

QUELFOUR.COM

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. 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 Bandeau de commande
- 11 Utilisation quotidienne
- 15 Fonctions de l'horloge
- 17 Programmes automatiques
- 18 Utilisation des accessoires
- 19 Fonctions supplémentaires
- 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

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



#### AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

### Installation



#### AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester adjacents aux appareils ou éléments ayant la même hauteur.

### Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service de maintenance ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant secteur est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant secteur est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche d'alimentation secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- 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.

## Utilisation



### AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Gardez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. L'utilisation d'ingrédients contenant de l'alcool peut créer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - Ne mettez pas de plats allant au four ou d'autres objets dans l'appareil directement sur le fond.
  - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
  - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

## Entretien et nettoyage

**AVERTISSEMENT**

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation secteur de la prise d'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les vitres risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après vente.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez l'émail catalytique (le cas échéant) avec aucun produit de lavage.

### Nettoyage par pyrolyse

**AVERTISSEMENT**

Risque de brûlures.

- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.

## Éclairage four intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



### AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## Mise au rebut

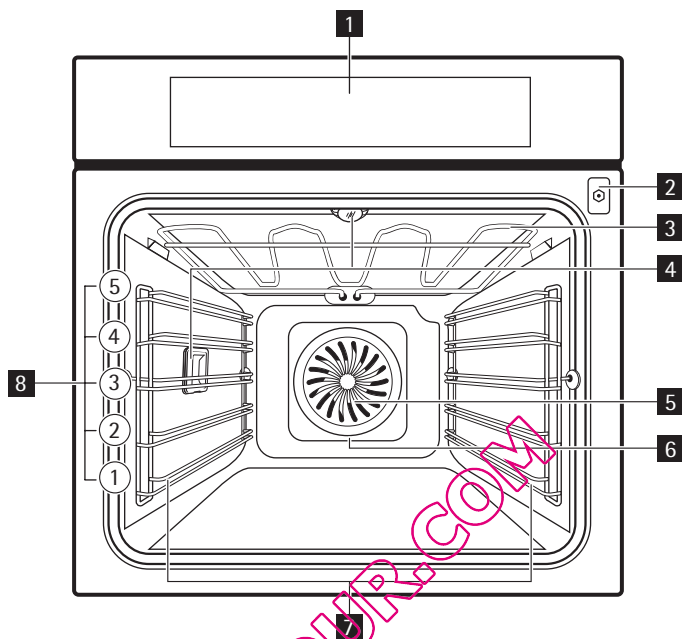


### AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation secteur et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

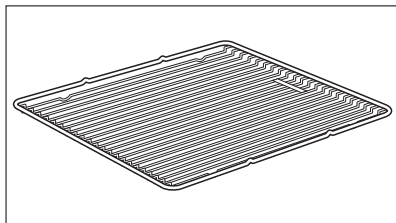


- 1** Bandeau de commande
- 2** Fiche de fixation de la sonde à viande
- 3** Élément chauffant
- 4** Éclairage
- 5** Ventilateur
- 6** Élément chauffant arrière
- 7** Support de grille, amovible
- 8** Positions des grilles

## Accessoires du four

- Grille métallique

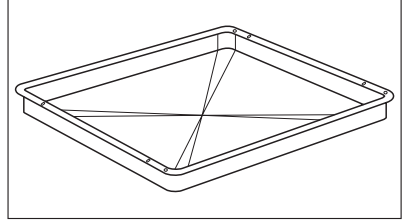
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.





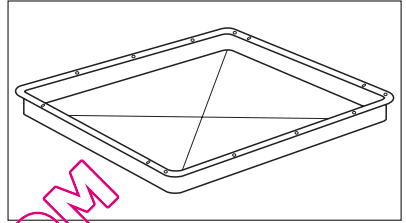
- Grill / lèche-frite

Pour cuire et rôtir et pour recueillir le jus des grillades.



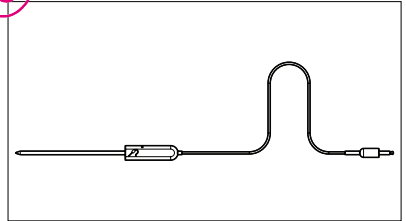
- Plaque à pâtisserie

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



- Capteur de température à cœur

Pour estimer avec précision l'état de cuisson.



