez la MINUTERIE EN COURS ou EN FIN de cuisson, le symbole 🔔 s'affiche.

## Minuteur progressif

Utilisez le minuteur progressif pour contrôler la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer.

**Réinitialisation du minuteur progressif :** maintenez les touches — et + appuyées, puis le minuteur commence à compter de nouveau.

- i** Il n'est pas possible d'utiliser le minuteur progressif lorsque les fonctions Durée ou Fin sont activées.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES

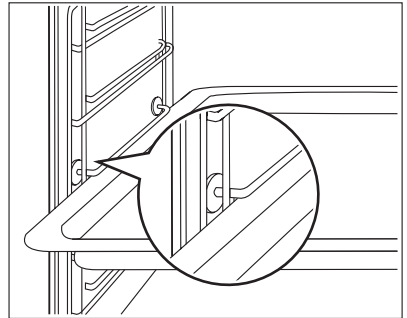


### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

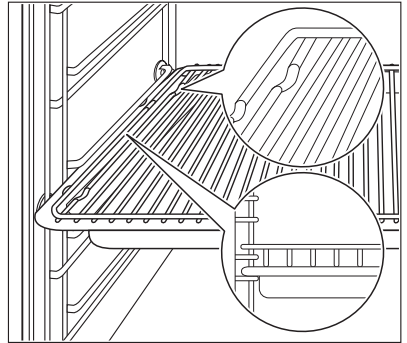
### Insertion des accessoires du four

- i** La lèche-frite 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 lèche-frite

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



## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activer/Désactiver la fonction Sécurité enfants :

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Maintenez les touches (⏻) et (+) appuyées en même temps pendant au moins 2 secondes.
3. Un signal sonore retentit. SAFE s'allume/s'éteint sur l'écran (quand vous activez/désactivez la Sécurité Enfants).



Si le four dispose d'une fonction Nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée. SAFE s'allume sur l'écran quand vous tournez une manette ou appuyez sur un bouton.

Touches Verrouil.



Applicable aux modèles avec fonction Nettoyage par pyrolyse.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four. Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. qu'une fois l'appareil en fonctionnement.


Activer/Désactiver la fonction Touches Verrouil.:

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Maintenez simultanément les touches (⏻) et (+) pendant au moins 2 secondes.
4. Un signal sonore retentit. Loc s'allume/s'éteint sur l'écran (quand vous activez/désactivez la fonction Touches Verrouil.).



Si le four dispose d'une fonction Nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée. Vous pouvez mettre l'appareil à l'arrêt quand la fonction Touches Verrouil. est activé. Quand vous mettez l'appareil à l'arrêt, la fonction Touches Verrouil. est désactivé. Loc s'allume sur l'écran quand vous tournez une manette ou appuyez sur un bouton.

## Voyant de chaleur résiduelle

L'affichage montre le voyant de chaleur résiduelle  après la fin de chaque séance de cuisson, quand la température à l'intérieur du four est supérieure à 40 °C. Utilisez le thermostat pour indiquer la température du four sur l'affichage.

## 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.

## Désactiver l'écran



Vous ne pouvez désactiver l'écran que si l'appareil est à l'arrêt.

Pour activer ou désactiver l'écran, appuyez simultanément sur **+** et **-** et maintenez-les jusqu'à ce que l'écran s'active ou se désactive.

## Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité l'appareil se désactive après quelque temps :

- si une fonction du four est activée.
- si vous ne modifiez pas la température du four.

| Température du four | Heure de fin de cuisson |
|---------------------|-------------------------|
| 30 °C - 120 °C      | 12,5 h.                 |
| 120 °C - 200 °C     | 8,5 h.                  |
| 200 °C - 250 °C     | 5,5 h.                  |
| 250°C - maximum °C  | 3,0 h.                  |

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche quelconque pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, sauf l'éclairage, la cuisson basse température, la sonde à viande, la durée, la fin, la temporisation.

