

QUELFOUR.COM

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

## ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

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



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

# SOMMAIRE

- 4 Consignes de sécurité
- 8 Description de l'appareil
- 9 Avant la première utilisation
- 10 Bandeau de commande
- 11 Utilisation quotidienne
- 14 Fonctions de l'horloge
- 14 Programmes automatiques
- 15 Utilisation des accessoires
- 16 Fonctions supplémentaires
- 17 Conseils utiles
- 36 Entretien et nettoyage
- 39 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 40 Installation
- 44 En matière de protection de l'environnement

QUELFOUR.COM

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



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



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

### Consignes générales de sécurité

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

### Installation

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

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omni-polaire. 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, écarter-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 !

## 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.

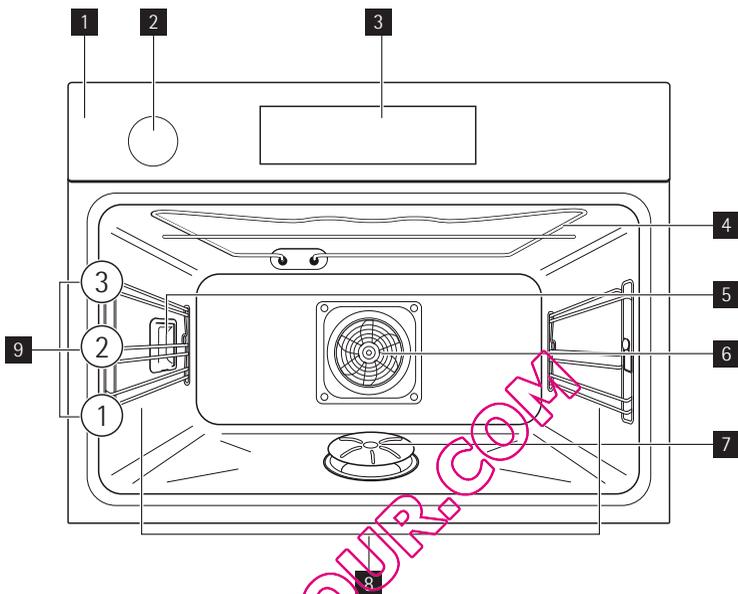
## Mise au rebut de l'appareil

- 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 (l'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

## Description de l'appareil

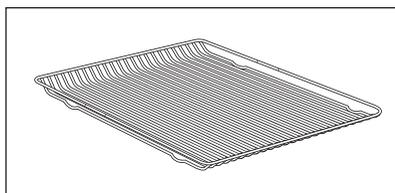


- 1 Bandeau de commande
- 2 Réservoir d'eau
- 3 Programmateur électronique
- 4 Résistance et grill
- 5 Éclairage du four
- 6 Ventilateur et résistance
- 7 Générateur de vapeur
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Niveaux de gradin

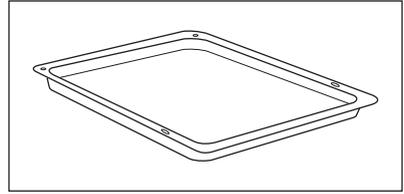
## Accessoires du four

- Grille métallique

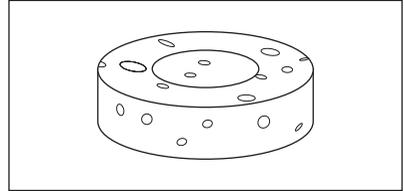
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.



- Plaque à pâtisserie  
Pour gâteaux et biscuits.



- Éponge Quick 180  
Pour absorber l'eau résiduelle du générateur de vapeur.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

### Réglage et modification de l'heure du jour



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

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, les symboles de l'heure  clignotent. Appuyez sur la touche  ou  pour régler l'heure.

Modification de l'heure :

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler l'heure.  
L'horloge indique l'heure et le symbole cesse de clignoter après environ 5 secondes.



Vous ne pouvez modifier le réglage de l'heure que si :

- la sécurité enfants est désactivée.
- Le minuteur  est désactivé.
- Le temps de cuisson  n'est pas réglé.
- La fin de cuisson  n'est pas activée.
- Toutes les fonctions du four sont désactivées.

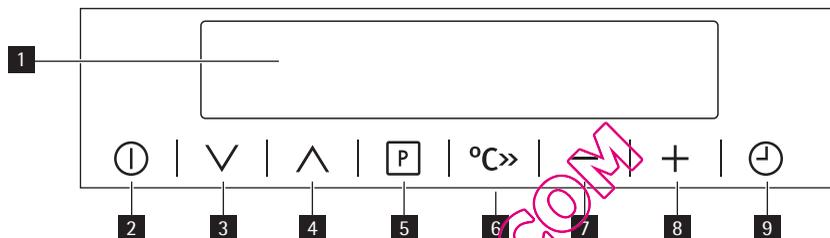
## Mode démo

Le mode démo vous permet d'essayer le four et de visualiser toutes les étapes de fonctionnement. Le four ne chauffe pas.

1. mettre en fonctionnement/à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur les touches de programmes automatiques **P** et **+** et maintenez-les appuyées. Lorsqu'un signal retentit, « d » s'affiche/disparaît de l'écran.

## BANDEAU DE COMMANDE

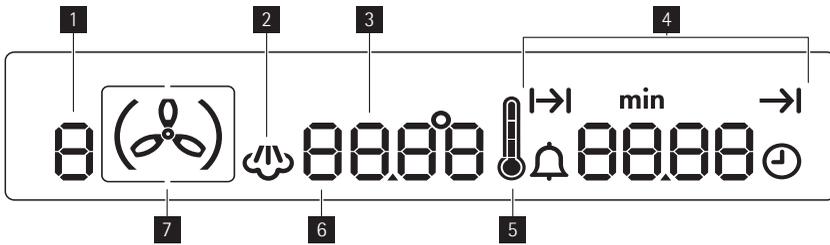
### Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de commander l'appareil.