## 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.



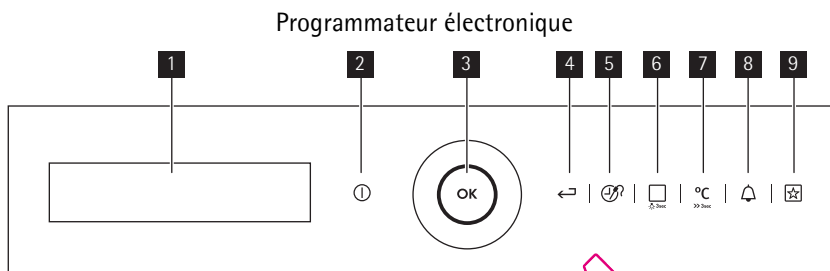
### ATTENTION

N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

## Premier raccordement

Lorsque vous raccordez l'appareil au réseau électrique ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, la luminosité et l'heure. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la valeur. Pressez OK pour confirmer.

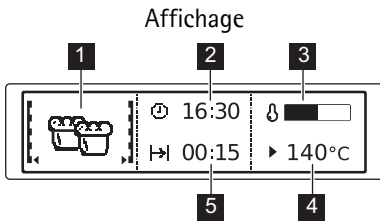
## BANDEAU DE COMMANDE



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Numéro	Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2		Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
3	<b>OK</b>	OK et sélecteur rotatif	Pour confirmer la sélection ou le réglage. Faites tourner le sélecteur rotatif.
4		Touche Accueil	Pour afficher le menu principal.
5		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné, appuyez sur la touche sensible pour régler la minuterie, la sécurité enfants, le programme en mémoire, la fonction Maintien au chaud, la fonction Set + Go ou pour modifier les réglages de la sonde à viande.
6		Modes de cuisson ou Cuisson assistée	Pour sélectionner un mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche sensible. Pour sélectionner la fonction Cuisson assistée, appuyez dessus à deux reprises. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.

Numéro	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
7		Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide, maintenez l'appui sur la touche sensitive pendant 3 secondes.
8		Minuteur	Pour régler le Minuteur.
9		programme	Pour afficher vos programmes préférés.



- 1 Mode de cuisson
- 2 Affiche l'heure
- 3 Indicateur de chauffe
- 4 Température
- 5 Indique la durée ou l'heure de fin d'une fonction.

#### Autres voyants de l'affichage

Symbole	Fonction
	Minuteur La fonction est activée.
	Heure Affiche l'heure.
	Durée Affiche le temps requis pour le cycle de cuisson.
	Fin Affiche l'heure de fin de cuisson.
	Indication du temps Indique la durée pendant laquelle le mode de cuisson fonctionne.
	Indicateur de chauffe Indique le niveau de température dans l'enceinte de cuisson. S'affiche également lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil et que l'enceinte du four est encore chaud.
	Indicateur de Préchauffage rapide La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson par le poids Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Maintien au chaud La fonction est activée.

## UTILISATION QUOTIDIENNE








### AVERTISSEMENT













Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».




## Présentation générale des menus

### Menu principal

Symbole	Action	Utilisation
	Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson assistée.
	Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
	programme	Contient une liste des programmes de cuisson préférés, créée par l'utilisateur.
	Pyrolyse	Nettoyage par pyrolyse.
	Règlages de base	Vous pouvez utiliser cette fonction pour effectuer d'autres réglages.











### Sous-menus pour : Règlages de base









Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure du jour.
	Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
	SET + GO	Lorsque cette fonction est activée, vous pouvez sélectionner la fonction SET + GO dans la fenêtre de sélection des options.
	Maintien au chaud	Lorsque cette fonction est activée, vous pouvez sélectionner la fonction Maintien au chaud dans la fenêtre de sélection des options.
	Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
	Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des alarmes par paliers.
	Tonalité touches	Active/désactive la tonalité des touches sensibles.
	Son alarme/erreur	Active/désactive la tonalité de l'alarme.
	Assistant nettoyage	Vous guide à travers la procédure de nettoyage.