## 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.

## Pâtisserie – Pain

### 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 environ 10 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 du four, 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 et pâtisseries placés sur plusieurs niveaux ne brunissent pas toujours avec la même rapidité dans un premier temps. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

## Cuisson sur un niveau :

### Cuisson au four en moule

| Type de cuisson  | Fonction du four     | Niveau du four | Température en °C     | Durée Heures : Minutes. |
|--|----------------------|----------------|-----------------------|-------------------------|
| Kouglof ou brioche                                       | Chaleur tournante    | 1              | 150-160               | 0:50-1:10               |
| Quatre-quarts / cakes aux fruits                         | Chaleur tournante    | 1              | 140-160               | 1:10-1:30               |
| Génoise/Gâteau Savoie                                    | Chaleur tournante    | 2              | 140                   | 0:35-0:50               |
| Génoise/Gâteau 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 - mélange 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               |



| Type de cuisson  | Fonction du four     | Niveau du four | Température en °C | Durée Heures : Minutes. |
|--|----------------------|----------------|-------------------|-------------------------|
| Apple pie (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale) | Convection naturelle | 1              | 180               | 1:10-1:30               |
| Gâteau au fromage  | Convection naturelle | 1              | 170-190           | 1:00-1:30               |

1) Préchauffez le four

### Cakes/pâtisseries/pains sur plaques

| Type de cuisson   | Fonction du four     | Niveau du four | Température en °C                  | Durée Heures : Minutes. |
|---|----------------------|----------------|------------------------------------|-------------------------|
| Brioche tressée/ en couronne  | Convection naturelle | 3              | 170-190                            | 0:30-0:40               |
| Gâteau de Noël fourré   | 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. Deuxième partie du processus de cuisson. | Convection naturelle |                | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160-180 | 1. 0:20<br>2. 0:30-1:00 |
| Choux à la crème/ éclairs   | Convection naturelle | 3              | 190-210 <sup>1)</sup>              | 0:20-0:35               |
| Gâteau roulé  | 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               |
| Clafoutis avec pâte brisée  | Chaleur tournante    | 3              | 160-170                            | 0:40-1:20               |

| Type de cuisson   | Fonction du four     | Niveau du four | Température en °C     | Durée Heures : Minutes. |
|---|----------------------|----------------|-----------------------|-------------------------|
| 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) Préchauffez le four

2) Utilisez la lèchefrite

### Biscuits

| Type de cuisson                                | Fonction du four     | Niveau du four | Température en °C     | Durée Heures : Minutes. |
|--|----------------------|----------------|-----------------------|-------------------------|
| Biscuits à pâtebrisée                          | 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               |
| 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               |
| Biscuits à pâte levée                          | Chaleur tournante    | 3              | 150-160               | 0:20-0:40               |
| Feuilletés                                     | Chaleur tournante    | 3              | 170-180 <sup>1)</sup> | 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) Préchauffez le four

## Cuisson sur plusieurs gradins

Cuisson sur plaques à pâtisserie

| Type de cuisson              | Chaleur tournante                     | Chaleur tournante | Température en °C     | Durée<br>Heures:Minutes |
|------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------|-------------------------|
|                              | Positions des gradins à partir du bas |                   |                       |                         |
|                              | 2 gradins                             | 3 gradins         |                       |                         |
| Choux à la crème/<br>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<br>Heures:Minutes |
|---|---------------------------------------|-------------------|-----------------------|-------------------------|
|   | Positions des gradins à partir du bas |                   |                       |                         |
|   | 2 gradins                             | 3 gradins         |                       |                         |
| Biscuits à pâte<br>brisée                         | 1/4                                   | 1/3/5             | 150-160               | 0:20-0:40               |
| Biscuits sablés/<br>pâtisseries                   | 1/4                                   | 1/3/5             | 140                   | 0:25-0:50               |
| Biscuits à base de<br>génoise                     | 1/4                                   | -                 | 160-170               | 0:25-0:40               |
| Biscuits à base de<br>blancs d'œufs,<br>meringues | 1/4                                   | -                 | 80-100                | 2:10 - 2:50             |
| Macarons  | 1/4                                   | -                 | 100-120               | 0:40-1:20               |
| Petits gâteaux à<br>pâte levée                    | 1/4                                   | -                 | 160-170               | 0:30 - 0:60             |
| Pâtisseries feuille-<br>tées                      | 1/4                                   | -                 | 170-180 <sup>1)</sup> | 0:30-0:50               |
| Petits pains                                      | 1/4                                   | -                 | 180                   | 0:30-0:55               |
| Small cakes (20<br>par plaque)                    | 1/4                                   | -                 | 150 <sup>1)</sup>     | 0:25-0:40               |