	Touche sensible	Fonction	Description
1	-	AFFICHAGE	Affiche les réglages de l'appareil.
2	ⓘ	MARCHE/ARRÊT	Appuyez sur cette touche pour activer ou désactiver l'appareil.
3	∇	VERS LE BAS	Appuyer pour régler la fonction du four.
4	∧	VERS LE HAUT	Appuyer pour régler la fonction du four.
5	P	SÉLECTEUR DE PROGRAMME	Appuyer pour régler un programme automatique.
6	°C>>	CHAUFFE RAPIDE	Pour diminuer le temps de chauffe.
7	-	MOINS	Appuyer pour régler l'heure ou la température.
8	+	PLUS	Appuyer pour régler l'heure ou la température.
9	⌚	HORLOGE	Appuyer pour régler une fonction d'horloge.

## Écran



- 1 Mémoire : P
- 2 Fonctionnement à la vapeur
- 3 Affichage de la température / de l'heure
- 4 Affichage des fonctions de l'horloge / de l'heure
- 5 Voyant de chauffe
- 6 Programmes automatiques
- 7 Fonctions du four



## Informations générales

- Lorsque vous réglez une fonction, elle s'affiche à l'écran, la température commence à monter ou le décompte de la durée démarre.
- Un signal sonore retentit dès que la température réglée est atteinte.
- Lorsque vous réglez une fonction ou que vous ouvrez la porte du four, la lumière s'allume. Au bout de 10 minutes, l'éclairage du four s'éteint si la porte est toujours ouverte et que le four ne fonctionne pas.

## Indicateur de chauffe

Si vous activez une fonction du four, les barres  apparaissent une à une à l'affichage. Les barres indiquent si la température de l'appareil augmente ou diminue. Lorsque l'appareil est à la température réglée, l'indicateur de chauffe disparaît de l'affichage.

## Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque la cuisson est terminée, la chaleur résiduelle supérieure à 40 °C s'affiche.

## UTILISATION QUOTIDIENNE



## AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- le mode manuel -pour régler une fonction du four, la température et le temps de cuisson manuellement.
- les programmes automatiques -pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner.

## Sélection de la fonction

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler la fonction du four. L'écran indique automatiquement une température préconisée. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, le four se met en fonctionnement.

## Fonctions du four

Fonctions	Application
 Cuisson à l'étuvée	Pour les légumes, les pommes de terre, le riz, les pâtes ou autres accompagnements.
 Cuisson alternée	Pour faire cuire ou rôtir des aliment et pour réchauffer des plats congelés ou froids.
 Chaleur tournante Ventitherm®	Pour cuire et rôtir sur plusieurs niveaux en même temps.
 Infra-grillade	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles sur un seul niveau. Également, pour brunir les aliments, comme les gratins.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et des tranches de pain.
 Décongélation/Séchage	Pour décongeler et faire sécher les herbes aromatiques, fruits ou légumes.
 Cuisson à basse température	Pour cuire des rôtis très tendres et juteux.
 Chaleur tournante humide	Pour la cuisson de pâtisseries sèches sur plats en fer sur un seul niveau en économisant de l'énergie.

## Modification de la température du four

Appuyez sur  $\text{—}$  ou  $\text{+}$  pour modifier la température par paliers de 5 °C.

## Fonction de chauffe rapide

La fonction de chauffe rapide diminue le temps de montée en température.



### ATTENTION

N'enfournez pas les aliments lorsque la fonction de chauffe rapide est en fonctionnement.

1. Réglez la fonction du four et, si nécessaire, modifiez la température automatique.
2. Appuyez sur  $^{\circ}\text{C}\gg$ . Le symbole  $\text{!}$  s'affiche. Si vous activez la fonction de chauffe rapide, les segments affichés se mettent à clignoter un à un pour indiquer que la fonction est en cours.

Lorsque l'appareil fonctionne à la température réglée, les segments de l'indicateur de chauffe s'allument. Un signal sonore retentit. Le symbole  $\text{!}$  disparaît de l'écran.

Maintenant, le four fonctionne automatiquement et vous pouvez enfourner vos aliments.

## Les fonctions de cuisson à l'étuvée

- Utilisez toujours les fonctions de cuisson à la vapeur avec les fonctions d'horloge : Durée  $\rightarrow$  et Fin  $\rightarrow$  (reportez-vous au chapitre « Réglage des fonctions de l'horloge »).
- Ne versez pas d'eau directement dans le générateur de vapeur, mais dans le réservoir à eau sur le bandeau de commande.
- Utilisez uniquement de l'eau comme liquide !
- Lorsque le réservoir à eau est vide, un signal sonore retentit. Lorsque vous remplissez le réservoir à eau, le signal sonore se désactive.
- Pour une cuisson à la vapeur optimale, la durée définie doit dépasser les 10 minutes, car le temps de chauffe est d'environ 2 minutes et l'évaporation automatique prend plus ou moins 5 minutes.

## Cuisson à l'étuvée

1. Versez de l'eau (environ 650 ml) dans le réservoir à eau situé sur le bandeau de commande.

La réserve d'eau dure environ 30 minutes.

2. Mettez en marche l'appareil.
3. Appuyez sur la touche  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler la fonction de cuisson à l'étuvée  .

4. Le cas échéant, appuyez sur  $-$  ou  $+$  pour régler la température (entre 50°C et 96°C).

5. Appuyez sur  $\odot$  pour régler le Temps ou la Fin de cuisson.

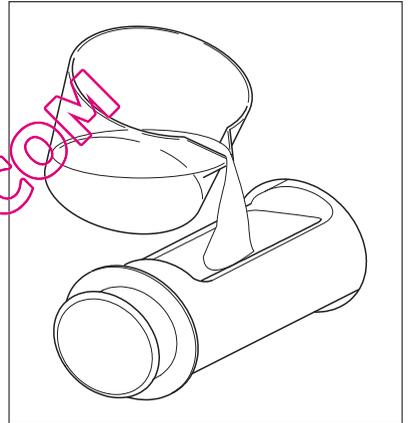
6. Appuyez sur  $-$  ou  $+$  pour régler l'heure lors de l'activation de la fonction de Temps et de Fin de cuisson.

La première vapeur se forme au bout d'environ 2 minutes. Un signal sonore retentit lorsque la température atteint environ 96 °C.

Trois autres signaux sonores retentissent au terme du temps de cuisson.

