

QUELFOUR.COM

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

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



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg-electrolux.com/shop

SOMMAIRE

- 4 Consignes de sécurité
- 8 Description de l'appareil
- 10 Avant la première utilisation
- 11 Bandeau de commande
- 13 Utilisation quotidienne
- 17 Fonctions de l'horloge
- 19 Programmes automatiques
- 20 Utilisation des accessoires
- 22 Fonctions supplémentaires
- 23 Conseils utiles
- 24 Entretien et nettoyage
- 28 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 29 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.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches (blocage des commandes) utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Consignes générales de sécurité

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

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée.

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

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé 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 écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur et les accessoires de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlure. Utilisez des gants de sécurité pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium ;
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

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

Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

Cuisson à la vapeur

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte du four. De la vapeur pourrait s'en échapper. Risque de brûlure de la peau. L'humidité dégagée par la vapeur pourrait endommager les meubles.

Éclairage du four

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

Service après-vente

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

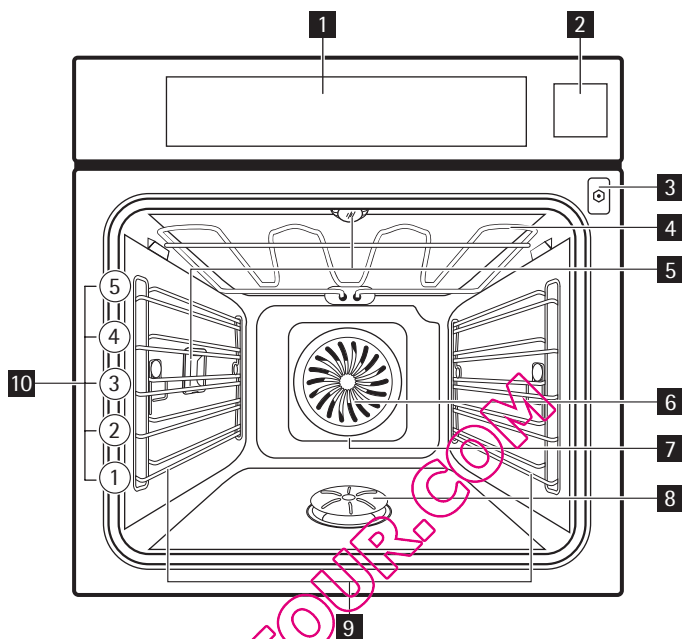
Mise au rebut de l'appareil

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

QUELFOUR.COM

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble

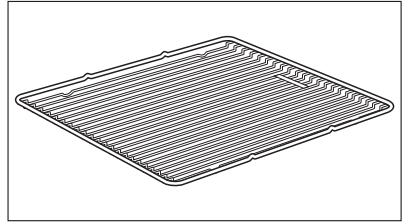


- 1 Bandeau de commande
- 2 Réservoir d'eau
- 3 Prise pour la sonde de température à cœur
- 4 Élément chauffant
- 5 Éclairage du four
- 6 Ventilateur
- 7 Élément chauffant arrière
- 8 Générateur de vapeur
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de gradin

Accessoires du four

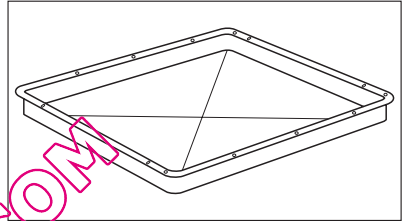
- Grille métallique

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



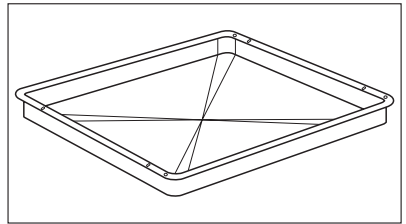
- Plaque à pâtisserie

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



- Grill / lèche-frite

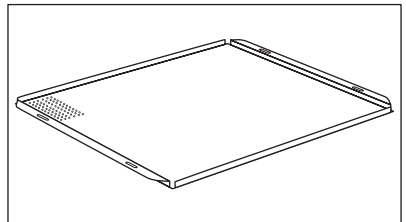
Pour cuire et rôtir et pour recueillir le jus des grillades.