1) Préchauffez le four.

## Conseils de cuisson

| Résultat de la cuisson                      | Cause probable                                  | Soluzione                                |
|---|---|--|
| Le fond du gâteau n'a pas suffisamment doré | La hauteur du gradin du four n'est pas adéquate | Placez le gâteau sur un gradin inférieur |

| Résultat de la cuisson  | Cause probable  | Soluzione   |
|---|---|---|
| Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule) | La température du four 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. Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées |
| 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 du four 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 est trop basse   | Utilisez un réglage de température du four 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            |
| Légumes gratinés <sup>1)</sup>     | 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            |

| Plat           | Fonction du four                | Position de la grille | Température en °C | Durée Heures:Minutes |
|----------------|---------------------------------|-----------------------|-------------------|----------------------|
| Légumes farcis | Turbo gril ou Chaleur tournante | 1                     | 160-170           | 0:30-1:00            |

1) Préchauffez le four.

## Rôtissage

### 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 sur la grille en plaçant le plat profond au-dessous (le cas échéant).
- 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 brunies 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      |
| 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, cuisses de lièvre  | Jusqu'à 1 kg | Convection naturelle | 1                     | 230 <sup>1)</sup> | 30-40      |
| Selle de chevreuil                  | 1,5-2 kg.    | Convection naturelle | 1                     | 210-220           | 35-40      |
| Gigot de chevreuil, cuissot de cerf | 1,5-2 kg.    | Convection naturelle | 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 volaille | 200-250 g chacun | Turbo Gril       | 1                     | 200-220           | 30-50      |
| Demi-poulet          | 400-500 g chacun | Turbo Gril       | 1                     | 190-210           | 35-50      |
| Poulet, pou-larde    | 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                 | 20 - 30    |
| 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 du calzone)               | 2                     | 180 - 200 <sup>1)</sup>   | 15 - 25    |

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite

## Décongélation

Retirez l'emballage du mets. Disposez le mets sur une assiette.

Ne le couvrez pas d'un bol ou d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.

Utilisez la grille du premier niveau du four. Celle du bas.

| Plat           | Durée de décongélation (min.) | Décongélation supplémentaire (min.) | Commentaire   |
|----------------|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| Poulet, 1000 g | 100 - 140                     | 20 - 30                             | Placez le poulet sur une soucoupe retournée, qui repose sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Viande, 1000 g | 100 - 140                     | 20 - 30                             | Retournez à mi-cuisson.   |
| Viande, 500 g  | 90 - 120                      | 20 - 30                             | Retournez à mi-cuisson  |
| Truite, 150 g  | 25 - 35                       | 10 - 15                             | -   |
| Fraises, 300 g | 30 - 40                       | 10 - 20                             | -   |
| Beurre, 250 g  | 30 - 40                       | 10 - 15                             | -   |



| Plat             | Durée de décongélation (min.) | Décongélation supplémentaire (min.) | Commentaire  |
|------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--|
| Crème, 2 x 200 g | 80 - 100                      | 10 - 15                             | La crème peut aussi être battue quand elle n'est pas complètement décongelée |
| Gâteaux, 1400 g  | 60                            | 60                                  | -  |