7. Appuyez sur  $\odot$  pour désactiver le signal sonore et l'appareil.

Dès que le four a refroidi, épongez toute eau résiduelle dans l'appareil à l'aide d'une éponge et, le cas échéant, nettoyez le générateur de vapeur avec quelques gouttes de vinaigre. Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.



## Cuisson alternée

Pour régler la fonction de cuisson alternée, suivez les étapes de la procédure liée à la cuisson à l'étuvée, mais ajoutez moins d'eau ( 250 ml).

## FONCTIONS DE L'HORLOGE

### Fonctions de l'horloge

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	MINUTERIE	Utiliser pour effectuer un décompte. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Utiliser pour régler l'heure de fin de fonctionnement du four.
	HEURE DU JOUR	Affiche l'heure. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure. Reportez-vous au paragraphe « Régler et modifier l'heure du jour ».

### Réglage de l'heure

1. Mettez en fonctionnement l'appareil et réglez une fonction et la température du four (pas nécessaire pour l'heure et le minuteur).
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que la fonction nécessaire de l'horloge et le symbole correspondant s'affichent, par exemple Minuteur .
3. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée souhaitée. Lorsque la durée définie est terminée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. « 00.00 » et le voyant de la fonction correspondante clignotent. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement. Appuyez sur une touche sensitive pour mettre à l'arrêt le signal.



#### Instructions générales :

- Si vous réglez une fonction de l'horloge, le symbole clignote pendant environ 5 secondes. Avant la fin de ces 5 secondes, appuyez sur  ou  pour régler l'heure.
- Si vous réglez l'heure, le symbole continue à clignoter pendant environ 5 secondes. Après ces 5 secondes, le symbole s'allume. Le décompte commence. Le décompte de la Durée et l'heure de Fin démarre dès que la fonction sélectionnée est activée.
- Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la cuisson .
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson (avant la fin de la durée de cuisson), utilisez .

## PROGRAMMES AUTOMATIQUES



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### Programmes automatiques



Pour une cuisson automatique, consultez les recettes répertoriées dans le chapitre « Programmes automatiques ».

#### Régler un programme

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.

2. Utilisez **P** pour accéder au menu des programmes automatiques.
  3. Utilisez **^** ou **v** pour régler un programme automatique (P1 à P12).
    - Le symbole de la fonction s'affiche à l'écran.
    - La durée de cuisson et **h:m** s'affichent.
    - Appuyez sur la touche de l'horloge **⌚**. Puis, appuyez sur la touche **-** ou **+** pour régler la durée de cuisson.
    - Le four se met en fonctionnement automatiquement après environ 5 secondes.
- Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. **h:m** clignote. Le four se met à l'arrêt automatiquement. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal.

## Fonction Mémoire

Pour enregistrer un de vos réglages favoris, utilisez la fonction de mémoire.

1. Sélectionnez la fonction, la température et l'horloge du four : Durée **h:m** et/ou Fin **→h:m**.
2. Appuyez sur l'une des touches sensibles des programmes automatiques **P** et maintenez-la appuyée pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Le réglage est mémorisé.

Activation de la fonction de mémoire

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur **P** pour programmer la valeur à enregistrer.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

## Insertion des accessoires du four

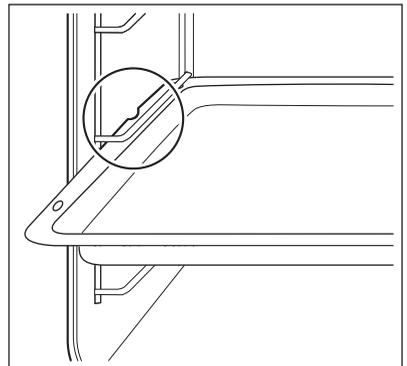


Tous les accessoires du four présentent une petite courbe sur les bords droit et gauche pour plus de sécurité.

Assurez-vous toujours que cette courbe se situe à l'arrière du four. Cette courbe fait également office de protection contre le renversement.

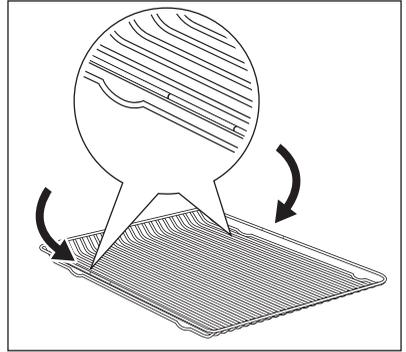
### Plateau multi-usages :

Poussez la plaque du four entre les barres d'insertion du gradin choisi.



**Grille métallique :**

Insérez la grille métallique et vérifiez que les tiges de guidages soient orientées vers le bas.  
Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du gradin choisi.



Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les plats de glisser.

## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 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.

### Sécurité enfants

Il n'est pas possible de mettre en fonctionnement l'appareil si le dispositif de sécurité enfants fonctionne.

Activer ou désactiver le dispositif de sécurité enfants :

1. Mettez le four à l'arrêt . Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Maintenez appuyés et simultanément, jusqu'à ce que SAFE s'affiche ou disparaisse de l'écran.

### Signal sonore

Activer ou désactiver le signal sonore :

1. Mettez le four à l'arrêt .
2. Appuyez simultanément sur et puis maintenez-les appuyées pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

### 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.

Le voyant affichant la dernière température sélectionnée clignote.

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.

OFF s'affiche.

Mise en service après un arrêt automatique de sécurité

Éteignez le four. L'appareil sera à nouveau fonctionnel dès que vous le rallumerez.

## CONSEILS UTILES

**i** 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.

### Ustensiles de cuisson à la vapeur

- N'utilisez qu'un récipient de cuisson résistant à la chaleur et anti-corrosif.
- Les récipients en acier chromé sont particulièrement bien adaptés (voir accessoires spéciaux).

### Niveaux de gradins

- Les niveaux appropriés sont répertoriés dans le tableau suivant. Comptez les niveaux d'enfournement du bas vers le haut.

### Remarques générales

- Lorsque la durée de cuisson dépasse les 30 minutes ou si vous cuisinez une quantité importante d'aliments, ajoutez de l'eau si besoin.
- Mettez les aliments dans les récipients appropriés sur les grilles. Respectez la distance entre les grilles pour que la vapeur atteigne chaque aliment.
- Si le four n'est pas utilisé pendant une période prolongée, retirez l'eau du compartiment à eau, des tuyaux de raccordement et du générateur de vapeur (reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien »).