Symbole	Sous-menu	Description
	Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
	Filtre anti-odeurs	Sur certains modèles uniquement : Active et désactive la fonction. Supprime les odeurs de cuisson. Si le filtre est désactivé, il se nettoie périodiquement.
<b>i</b>	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

## Modes de cuisson

Sous-menus pour : Modes de cuisson

	Mode de cuisson	Utilisation
	Chaleur tournante	Pour cuire sur un à trois niveaux du four en même temps. Réglez les températures du four pour qu'elles soient inférieures de 20 à 40 °C à celles de la convection naturelle.
	Sole pulsée	Pour cuire sur un seul niveau les plats nécessitant un brunissement plus intense et dont la pâte doit être bien croustillante. Réglez les températures du four pour qu'elles soient inférieures de 20 à 40 °C à celles de la convection naturelle.
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos frites, potatoes, nems, etc.
	Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour dorer et gratiner les aliments.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire des toasts.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille et faire des toasts.
	Maintien au chaud	Pour garder les aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler les aliments surgelés.

	Mode de cuisson	Utilisation
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.
	Levée de Pâte/Pain	Pour faire lever les pâtes à la levure avant la cuisson.
	Pain	Pour cuire du pain.
	Gratiner	Pour les plats tels que les lasagnes et gratins de pommes de terre. Également pour gratiner et brunir.
	Stérilisation	Pour conserver des légumes par ex. divers condiments dans des verrines et du liquide.
	Déshydratation	Pour sécher des fruits coupés en rondelles, comme des pommes, des prunes ou des pêches, et des légumes comme des tomates, des courgettes ou des champignons.
	Chauffe-plats	Pour préchauffer votre plat avant de le servir.
	Eco Turbo gril	Les fonctions ECO vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord le temps de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson pour le mode de cuisson habituel équivalent.

## Navigation dans les menus


### Fonctionnement des menus .

1. Activez l'appareil.
2. Tournez le sélecteur rotatif vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner une option du menu.
3. Pressez **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.  
À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche  $\leftarrow$ .

## Activation d'un mode de cuisson

1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Modes de cuisson . Presser **OK** pour confirmer.
3. Réglez le mode de cuisson. Presser **OK** pour confirmer.
4. Réglez la température. Appuyez sur **OK** pour confirmer.




Appuyez sur  pour passer directement au menu Modes de cuisson . Vous pouvez également l'utiliser lorsque l'appareil est éteint.

## Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez une fonction du four, la barre s'affiche. Elle indique que la température du four augmente.

### Indicateur de Préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe. Pour activer la fonction, maintenez  appuyé pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe se met alors à clignoter.




### Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, la chaleur résiduelle s'affiche. Vous pouvez utiliser la chaleur pour conserver les aliments au chaud.

## Économies d'énergie








L'appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien :

- **Chaleur résiduelle :**
  - Lorsque le mode de cuisson ou le programme est en cours de fonctionnement, les résistances sont désactivées 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner). Pour que cette fonctionnalité puisse être utilisée, le temps de cuisson doit être supérieur à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge ( Durée , Fin ).
  - Lorsque l'appareil est à l'arrêt, vous pouvez utiliser la chaleur pour conserver les aliments au chaud. La température résiduelle s'affiche.
- **Désactivation de l'affichage :** si nécessaire, vous pouvez désactiver complètement l'appareil. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cette manipulation permet également de mettre en fonctionnement l'appareil.
- **Cuisson éclairage éteint :** appuyez sur  pendant 3 secondes pour désactiver l'éclairage durant la cuisson.
- **Fonctions Éco :** reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».


## FONCTIONS DE L'HORLOGE

### Fonctions minuteur


Symbole	Fonction	Description
	Minuteur	Pour régler le décompte (max. 2 heures 30 minutes). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez l'activer lorsque le four est à l'arrêt. Utilisez  pour activer la fonction. Réglez les minutes à l'aide du sélecteur rotatif, puis appuyez sur OK pour démarrer.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).
	Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four (max. 23 h 59 min).

 Vous pouvez utiliser Durée et Fin en même temps si vous voulez activer et désactiver automatiquement l'appareil ultérieurement à un moment donné.

Si vous réglez l'heure pour une fonction de l'horloge, la durée commence à s'écouler après 5 secondes.

 Si vous utilisez les fonctions d'horloge Durée et Fin, l'appareil désactive les éléments chauffants lorsqu'il s'est écoulé 90 % du temps réglé. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (3-20 minutes).

### Réglage de la Durée et de la Fin


1. Réglez la fonction du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole associé.
3. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la durée souhaitée. Appuyez sur **OK** pour confirmer.  
À l'écoulement de 90 % du temps réglé, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt. Un message apparaît.
4. Appuyez sur une touche sensitive ou ouvrir la porte pour arrêter l'alarme.