## Stérilisation

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux aux mêmes dimensions, que l'on trouve sur le marché.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à torsion ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez la première sole à partir du bas pour cette fonction.
- Ne pas mettre plus de six bocaux de conserves de un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et fermez avec une pince.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à fremir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

| Conserve   | Température en °C | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à perler en min. | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min. |
|--|-------------------|---|--|
| Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres | 160-170           | 35-45   | -  |

Fruits à noyau

| Conserve               | Température en °C | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à perler en min. | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min. |
|------------------------|-------------------|---|--|
| Poires, coings, prunes | 160-170           | 35-45   | 10-15                                    |

Légumes

| Conserve                         | Température en °C | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à perler en min. | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min. |
|----------------------------------|-------------------|---|--|
| Carottes <sup>1)</sup>           | 160-170           | 50-60   | 5-10                                     |
| Concombres                       | 160-170           | 50-60   | -  |
| Divers condiments                | 160-170           | 50-60   | 5-10                                     |
| Chou-rave, petits pois, asperges | 160-170           | 50-60   | 15-20                                    |

1) Laissez dans le four à l'arrêt

## Séchage - Chaleur tournante

Recouvrez les soles de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : désactivez l'appareil après être arrivé à la moitié du temps requis. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, finissez le processus de séchage.

### Légumes

| Aliments à sécher   | Température en °C | Niveau d'enfournement |           | 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 aromatiques  | 40-50             | 3                     | 1/4       | 2-3                            |

### Fruits

| Aliments à sécher  | Température en °C | Niveau d'enfournement |           | Temps en heures (Instructions) |
|--------------------|-------------------|-----------------------|-----------|--------------------------------|
|                    |                   | 1 niveau              | 2 niveaux |                                |
| Prunes             | 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.

## Nettoyage par pyrolyse



Retirez toutes les parties du four.




**Ne démarrez pas le nettoyage par pyrolyse si :**

- Vous n'avez pas retiré le support de grille ou les rails télescopiques (s'ils sont fournis) - l'afficheur indique « C1 » sur certains modèles.
  - Vous n'avez pas bien fermé la porte du four - l'afficheur indique « C3 » sur certains modèles.
1. Enlevez la plus grande partie de la saleté résiduelle à la main.
  2. Réglez la fonction Nettoyage par Pyrolyse (voir la section « Fonctions du Four »).
  3. **→** clignote.

La procédure démarre au bout de 2 secondes. La procédure dure 1 h 30.



Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour retarder le démarrage du nettoyage.

Lorsque le four atteint la température de pré-réglage, la porte se verrouille. Le symbole  et les barres du voyant thermique apparaissent, jusqu'au déverrouillage de la porte.




Au cours du nettoyage par pyrolyse, la lampe est éteinte.

Rappel pour le nettoyage

Pour vous rappeler que le nettoyage par pyrolyse est nécessaire, le symbole de rappel du nettoyage clignote sur l'afficheur **PYR** après chaque activation et désactivation du four pendant les 10 secondes suivantes.



**Le rappel de nettoyage s'efface sur l'afficheur :**

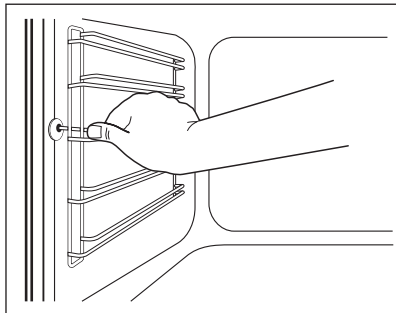
- après la fin de la fonction de nettoyage par pyrolyse.
- Si vous utilisez **+** ou **-**, lorsque  clignote ;

## Support de gradin

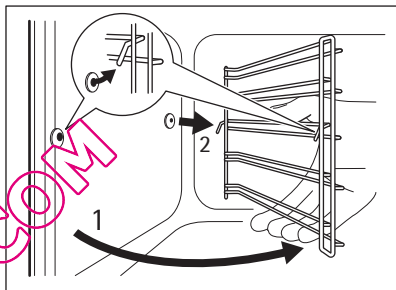
Vous pouvez enlever les glissières afin de nettoyer les parois latérales.