- Plaque à pâtisserie

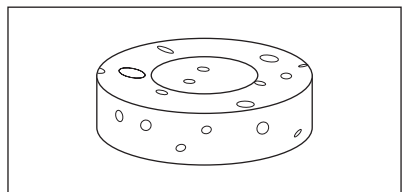
Pour les petits pains, les Bretzels et les petits gâteaux.

Convient pour les fonctions vapeur. La décoration de la surface n'a aucune incidence sur le fonctionnement.

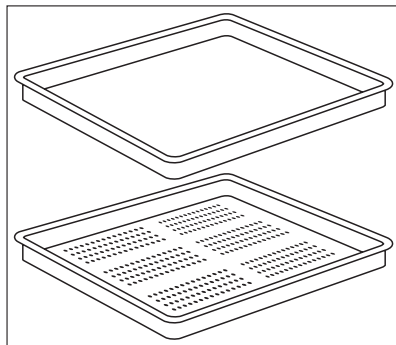


- Éponge 150

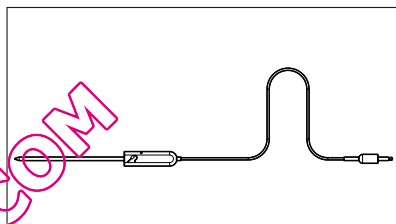
Pour absorber l'eau résiduelle du générateur de vapeur.



- **Kit vapeur**
Plat de cuisson à panier perforé et non-perforé



- **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

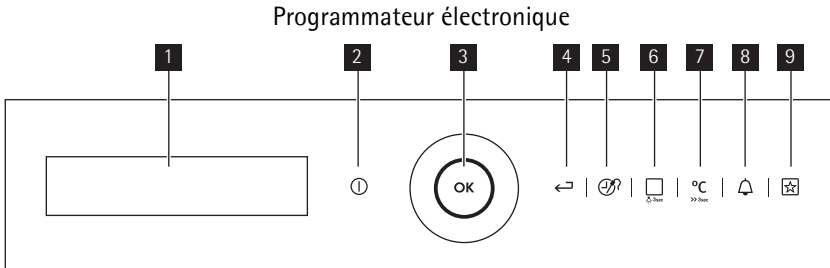
N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Premier raccordement

Lorsque vous reliez 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. Réglez la valeur à l'aide du sélecteur rotatif. Appuyez sur **OK** pour confirmer.




BANDEAU DE COMMANDE

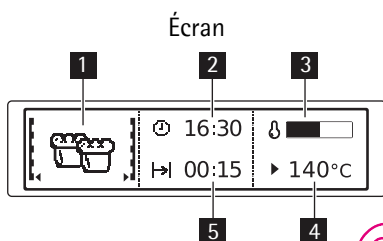
Bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de commander l'appareil.










Chiffre	Touche sensible	Fonction	Description
1	-	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2		Marche/Arrêt	Mettre en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.
3	OK	OK et sélecteur rotatif	Pour confirmer la sélection ou le réglage. Utilisez le sélecteur rotatif pour naviguer.
4		Touche Accueil	Pour afficher le menu principal.
5		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler diverses fonctions lorsque la fonction du four est en fonctionnement : le minuteur, la sécurité enfants, la mémoire du programme , l'option de Maintien au chaud , l'option SET + GO , la modification du réglage de la sonde de température à cœur.
6		Modes de Cuisson ou Cuisson assistée	En appuyant une fois sur celle-ci, vous pouvez choisir la fonction du four. Si on appuie dessus deux fois, on peut choisir la fonction Cuisson assistée . Si on appuie sur cette touche en la maintenant appuyée trois secondes, l'éclairage du four s'allume et s'éteint.

Chif- fre	Tou- che sensi- tive	Fonction	Description
7		Sélection de la température	Pour régler la température de l'enceinte de cuisson ou afficher la température actuelle du four. Si on appuie sur cette touche en la maintenant appuyée trois secondes, la fonction Préchauffage rapide s'allume et s'éteint.
8		Minuteur	Pour régler le Minuteur .
9		programme	Vous pouvez garder en mémoire vos programmes de cuisson préférés. Utilisez cette fonction pour accéder à ces programmes.