 Si vous utilisez les fonctions Durée et Fin, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

 Si vous utilisez les fonctions Durée et Fin, vous devez d'abord régler le mode de cuisson et la température. Vous pouvez ensuite régler la fonction de l'horloge.

 Lorsque vous utilisez la sonde à viande, Durée et Fin ne fonctionnent pas.

### Maintien au chaud


 Vous pouvez activer ou désactiver la fonction dans le menu Réglages de base.

La fonction Maintien au chaud conserve au chaud les aliments cuits à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

 Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée doit être d'au moins 80 °C.
- La fonction Durée est réglée.

### Activation de la fonction

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez la température au-dessus de 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique Maintien au chaud. Pressez **OK** pour confirmer.

À la fin du programme, un signal sonore retentit.

La fonction Maintien au chaud fonctionne pendant 30 minutes.

La fonction Maintien au chaud reste activée si vous modifiez le mode de cuisson.





## Prolongement de la cuisson

La fonction Prolongement de la cuisson permet de prolonger le mode de cuisson une fois la Durée programmée écoulee.

- Elle peut être appliquée à tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids .
- Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

Activation de la fonction :

1. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive.
2. L'écran affiche le message de Prolongement de la cuisson pendant cinq minutes.
3. Appuyez sur  pour activer (ou  pour annuler).
4. Réglez la période de Prolongement de la cuisson . Pressez **OK** pour confirmer.

## PROGRAMMES AUTOMATIQUES



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### Cuisson assistée avec recettes automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

Activation de la fonction :

1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Cuisson assistée . Pressez **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et la préparation. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez Recettes automatiques . Pressez **OK** pour confirmer.




Si vous utilisez la fonction Cuissons traditionnelles , l'appareil utilise des réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

### Cuisson assistée avec cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.

Activation de la fonction :

1. Activez l'appareil.
  2. Sélectionnez Cuisson assistée . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
  3. Sélectionnez la catégorie et la préparation. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
  4. Sélectionnez Cuisson par le poids . Pressez **OK** pour confirmer.
  5. Réglez le poids des aliments avec le sélecteur rotatif. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Le programme automatique démarre. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Changez le poids des aliments à l'aide du sélecteur rotatif. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter l'alarme.

-  Pour certains programmes de cuisson, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel apparaît sur l'affichage.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES


-  **AVERTISSEMENT**  
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température au cœur de la viande. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement lorsque la température réglée est atteinte.

Vous devez régler :

- La température de l'appareil
- La température à cœur.

-  Utilisez exclusivement des pièces d'origine. Cela garantit de meilleures performances de cuisson.


Utilisation du capteur de température à cœur :



1. Introduisez la pointe de la sonde au centre de la pièce de viande.
2. Activez l'appareil.
3. Introduisez la fiche de la sonde dans la fiche sur la partie supérieure droite, à l'avant de l'enceinte du four.


La sonde à viande apparaît sur l'affichage.

4. Utilisez le sélecteur rotatif dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, au besoin, la température.

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. L'heure de fin varie en fonction de la quantité d'aliments, de la température réglée (120 °C minimum) et du mode de cuisson. L'appareil calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.

-  La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la fiche pendant toute la durée de la cuisson.
6. Une fois la température à cœur atteinte, un signal sonore retentit. L'appareil s'arrête automatiquement.  
Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper l'alarme.
  7. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez la viande de l'appareil.

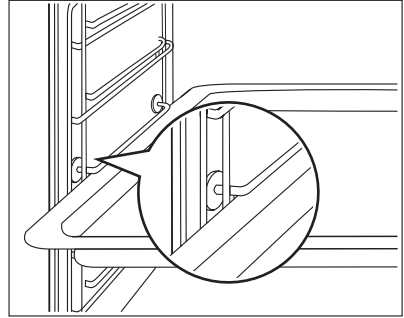
-  Pour modifier la température à cœur, appuyez sur .

-  **AVERTISSEMENT**  
Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la pointe et de la fiche de la sonde.

## Insertion des accessoires du four

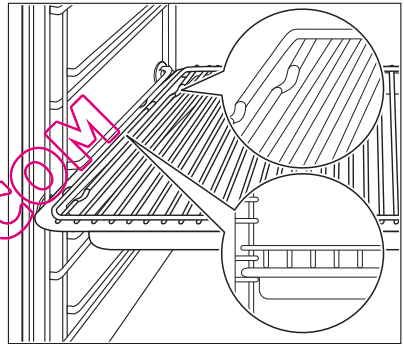


La lèchefrite et les grilles du four possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les accessoires du four de basculer.