## 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 rails 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 le diffuseur en verre de l'éclairage en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Si nécessaire, remplacez l'éclairage du four par un éclairage résistant à une température de 300 °C.



Utilisez le même type d'ampoule pour four.

4. Remplacez le diffuseur en verre.

## Porte et vitres du four

Retirez la porte du four pour la nettoyer.

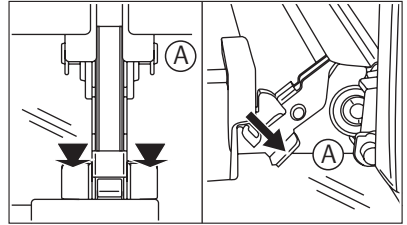


### ATTENTION

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.

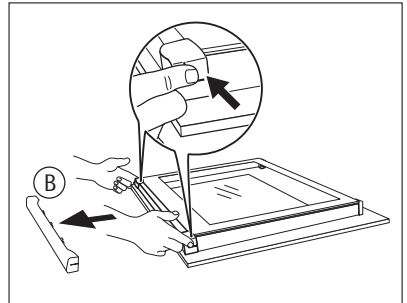


### ATTENTION

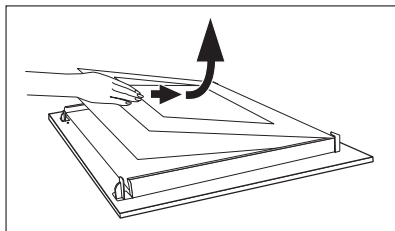
Posez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

Retrait et nettoyage des vitres de porte

1. Retrait de la porte du four.
2. Saisissez les deux côtés du support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-les vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.
3. Puis retirez le support en le tirant vers le haut.



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.  | L'appareil est à l'arrêt.   | Allumez l'appareil.  |
| Le four ne chauffe pas.  | L'horloge n'est pas réglée.   | Réglez l'horloge. Reportez-vous à « Réglage de l'heure ».  |
| Le four ne chauffe pas.  | Les réglages requis n'ont pas été effectués.  | Vérifiez que les réglages sont corrects.   |
| Le four ne chauffe pas.  | L'arrêt automatique est activé.   | Reportez-vous à « Arrêt automatique ».   |
| Le four ne chauffe pas.  | Le fusible a disjuncté.   | Vérifiez que le fusible n'est pas la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjunctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas.                                     | L'ampoule du four est défectueuse.  | Remplacez l'ampoule du four.   |
| Le nettoyage par pyrolyse ne fonctionne pas (C1 apparaît sur l'affichage). | Les grilles/rails télescopiques n'ont pas été retirés du four                         | Retirez les grilles/rails télescopiques  |
| Le nettoyage par pyrolyse ne fonctionne pas (C3 apparaît sur l'affichage). | La porte n'est pas fermée correctement ou le verrouillage de la porte est défectueux. | Fermez la porte correctement.  |

| Anomalie  | Cause possible   | Solution   |
|---|--|--|
| F102 s'affiche  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La porte n'est pas bien fermée.</li> <li>• Le verrouillage de la porte est défectueux.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermez la porte correctement.</li> <li>• Mettez l'appareil à l'arrêt à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement.</li> <li>• Si F102 s'affiche de nouveau, adressez-vous au Service après-vente.</li> </ul> |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans la liste s'affiche. | Un défaut électronique est présent.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettez l'appareil à l'arrêt à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement.</li> <li>• Si le code d'erreur s'affiche de nouveau, adressez-vous au service après-vente.</li> </ul>                              |

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