### Remarques sur les tableaux de vapeur intense et vapeur alternée

- Les données indiquées dans les tableaux se réfèrent à une vaisselle typique.
- La température et la durée de cuisson sont fournies à titre indicatif uniquement et dépendent de la composition, de la taille, de la quantité d'aliments et du récipient de cuisson.
- Référez-vous aux instructions relatives à une recette quasi-similaire si la vôtre n'est pas répertoriée.
- Démarrez la cuisson par un four froid, à moins qu'il en soit indiqué différemment dans le tableau.
- Augmentez la quantité d'eau pour le riz au rapport 1 : 1.5 - 1 : 2 à l'encontre des spécifications figurant dans le tableau.

### Tableau de cuisson à l'étuvée

Préparations	Contenance du bac à eau en ml	Température (°C)	Position de la grille	Durée (min)
Risotto	400	96	2	25-30
Riz (avec liquide 1:1)	650	96	2	35-40
Maïs (Polenta, avec liquide 1:3)	550	96	2	35-40

Préparations	Contenance du bac à eau en ml	Température (°C)	Position de la grille	Durée (min)
Pommes de terre en robe des champs, moyennes	650	96	2	50-60
Pommes de terre à l'eau	550	96	2	35-40
Ratatouille	400	96	2	25-30
Choux de Bruxelles	550	96	2	30-35
Brocolis en rosettes	550	96	2	25-30
Choux fleur, entier	650	96	2	40-45
Rosettes de chou-fleur	600	96	2	30-35
Choucroute	650	96	2	50-60
Tomates, entières	250	96	2	15-20
Betteraves rouges, entières	550	96	2	60-70
Chou-rave/céleri/fenouil, émincés	550	96	2	35-40
Courgettes émincées	400	96	2	20-25
Carottes émincées	550	96	2	35-40
Décongeler des légumes	550	96	2	35
Décongeler et faire bouillir des légumes	650	60	2	35-40
Blanchir des légumes	250	96	2	12-15
Blanchir des haricots	250	96	2	20-22
Haricots surgelés	650	96	2	30-40
Blanc de poulet	500	96	2	30-40
Prosciutto (jambon de noix) 1 000 g	650	96	2	50-75
Côtes de porc salées et fumées 600 - 1 000 g	650	96	2	45-55
Poivrons farcis	500	96	2	30-40
Saucisses de Vienne / boudin blanc	250	85	2	15-20
Réchauffer la terrine de viande en tranches de 1 cm	400	96	2	20-25
Filet de poisson, environ 1 000 g	650	96	2	35-40
Filet de poisson plat, environ 300 g	300	80	2	15-20
Filet de poisson surgelé, 500-800 g	650	96	2	30-40

Préparations	Contenance du bac à eau en ml	Température (°C)	Position de la grille	Durée (min)
Truites 170-300 g	400	85	2	15-25
Pudding / Flan en ramequin	500	96	2	25-35
Œufs à la royale	500	96	2	25-35
Mantou cuit à l'étuvée (petits pains chinois)	500	96	2	30-35
Œufs à la coque	200	96	2	8-10
Œufs mollets	200	96	2	10-12
Œufs durs	200	96	2	15-20

## Utilisation successive de la Chaleur tournante Ventitherm® et de la fonction de cuisson à l'étuvée

La combinaison de la chaleur tournante Ventitherm® F avec ses résistances circulaires et de la cuisson à l'étuvée utilisées successivement vous permet de cuire des viandes, légumes et autres accompagnements qui seront prêts à servir en même temps.

- Faites rôtir vos aliments avec la fonction de chaleur tournante Ventitherm®.
- Mettez les légumes et l'accompagnement au four dans un plat à cuisson résistant à la chaleur.
- Démarrer la fonction de cuisson à l'étuvée et achever la cuisson de tous les plats ensemble.



Commencez à cuire à l'étuvée lorsque la température est redescendue à environ 80°C. Vérifiez la température à l'écran. Ouvrez la porte du four pour faire baisser plus rapidement la température.

### Tableau de la fonction de chaleur tournante Ventitherm® suivie d'une cuisson à l'étuvée

Préparations	Chaleur tournante Ventitherm®		Cuisson à l'étuvée (niveau max. d'eau 650 ml)	
	Temp. (°C)	Durée (min)	Durée en min. pour la viande et les accompagnements	Position de la grille
Rôti de bœuf 1 kg Choux de Bruxelles, Polenta	180	60-70	30-35	1 3
Rôti de porc 1 kg, pommes de terre, légumes Sauce pour rôti	180	60-70	30-35	1 3
Rôti de veau 1 kg Riz, légumes	180	50-60	30-35	1 3

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif. Les données dépendent de la taille et de la quantité d'aliments. Réglez la température à cœur sur 60-63°C avant de cuire à l'étuvée.

## Cuisson alternée

Le mode de cuisson alternée est approprié pour faire rôtir des morceaux de viande de grande taille et pour décongeler ou réchauffer des plats précuits.

Coupez la viande en tranches avant de la réchauffer.

### Tableau du mode de cuisson alternée

Cuisson sur plusieurs gradins			
Préparations	Cuisson alternée (eau ajoutée, max. 250 ml)		
	Température (°C)	Durée (min)	Position de la grille
Réchauffer un menu, 6 couverts d'un diamètre de 24 cm	110	15-20	2 et 3
Rôti de porc 1 000 g	180	90-100	2
Rôti de bœuf 1 000 g	180	90-100	2
Rôti de veau 1 000 g	180	80-90	2
Terrine de viande, bleue 500 g	180	30-40	2
Saucisses de Vienne / boudin blanc	85	15-20	2
Côtes de porc salées et fumées 600 - 1 000 g (marinées pendant 2 heures)	180	60-70	2
Poulet 1 000 g	200	45-55	2
Canard 1 500-2 000 g	180	60-75	2
Oie 3000 g	170	130-170	1
Filets de poisson	90	20-30	2
Gratin de pommes de terre, gratin poireaux-pommes de terre	190	40-50	2
Gratin de pâtes	180	35-45	2
Lasagnes	180	45-50	2
Diverses variétés de pain 500-1000 g	180-190	50-60	2
Petits pains 40-60 g	210-220	20-25	3
Petits pains à réchauffer 30-40 g	220	10-15	3
Petits pains prêts à cuire surgelés 30-40 g	220	10-15	3
Baguettes prêtes à cuire 40-50 g	200	10-15	3
Baguettes prêtes à cuire surgelées 40-50 g	200	10-15	3

## Cuisson

### Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de

cuisson, etc.) et niveaux de gradins aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.

- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez mettre à l'arrêt le four une dizaine de minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle. Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

#### Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

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

## Cuisson sur un gradin

### Cuisson dans des moules

Préparations	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Kougloff ou brioche	 Chaleur tournante Ventitherm®	1	160-170	50-60
Cake au madère/cakes aux fruits	 Chaleur tournante Ventitherm®	1	150-170	60-90
Gâteau de Savoie	 Chaleur tournante Ventitherm®	1	160-180	25-40
Pâte à tarte Brisée	 Chaleur tournante humide	2	170-190 <sup>1)</sup>	10-25
Fond de tarte - gâteau de Savoie	 Chaleur tournante humide	2	150-170	20-25
Tarte aux pommes couverte	 Chaleur tournante Ventitherm®	1	160-180	50-60
Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	 Chaleur tournante Ventitherm®	1	180-190	65-80
Tarte salée (par ex., quiche Lorraine)	 Chaleur tournante Ventitherm®	2	170-190	30-70
Gâteau au fromage	 Chaleur tournante Ventitherm®	1	160-180	60-90

1) Préchauffez le four.

## Cuisson sur plaques à pâtisserie

Préparations	Fonction du four		Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Brioche tressée/en couronne		Chaleur tournante humide	1	160-180	30-40
Gâteau de Noël fourré (Stollen)		Chaleur tournante Ventitherm®	1	160-180	40-60
Pain (pain de seigle)		Chaleur tournante Ventitherm®	1	180-200	45-60
Profiteroles/éclairs		Chaleur tournante Ventitherm®	2	170-190	:30-40
Génoise roulée		Chaleur tournante Ventitherm®	2	200-220 <sup>1)</sup>	8-15
Crumble (sec)		Chaleur tournante humide	2	160-180	20-40
Gâteau au beurre / sucre		Chaleur tournante humide	2	180-200 <sup>1)</sup>	15-30
Gâteau aux fruits (pâte levée / molle)		Chaleur tournante Ventitherm®	2	160-180	25-50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée		Chaleur tournante Ventitherm®	2	170-190	40-80
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, amandes effilées)		Chaleur tournante Ventitherm®	2	150-170	40-80
Pizza (bien garnie)		Chaleur tournante Ventitherm®	2	190-210 <sup>1)</sup>	20-40
Pizza (pâte fine)		Chaleur tournante Ventitherm®	2	230 <sup>1)</sup>	12-20
Pain plat		Chaleur tournante Ventitherm®	2	230 <sup>1)</sup>	10-20
Tartes flambées (Suisse)		Chaleur tournante Ventitherm®	2	190-210	35-50

## Biscuits

Préparations	Fonction du four		Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits à pâte brisée		Chaleur tournante Ventitherm®	2	160-180	6-20
Petits sablés à la douille		Chaleur tournante Ventitherm®	2	160	10-40

Préparations	Fonction du four		Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits de Savoie		Chaleur tournante Ventitherm®	2	160-180	15-20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues		Chaleur tournante Ventitherm®	2	80-100	120-150
Macarons		Chaleur tournante Ventitherm®	2	100-120	30-60
Petits gâteaux briochés		Chaleur tournante humide	2	160-180	20-40
Pâtes feuilletées		Chaleur tournante Ventitherm®	2	180-200 <sup>1)</sup>	20-30
Petits pains		Chaleur tournante Ventitherm®	2	210-230	20-35
Petits gâteaux (20 par plaque)		Chaleur tournante Ventitherm®	2	170 <sup>1)</sup>	20-30

### Cuisson sur plusieurs gradins - Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/roulés

Préparations	Chaleur tournante Ventitherm® 2 gradins	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits à pâte Brisée	2 / 3	160-180	15-35
Petits sablés à la douille	2 / 3	160	20-60
Biscuits de Savoie	2 / 3	160-180	25-40
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	2 / 3	80-100	130-170
Macarons	2 / 3	100-120	40-80
Petits gâteaux au levain	2 / 3	160-180	30-60
Pâtes feuilletées	2 / 3	180-200 <sup>1)</sup>	30-50

1) Préchauffez le four.

### Conseils de cuisson

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment brun.	La hauteur du gradin n'est pas adéquate.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule).	La température de cuisson est trop élevée.	Utilisez un niveau de puissance légèrement inférieur.

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
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 de cuisson est trop basse.	Augmentez la température du four.
Le gâteau est trop sec.	La durée de cuisson est trop longue.	Réduisez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La température du four est trop élevée et la durée de cuisson est trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la pâte de façon homogène.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	La température de cuisson est trop basse.	Utilisez un réglage de température plus élevé.

## Tableau des soufflés et gratins

Préparations	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Gratin de pâtes		1	180-200	30-50
Lasagnes		1	180-200	25-40
Légumes gratinés <sup>1)</sup>		1	160-170	15-30
Baguettes gratinées <sup>1)</sup>		1	160-170	15-30
Gratins sucrés		1	180-200	40-60
Gratins de poisson		1	180-200	30-60
Légumes farcis		1	160-170	30-60
Gratin de pommes de terre		2	180-200	40-50

1) Préchauffez le four.