### 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 SUPPLÉMENTAIRES


### Programme préféré

Vous pouvez enregistrer vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu programme. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes.

#### Enregistrement d'un programme

1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson ou la fonction Cuisson assistée.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique « ENREGISTRÉ ». Appuyez sur OK pour confirmer.
4. La première position mémoire disponible s'affiche.  
Appuyez sur OK pour confirmer.
5. La première lettre clignote.  
Changez de lettre à l'aide du sélecteur rotatif. Appuyez sur OK.
6. Tournez le sélecteur pour déplacer le curseur à droite ou à gauche. Appuyez sur OK  
La lettre clignote.

- Répétez les étapes 5 et 6 pour écrire le nom du programme.  
Appuyez sur OK et maintenez la touche appuyée pour enregistrer.


**i** Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour enregistrer le programme en cours dans Programme préféré .

**i** Vous pouvez remplacer un emplacement mémoire. (Reportez-vous au chapitre « Enregistrement d'un programme »). À l'étape 4, remplacez un programme existant à l'aide du sélecteur rotatif.

**i** Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu « Entrer nom du programme ».

### Activation du programme


- Activez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Programme préféré . Appuyez sur OK pour confirmer.
- Sélectionnez le nom de votre programme préféré. Appuyez sur OK pour confirmer.

**i** Appuyez sur  pour passer directement à l'option Programme préféré . Également accessible en mode non actif.

## TOUCHES VERROUIL.


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.

### Activation de la fonction TOUCHES VERROUIL.

- Activez l'appareil.
- Réglez la fonction du four.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique TOUCHES VERROUIL .
- Appuyez sur OK pour confirmer.

**i** Si l'appareil dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse et que celle-ci est en cours, la porte est verrouillée.

### Désactivation de la fonction TOUCHES VERROUIL.

- Appuyez sur .
- Appuyez sur OK pour confirmer.

## Sécurité enfants

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

### Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :



- Mettez l'appareil en marche.
- Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message s'affiche à l'écran.


- i** Si l'appareil dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse et que celle-ci est en cours, la porte est verrouillée.  
Un message s'affiche à l'écran lorsque vous tournez le sélecteur rotatif ou appuyez sur une touche sensitive.

## SET + GO

La fonction SET + GO vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur la touche sensitive.

Activation de la fonction :

1. Activez l'appareil.
2. Réglez la fonction de chauffe.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique Durée .
4. Sélectionnez la durée.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique SET + GO .
6. Pressez OK pour confirmer.

Pour démarrer la fonction SET + GO , appuyez sur une touche sensitive quelconque (à l'exception de  ). Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.

- i** Lorsque le mode de cuisson est en cours, la fonction Touches Verrouil. est activée.

- i** La fonction SET + GO peut être activée et désactivée dans le menu Réglages de base .

## Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si un mode de cuisson est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température	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 - température maximale	3,0 h

- i** L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, à l'exception des fonctions Eclairage four , Sonde à viande, Durée et Fin .

## 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.

## 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 l'intérieur de l'appareil 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 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

1. Retirez tous les accessoires et supports de grille amovibles (si disponibles).



Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :

- Si vous n'avez pas retiré les supports de grille ou les rails télescopiques (si disponibles).
  - Si vous n'avez pas débranché la fiche de la sonde à viande de la prise.
  - Si vous ne fermez pas correctement la porte de l'appareil.
2. Éliminez au préalable les plus grosses salissures à la main.
  3. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
  4. Mettez l'appareil en fonctionnement et choisissez la fonction Pyrolyse dans le menu principal. Presser **OK** pour confirmer.
  5. Réglez la durée de la procédure de nettoyage :
    - **Eco** : 1 h pour un four peu sale
    - **Normale** : 1 h 30 pour un four normalement sale
    - **Renforcée** : 2 h 30 pour un four très sale.
  6. Presser **OK** pour confirmer.



La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage par pyrolyse démarre. Lorsque le nettoyage est terminé, la porte reste verrouillée pendant la phase de refroidissement du four. Certaines fonctions de l'appareil ne sont pas disponibles pendant la phase de refroidissement.