- 1 Fonction du four
- 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 L'écran affiche l'heure actuelle.
	Durée Affiche le temps requis pour le cycle de cuisson.
	Fin Affiche l'heure de fin de cuisson.
	Indication de temps Elle montre la durée pendant laquelle la fonction de chauffe 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 de cuisson est encore chaude.
	Indicateur de Pré-chauffage 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 Indique que la fonction est active.

UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Présentation générale des menus

Menu principal






Symbole	Action	Application
	Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson assistée.
	Modes de cuisson	Contient la liste des modes de cuisson du four.
	Programme préféré	Contient la liste des programmes de cuisson préférés mémorisée par l'utilisateur.
	Nettoyage vapeur	Procédure de nettoyage à la vapeur.
	Réglages de base	Vous pouvez utiliser cette fonction pour définir les autres réglages du four.



Consultez le livret de recettes pour la liste du menu de Cuisson assistée .

Sous-menus pour : Réglages de base








Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure du jour.
	Indication du temps	En mode actif, cette fonction affiche l'heure à laquelle vous mettez à l'arrêt l'appareil.
	SET + GO	En mode actif, vous pouvez activer ces fonctions en mettant en fonctionnement le four.
	Maintien au chaud	En mode actif, vous pouvez activer cette fonction en mettant en fonctionnement le four.
	Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction.
	Affichage contraste	Ajuste l'affichage contraste par paliers.
	Affichage luminosité	Ajuste l'affichage luminosité par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Réglage volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et les alarmes par paliers.


















Symbole	Sous-menu	Description
	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.
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

Programme préféré : Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes.

Modes de cuisson

Sous-menus pour : Modes de cuisson

	Fonction du four	Utilisation
	Vapeur intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes alimentaires et autres accompagnements spéciaux.
	Vapeur combinée	Pour les plats à teneur en humidité élevée et pour pocher le poisson, pour la gelée royale et les terrines.
	Vapeur alternée	Pour cuire du pain, rôti de gros morceaux de viande et réchauffer des produits réfrigérés ou surgelés.
	Eco Vapeur Intense	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 paramétrages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction du four habituelle équivalente.
	Chaleur tournante humide	Pour la cuisson économique notamment des gâteaux secs, ainsi que des gratins cuits dans des plats sur un seul niveau.
	Chaleur tournante	Pour cuire simultanément sur trois gradins maximum. Réglez les températures du four pour qu'elles soient 20-40 °C inférieures à celles de la Cuisson traditionnelle.
	Sole pulsée	Pour cuire sur un niveau de gradin des préparations qui doivent être fortement dorées au-dessus et très croustillantes au-dessous. Réglez les températures du four pour qu'elles soient 20-40 °C inférieures à celles de la cuisson traditionnelle.

	Fonction du four	Utilisation
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Plats surgelés	Pour préparer vos aliments prêts à servir, par exemple, les frites, les croquettes, les rouleaux de printemps.
	Turbo grill	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Également pour gratiner et brunir.
	Grill fort	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain.
	Grill	Pour faire griller des aliments peu épais au centre du grill. Pour faire griller du pain.
	Maintien au chaud	Pour garder les aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler les aliments surgelés.
	Sole	Pour cuire des gâteaux au fond croustillant et faire des conserves.
	Levée de pâte/pain	Pour faire lever les pâtes à la levure avant la cuisson.
	Pain	Pour cuire du pain.
	Gratiner	Pour les plats au four, comme les lasagnes ou les pommes au gratin. Également pour gratiner et brunir.
	Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes, par exemple, des bouquets croquants de légumes et des liquides.
	Déshydratation	Pour le séchage de fruits en quartiers comme les pommes, les prunes, les pêches et de légumes comme les tomates, les courgettes et les champignons.
	Chauffe-plats	Pour préchauffer votre plat avant de le servir.
	Réchauffage à la vapeur	Pour réchauffer vos aliments directement sur une assiette.
	Eco Turbo grill	Pour rôtir des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau de gradin. Cette fonction est également appropriée pour dorer et gratiner les aliments.