## Tableau des aliments surgelés précuisinés.

Préparations	Fonction du four		Position de la grille	Température (°C)	Heure
Pizza surgelée		Chaleur tournante Ventitherm®	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites <sup>1)</sup> (300-600 g)		Infra-gril	3	200-220	suivant les indications du fabricant
Baguettes		Chaleur tournante Ventitherm®	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Gâteau aux fruits		Chaleur tournante Ventitherm®	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant

1) retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

## Rôtir

## Plats à rôtir

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

## Tableau de rôtissage

Fonction du four : Chaleur tournante Ventitherm® 

## Viande de porc

Préparations	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Épaule, collet, morceau de jambon (1 000-1 500 g)	1	170-190	90-120
Côtelettes, côtes de porc salées et fumées (1 000-1 500 g)	1	180-200	60-90
Rôti de viande hachée (750-1 000 g)	1	180-200	45-60
Jarret de porc précuit (750-1 000 g)	1	170-190	90-120

## Bœuf

Préparations	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Bœuf braisé (1 000-1 500 g)	1	180-200	120-150

Préparations	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Rosbif ou filet, par cm d'épaisseur	1	210-230 <sup>1)</sup>	0:06-0:09 par cm d'épaisseur

1) Préchauffez le four.

### Viande de veau

Préparations	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Bœuf braisé (1 000-1 500 g)	1	170-190	150-120
Jarret de veau (1 500-2 000 g)	1	170-190	120-150

### Agneau

Préparations	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Gigot d'agneau (1 000-1 500 g)	1	170-190	75-120
Carré d'agneau (1 000-1 500 g)	1	180-200	60-90

### Petits morceaux de viande à cuire sur la plaque

Préparations	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Saucisses « Cordon bleu »	1	220-230 <sup>1)</sup>	5-8
Saucisses à rôtir	1	220-230 <sup>1)</sup>	12-15
Escalope ou côtelette panée	1	220-230 <sup>1)</sup>	15-20
Boulettes de viande hachée	1	210-220 <sup>1)</sup>	15-20

### Poisson (à l'étuvée)

Préparations	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Poissons entiers (1 000-1 500 g)	1	210-220	45-75

### Volaille

Préparations	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Poulet, coquelet, (1 000 -1 500 g)	1	190-210	45-75
Demi-poulet (de 400-500 g)	1	200-220	35-50
Morceaux de volaille (de 200-250 g)	1	200-220	35-50
Canard (1 500-2 000 g)	1	180-200	75-105

## Gibier

Préparations	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Râble de lièvre, cuisse de lièvre (jusqu'à 1 000 g)	1	220-230 <sup>1)</sup>	25-40
Râble de chevreuil/cerf (1 500-2 000 g)	1	210-220	75-105
Cuissot de chevreuil/cerf (1 500-2 000 g)	1	200-210	90-135

## Cuisson à basse température

- La fonction de cuisson à basse température est parfaitement adaptée aux viandes maigres tendres et aux poissons qui mijotent dans le four.
- La fonction de cuisson à basse température n'est pas adaptée à la cuisson des morceaux à braiser et aux rôtis de porc.
- Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais le couvercle sur la cocotte.
- Avec la fonction Cuisson à basse température, un signal retentit lorsque le four atteint la température préréglée. Le four descend ensuite automatiquement jusqu'à une température inférieure pour poursuivre la cuisson.

Fonction de cuisson à basses températures :

1. Saisissez l'aliment dans une poêle très chaude des deux côtés.
2. Disposez-le sur un plat à rôtir ou directement sur la grille.
3. Placez la lèchefrite au-dessous pour récupérer la graisse.
4. Enfournerez l'aliment.
5. Réglez la fonction de cuisson à basses températures.

Changez le cas échéant la température et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pièce soit cuite (reportez-vous au tableau de cuisson à basses températures).

### Tableau de cuisson à basse température

Préparations <sup>1)</sup>	Poids (g)	Température (°C)	Position de la grille	Durée (min)
Rôti de bœuf	1000-1500	120	1	90-110
Filet de bœuf	1000-1500	120	3	90-110
Rôti de veau	1000-1500	120	1	100-120
Steaks	200 - 300	120	3	20-30

1) Faire rôtir dans la poêle avant de procéder à la cuisson au four

## Gril

Gril  avec température réglée sur le maximum



Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment.

- Utilisez simultanément la lèchefrite et la grille lorsque vous faites griller un aliment.
- Les temps de cuissons sont fournis à titre indicatif uniquement.

## Tableau des grillades

Préparations	Position de la grille	Temps de cuisson (min)	
		1e face	2ème face
Toasts <sup>1)</sup>	3	4-6	3-5
Toasts avec garniture	2	8-10	---

1) Utilisez la grille pour grillades sans plaque.

## Infra-grillade

Fonction du four : Infra-grillade 

Préparations	Température (°C)	Plaque	Grille du four	Durée (min)	retourner au bout de ... minutes
		Position de la grille			
Poulet (900-1 000 g)	180-200	1	2	50-60	25-30
Rôti roulé de porc farci (2 000 g)	180-200	1	2	90-95	45
Gratin de pâtes	180	---	2	30	---
Gratin dauphinois	200	---	2	20-23	---
Gnocchi gratinés	180	---	2	20-23	---
Chou-fleur entier à la sauce hollandaise	200	---	2	15	---

- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés au gril.
- Pour griller en mode chaleur tournante des morceaux plats de viande et de poisson, préchauffez le four pendant 3 minutes environ (comme indiqué dans le tableau). Placez une plaque remplie d'eau sur 1-1,5 cm sur le gradin 1

**ATTENTION**

N'ouvrez pas la porte du four pour éviter que la vapeur brûlante ne s'échappe.

Préparations	Température (°C)	Plaque	Grille du four	Durée (min)	retourner au bout de ... minutes
		Position de la grille			
Boulettes de viande hachée	230	1	3	14-18	6-8
Filet de porc	230	1	2	16-22	6-10
Saucisses	230	1	3	14-18	6-8
Steaks de filet de porc ou de veau	230	1	3	11-13	5-6
Filet de bœuf, rôti de bœuf (environ 1 kg).	230	1	2	20-24	10-12

## Décongélation

Fonction du four : Décongélation/Séchage  (température réglée sur 30°C)

- Placez l'aliment débarrassé de son emballage sur un plat et posez-le sur la première grille à partir du bas.
- Ne recouvrez pas les aliments pour diminuer la durée du temps de décongélation.