**AVERTISSEMENT**

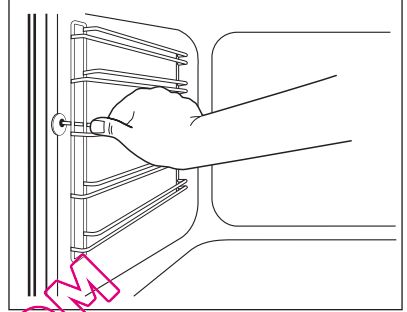
Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'appareil est très chaud. Laissez-le refroidir.  
Risque de brûlure !

**Support de gradin**

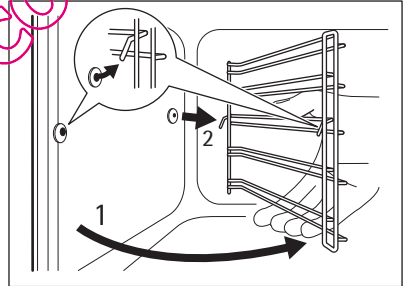
Vous pouvez enlever les glissières afin de nettoyer les parois latérales.

**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 le diffuseur en verre peuvent être 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.

- Nettoyez-le.
- Si nécessaire, remplacez l'éclairage du four par un éclairage résistant à une température de 300 °C.

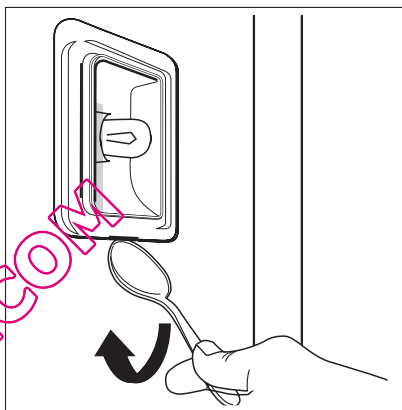


Utilisez le même type d'ampoule pour four.

- Remplacez le diffuseur en verre.

#### Remplacement de l'ampoule :

- Le diffuseur de la lampe se trouve à gauche de l'intérieur du four.  
Retirez la glissière de gauche.
- Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café). Nettoyez-le.
- Si nécessaire, remplacez l'éclairage du four par un éclairage résistant à une température de 300 °C.



Utilisez le même type d'ampoule.

- Remplacez le diffuseur en verre.
- Retirez la glissière de gauche.

## Porte et panneaux de verre

Retirez la porte du four pour la nettoyer.

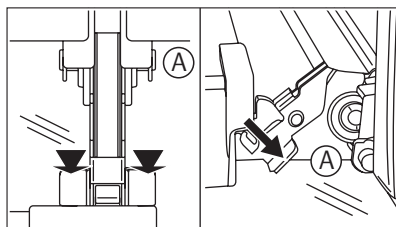


### ATTENTION

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

#### Retrait de la porte

- Ouvrez complètement la porte du four.
- Appuyez à fond sur les leviers de serrage (A) des deux charnières de portes.
- Fermez la porte à la première position (angle d'environ 70°).
- 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.

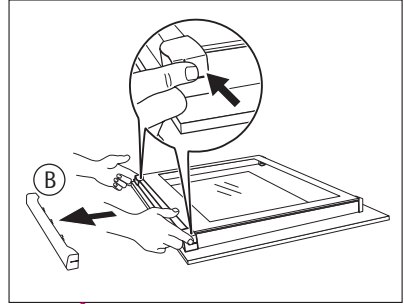


**ATTENTION**

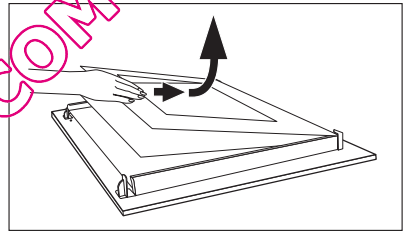
Posez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

**Retrait et nettoyage des vitres de porte**

1. Retirez la porte.
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. Retirez le support de la porte en le tirant 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 ».

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Mettez l'appareil en marche.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
L'appareil ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ».
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible n'est pas la cause de l'anomalie. Si le fusible disjoncte plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
F111 s'affiche.	La fiche de la Sonde à viande n'est pas correctement enfoncée dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin possible dans la prise.

Problème	Cause probable	Solution
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Reportez-vous à la section « Remplacement de l'éclairage du four ».

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique 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



QUELFOR.COM