Navigation dans les menus


Fonctionnement des menus :

1. Activez l'appareil.
 2. Pour sélectionner l'option de menu, utilisez le sélecteur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 3. Appuyez sur **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

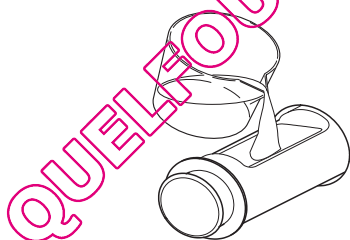
1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Modes de cuisson . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la fonction de chauffage. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Réglez la température. Appuyez sur **OK** pour confirmer.



Sélectionnez  pour passer directement au menu Modes de cuisson . Également en mode désactivé.

Cuisson vapeur

1. Remplissez le réservoir avec environ 800 ml d'eau. Le réservoir d'eau est affiché sur le bandeau de commande.
La réserve d'eau dure environ 50 minutes. Lorsque le réservoir est vide, un signal sonore retentit. Remplissez le réservoir.



2. Mettez en marche l'appareil.
3. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et réglez la température.
4. Utilisez \otimes pour régler la Durée $\left| \rightarrow \right|$ de cuisson ou Fin $\rightarrow \left| \right|$ pour régler l'heure de mise à l'arrêt.

La première vapeur se forme au bout d'environ 2 minutes. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit.

Un autre signal sonore retentit au terme du temps de cuisson ou si le réservoir d'eau est vide.

5. Éteignez l'appareil.

Dès que le four a refroidi, épongez toute eau résiduelle dans l'appareil à vapeur à l'aide de l'éponge et, si besoin est, frottez-le avec quelques gouttes de vinaigre.

Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.

Indicateur de chauffe

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

Voyant de Préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe. Pour activer la fonction, maintenez \gg_{3s} 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.

Économie d'énergie







L'appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser l'énergie lors de la cuisine quotidienne :

- **Chaleur résiduelle :**
 - la fonction ou le programme du four se met en marche : les résistances sont désactivées 10 % plus rapidement (l'ampoule et le ventilateur continuent de fonctionner). La condition : le temps de cuisson doit être supérieur à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin).
 - Le four est à l'arrêt : vous pouvez utiliser la chaleur pour conserver les aliments au chaud. L'afficheur montre la température restante, les barres indiquent la température décroissante.
- Ampoule éteinte - appuyez sur  pendant 3 secondes pour désactiver l'ampoule durant la cuisson ;
- Fonctions Eco - reportez-vous au chapitre « Fonction du four ».

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 la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole associé s'affichent.
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 pour la fonction :

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

Activation de la fonction

1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez la fonction du four.
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 . Appuyez sur **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 changez les fonctions du four.

Prolongement de la cuisson

La fonction Prolongement de la cuisson permet de prolonger la fonction du four une fois la Durée programmée écoulée.

- Peut être appliquée à toutes les fonctions du four avec la fonctionnalité 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 . Appuyez sur **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 . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et la préparation. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez Recettes automatiques . Appuyez sur **OK** pour confirmer.



Si vous utilisez la fonction Manuel , l'appareil utilise les 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 faut 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 . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
5. Réglez le poids des aliments avec le sélecteur rotatif. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Le programme automatique se lance. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Changez le poids des aliments avec le 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.


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



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

 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.

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

Activation du programme

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

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

UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Sonde à viande

Cette sonde permet de mesurer la température à cœur de la viande. Le four se met à l'arrêt automatiquement dès que la viande atteint la température réglée.

Vous devez régler :

- La température du four
- 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 la fonction du four et, si nécessaire, la température du four.

L'appareil calcule une heure de fin approximative en fonction de la quantité d'aliments, de la température du four réglée (minimum 120 °C) et du mode de fonctionnement. Ce calcul prend 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 se met à l'arrêt 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 du four.



Pour modifier la température à cœur, appuyez sur



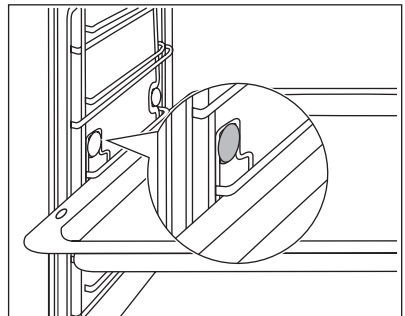
AVERTISSEMENT

Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure. Soyez particulièrement prudent au moment de retirer la pointe et la fiche de la sonde .