Tableau de décongélation

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

## Séchage

Fonction du four : Décongélation/Séchage 

- Utilisez des plaques recouvertes de papier huilé ou spécial four.
- Pour obtenir un meilleur résultat, mettez à l'arrêt le four au milieu du temps de séchage, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Tableau des programmes de séchage

Préparations	Température (°C)	Position de la grille		Durée (h)
		Position 1	Position 2	
Haricots	75	2	2 / 3	6-9
Poivrons en tranches	75	2	2 / 3	5-8
Légumes pour potage	75	2	2 / 3	5-6
Champignons	50	2	2 / 3	6-9
Herbes aromatiques	40-50	2	2 / 3	2-4
Quetsches	75	2	2 / 3	8-12
Abricots	75	2	2 / 3	8-12
Pommes en tranches	75	2	2 / 3	6-9

Préparations	Température (°C)	Position de la grille		Durée (h)
		Position 1	Position 2	
Poires	75	2	2 / 3	9-13

## Stérilisation

Fonctions du four : Chaleur tournante Ventitherm® (A)

- Utilisez uniquement des bocaux courants de mêmes dimensions.
- N'utilisez ni bocaux dotés d'un couvercle à visser ou d'une fermeture à baïonnette, ni boîtes métalliques.
- Utilisez le premier gradin en partant du bas.
- Vous pouvez y disposer jusqu'à six bocaux d'un litre.
- Remplissez tous les bocaux au même niveau et scellez-les.
- Veillez à ce que les bocaux ne se touchent pas.
- Versez environ 1/2 litre d'eau sur la plaque du four pour garantir un niveau d'humidité suffisant dans le four.
- Lorsque le liquide commence à frémir légèrement dans les premiers bocaux (en général au bout de 35 - 60 minutes pour les bocaux d'un litre), mettez à l'arrêt le four ou réduisez la température à 100 °C (voir le tableau).

Tableau de cuisson pour les conserves - Baies

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps de cuisson à 100 °C (min.)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15

Tableau de cuisson pour les conserves - Fruits à noyau

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps de cuisson à 100 °C (min.)
Poires, coings, quetsches	160-170	35-45	10-15

Tableau de cuisson pour les conserves - Légumes

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps de cuisson à 100 °C (min.)
Carottes <sup>1)</sup>	160-170	50-60	5-10
Concombres	160-170	50-60	---
Divers condiments	160-170	50-60	15

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps de cuisson à 100 °C (min.)
Chou-rave, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20

1) Laisser dans le four une fois celui-ci mis à l'arrêt

## Programmes automatiques

Utilisez **P** pour régler l'un des 12 programmes automatiques :

P1	NETTOYAGE
P2	LÉGUMES 500-1000 (g)
P3	GRATIN DE POMMES DE TERRE
P4	PAIN BLANC 500-700 (g)
P5	PETITS PAINS DE 40 g chacun
P6	FILETS DE POISSON (gratinés)
P7	FRUITE 250-300 (g)
P8	PIZZA
P9	QUICHE LORRAINE
P10	POULET 1 kg
P11	LONGE DE VEAU, 1 kg
P12	CHAUFFE

### Programme de NETTOYAGE

1. Remplissez d'eau (150 ml environ) et versez 1 cuillerée à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur (bac à eau).
2. Réglez le programme de NETTOYAGE P 1 . Démarrez le programme à l'aide de la touche des programmes de cuisson/rôtissage.  
Un signal sonore retentit trois fois lorsque le programme est terminé (après 15 minutes).
3. Désactivez le signal sonore et éteignez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
4. Nettoyez le four avec un chiffon doux.



### AVERTISSEMENT

Le four doit être froid !

5. Retirez l'eau résiduelle du générateur de vapeur.  
Placez une éponge humide dans le générateur de vapeur refroidi.  
Sortez l'éponge et essorez-la.  
Laissez-la complètement s'imbiber.
6. Laissez la porte du four ouverte afin qu'il sèche complètement.

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 1 NETTOYAGE	---	15 min.	150 ml

### LÉGUMES 500-1000 g (plateau de légumes)

Chaque plat résistant à une chaleur d'au moins 100 °C peut être utilisé.

**Ingrédients :**

- 400 g de choux-fleur
- 200 g de carottes
- 200 g de choux-rave
- 200 g de poivrons jaunes et rouges

**Préparation :**

Laver le chou-fleur et le couper en bouquets. Éplucher les carottes et les choux-rave. Les couper en petits morceaux. Nettoyer les poivrons. Les couper en lamelles. Placer tous les légumes dans un récipient non-couvert, sans ajouter d'eau et les faire cuire. Ne pas ajouter de sel ou d'autres épices.

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 2 LÉGUMES	1 et 3	40 min.	650 ml

### GRATIN DAUPHINOIS (pour 4-5 personnes)

**Ingrédients :**

- 1 000 g de pommes-de-terre
- 60 g de fromage râpé
- 200 ml de crème
- 200 ml de lait
- Sel, poivre, noix de muscade, ail

**Préparation :**

Beurrer un plat Pyrex de 30 x 21 cm. Éplucher les pommes de terre. Les couper en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur et les mettre dans le plat. Assaisonner avec le sel, le poivre, la muscade et l'ail. Mélanger le lait et la crème et verser sur les pommes de terre. Parsemer de fromage râpé.

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 3 GRATIN DAUPHINOIS	2	50 min.	200 ml

### PAIN BLANC 500-700 g

**Ingrédients :**

- 1 000 g de farine de type 405
- 1 cube de levure fraîche ou 2 sachets de levure desséchée
- 600 ml de lait
- 15 g de sel

**Préparation :**

Verser la farine et le sel dans un grand récipient. Diluer la levure dans le lait tiède et l'ajouter à la farine. Pétrir les ingrédients pour obtenir une pâte uniforme. Le cas échéant, rajouter du lait. Vérifier la texture de la farine. Laisser lever la pâte. Elle doit doubler de volume. Diviser la pâte en deux. Disposer les deux pains sur la plaque de cuisson ou plaque à pâtisserie (accessoire spécial) préalablement graissée. Laisser encore lever les pains (de la moitié de leur taille actuelle). Parsemer les pains de farine avant de les faire cuire. À l'aide d'un couteau pointu, faire 3 incisions d'au moins 1 cm de profondeur en diagonale.