Insertion des accessoires du four

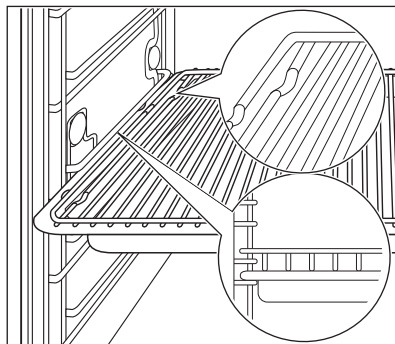


La lèche-frite et les grilles du four possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les accessoires du four de basculer.



Utilisation simultanée de la grille et de la lèche-frite

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




FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

TOUCHES VERROUIL.

La fonction TOUCHES VERROUIL. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

Activation de la fonction TOUCHES VERROUIL.

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

La fonction TOUCHES VERROUIL. est activée.

Désactivation de la fonction TOUCHES VERROUIL.

1. Appuyez sur .
 2. Appuyez sur OK pour confirmer.
- La fonction TOUCHES VERROUIL. est désactivée.



Si vous mettez l'appareil à l'arrêt, la fonction TOUCHES VERROUIL. est désactivée.


Sécurité enfants

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

Activation de la Sécurité enfants

1. Mettez en marche l'appareil.
2. Appuyez sur  et  en même temps jusqu'à ce qu'un message apparaisse sur l'écran.



Désactivation de la Sécurité enfants


1. Appuyez sur la touche OK .
2. Appuyez sur  et  en même temps jusqu'à ce qu'un message apparaisse sur l'écran.

SET + GO

La fonction SET+GO vous permet de régler une fonction (ou programme) du four 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. Appuyez sur OK pour confirmer.

Pour démarrer SET + GO , appuyez sur une touche sensitive quelconque (exceptée ). La fonction du four réglée démarre.

À la fin de la fonction du four, un signal sonore retentit.



Lorsque le four fonctionne, la fonction TOUCHES VERROUIL. est activée.



On peut activer et désactiver la fonction SET + GO dans le menu Réglages de base .

Arrêt Automatique

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

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

Température du four	Heure d'arrêt automatique
30 °C - 120 °C	12,5 h.
120 °C - 200 °C	8,5 h.
200 °C - 230 °C	5,5 h.



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, exceptées Eclairage four , Capteur de température à cœur, Durée , 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.

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.

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.

Système de génération de vapeur



ATTENTION

Séchez le générateur de vapeur après chaque utilisation . Épongez l'eau à l'aide d'une éponge 150.



Éliminez d'éventuels résidus de calcaire à l'aide d'eau vinaigrée.



ATTENTION

Les détartrants chimiques risquent d'endommager l'émail du four. Respectez les instructions de sécurité du fabricant !

Nettoyage du bac à eau et du générateur de vapeur :

1. Versez de l'eau vinaigrée (environ 250 ml) dans le générateur de vapeur par le biais du bac à eau.
Attendez pendant 10 minutes environ.
2. Épongez l'eau et le vinaigre à l'aide de l'éponge 150.
3. Rincez le système de génération de vapeur à l'eau claire (100 à 200 ml) en versant celle-ci dans le bac à eau.
4. Épongez l'eau présente dans le générateur de vapeur à l'aide de l'éponge 150 et séchez celui-ci à l'aide d'un chiffon.
5. Laissez la porte du four ouverte afin qu'il sèche complètement.

Nettoyage vapeur

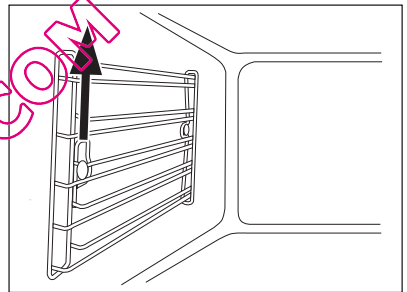
1. Éliminez au préalable le plus gros des salissures à la main.
2. Verser 250 ml d'eau et 3 cuillerées à café de vinaigre dans le générateur de vapeur.
3. Activez Nettoyage vapeur à partir du menu principal. La durée du processus de nettoyage s'affiche.
4. Un signal sonore retentit en fin de programme. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
5. Essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux. Retirez l'eau résiduelle du générateur de vapeur.
6. Laissez la porte du four ouverte pendant environ 1 heure afin qu'il sèche complètement.

Support de gradin

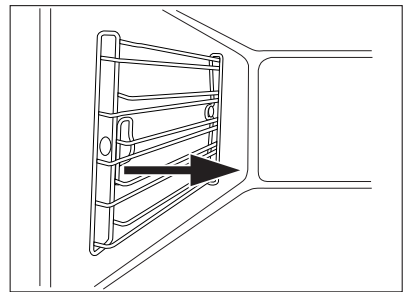
Vous pouvez enlever les glissières afin de nettoyer les parois latérales.

Retrait des glissières

1. Sortez la grille du support avant en la tirant vers le haut avec précaution.

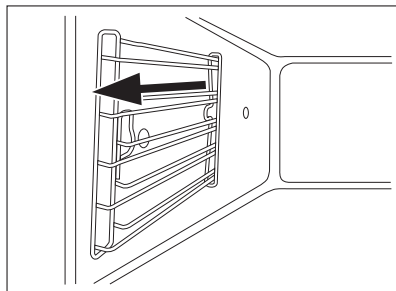


2. Inclinez la grille sur le support avant légèrement vers l'intérieur.



QUELFOUR.COM

- Sortez la grille du support arrière.



Remontage des glissières

Installez la glissière en suivant la même étape, mais dans le sens inverse.

Porte et vitres du four

Retirez la porte du four pour la nettoyer.

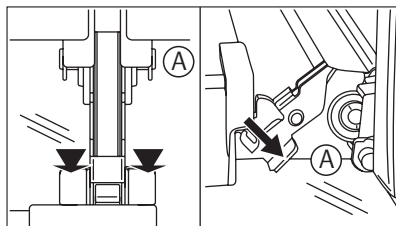


ATTENTION

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

Retrait de la porte du four

- Ouvrez complètement la porte du four.
- Appuyez à fond sur les leviers de serrage (A) des deux charnières de portes.
- Fermez la porte du four 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.



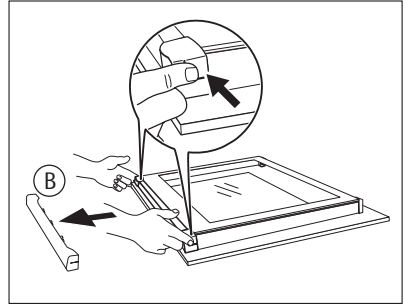
ATTENTION

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

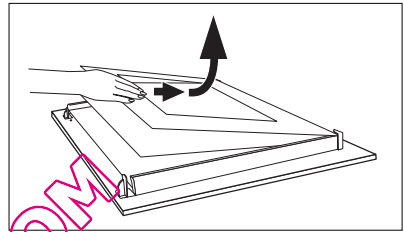
Retrait et nettoyage des vitres de porte

- Retrait de la porte du four.

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



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



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

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 la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
3. Si nécessaire, remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.



Utilisez le même type d'ampoule pour four.

4. Remplacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
5. Remplacez le diffuseur en verre.

Remplacement de l'ampoule du four :

1. Le diffuseur de la lampe se trouve à gauche de l'intérieur du four.
Retirez le support de grille de gauche.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour enlever le cache.
3. Enlevez et nettoyez le cache en métal et le joint.
4. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.



Utilisez le même type d'ampoule pour four.

5. Remettez en place le cache en métal et le joint et vissez les vis.
6. Remontez le support de grille gauche.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez le four en fonctionnement.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Contrôlez tous les réglages.
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre consacré à la désactivation de la sécurité enfants.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le fusible disjoncte plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
F111 s'affiche.	La tige de la Sonde à viande n'est pas correctement enfoncée dans la fiche.	Insérez la prise de la sonde de température aussi loin possible dans la prise.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Reportez-vous au paragraphe « Remplacement de l'éclairage du four ».

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

QUELF0UR.COM

QUELFOUR.COM



QUELFOUR.COM