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 4 PAIN BLANC	2	55 min.	200 ml

**PETITS PAINS, 40 g chacun****Ingrédients :**

- 500 g de farine de type 405
- 20 g de levure fraîche ou 1 petit paquet de levure en poudre
- 300 ml d'eau
- 10 g de sel

**Préparation :**

Verser la farine et le sel dans un grand récipient. Diluer la levure dans de l'eau et l'ajouter à la farine. Pétrir les ingrédients pour obtenir une pâte uniforme. Laisser lever la pâte. Elle doit doubler de volume. Diviser la pâte en morceaux, former des petits pains et les disposer sur la plaque de cuisson ou plaque à pâtisserie (accessoire spécial) préalablement graissée. Laisser lever à nouveau pendant environ 25 minutes.

Avant de commencer la cuisson, inciser les petits pains en croix. Les saupoudrer au choix de graines de pavot, de cumin ou de sésame.

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 5 PETITS PAINS	3	15 min.	200 ml

**FILETS DE POISSON 700 g****Ingrédients :**

- 700 g de sandre ou de filet de truite saumonée, coupé en petits morceaux
- 100 g d'emmental râpé
- 200 ml de crème
- 50 g de chapelure
- Sel, poivre, jus de citron
- Persil haché
- 40 g de beurre pour graisser le plat

**Préparation :**

Arroser les filets de poisson de jus de citron et laisser mariner. Éponger le jus avec de l'essuie-tout. Poivrer et saler les deux côtés des filets de poisson. Déposez-les ensuite dans un moule huilé résistant à la chaleur.

Mélanger la crème, le fromage râpé, la chapelure et le persil haché et verser sur les filets de poisson.

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 6 FILETS DE POISSON	2	25 min.	250 ml

### TRUIITE 250-300 g

**Ingrédients :**

- 4 truites de 250 - 300 g chacune
- Jus de citron, poivre, sel

**Préparation :**

Laver soigneusement l'intérieur et l'extérieur de la truite. Arroser de jus de citron. Assaisonner et placer deux truites (max.) dans un plat en acier inoxydable avec panier troué (accessoire spécial).

Servir avec des amandes grillées effilées.

**Variante de truite au bleu :**

Verser de l'eau chaude et du vinaigre sur la truite avant de la acer dans un plat en acier inoxydable avec panier troué (accessoire spécial).

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 7 TRUIITE	2	30 min.	400 ml

### PIZZA (4 couverts, environ 28 cm de diamètre)

**Ingrédients pour la pâte :**

- 500 g de farine de type 405
- 250 ml d'eau
- 20 g de levure
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petite cuillère de sel

**Préparation de la pâte :**

Faire fondre la levure dans l'eau, pétrir ensuite avec le reste des ingrédients. Laisser lever la pâte dans un récipient couvert pendant 30. Pendant ce temps la battre à trois reprises.

**Ingrédients pour la sauce tomate :**

- 2 boîtes de tomates épluchées et hachées (800 g)
- Oignons finement hachés 100 g
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- Sel, poivre, origan ou épices pour pizza

**Préparation de la sauce tomate :**

Mélanger les oignons, l'ail et les épices avec les tomates concassées. Réduire le liquide en une fine sauce. Laisser refroidir.

**Ingrédients pour la garniture :**

- 600 g fromage pour pizza râpé grossièrement

- 400 g de jambon, salami, champignons, lardons, anchois

#### Apprêt :

Diviser la pâte en 4 pièces circulaires. Utiliser un rouleau à pâtisserie et beaucoup de farine pour les abaisser à 3-4 mm d'épaisseur. Badigeonner les disques de sauce tomate froide en laissant une bordure libre d'environ 1 cm. Recouvrir de la garniture et du fromage. Préchauffer le four à 230°C.

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 8 PIZZA	3	25 min.	---

### QUICHE LORRAINE

#### Ingrédients pour la pâte :

- 250 g de farine de type 405
- 125 g de beurre
- 60 ml d'eau
- 1 petite cuillère de sel
- poivre et muscade

#### Préparation :

Mélanger la farine, le beurre et le sel. Ajouter de l'eau et pétrir. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

#### Ingrédients pour la garniture :

- 100 ml de lait
- 150 ml de crème fraîche
- 2 œufs
- 150 g de gruyère ou d'emmental râpé
- 150 g de jambon maigre coupé en dés
- 150 g d'oignons coupés en dés
- Poivre, noix de muscade

#### Préparation :

Faire frire un peu de bacon et des oignons. Battre vigoureusement le mélange de lait, crème, œufs et épices puis recouvrir de fromage.

#### Apprêt :

Utiliser un rouleau à pâtisserie pour abaisser la pâte. Verser dans un moule en fer beurré de 28 cm de diamètre. Répartir le bacon et les oignons uniformément sur la pâte. Verser le mélange sur la pâte.

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 9 QUICHE LORRAINE	3	35 min.	---

### POULET 1200 g

#### Ingrédients :

- 1 Poulet (1 000 - 1 200 g)
- 2 cuil. à soupe d'huile d'arachide

- Sel, poivre, paprika, curry en poudre

#### Préparation :

Laver le poulet et l'essuyer avec du papier absorbant. Mélanger les épices et l'huile. Enduire l'intérieur et l'extérieur du poulet du mélange. Placer ensuite le poulet (poitrail vers le bas) dans un moule résistant à la chaleur avec panier troué (accessoire spécial).

Au bout de 25 minutes environ, retourner le poulet.

Vérifier à quel point en est la cuisson après le premier signal sonore (après environ 50 min.) Si nécessaire, continuer la cuisson jusqu'à ce que le second signal (après env. 60 min.) retentisse.

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 10 POULET	2	55 min.	200 ml

#### LONGE DE VEAU, (4-6 personnes)

Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure auparavant.

#### Ingrédients :

- 1 000 g de longe de veau
- 2 cuil. à soupe d'huile d'arachide
- Sel, poivre, paprika, un peu de moutarde

#### Préparation :

Laver la viande et l'essuyer avec de l'essuie-tout. Mélanger les assaisonnements à l'huile d'arachide. Bien enduire la viande du mélange.

Faire chauffer le beurre dans une poêle non adhérente et y faire frire la viande sur tous les côtés pendant 10 minutes. La placer dans un moule pré-chauffé.

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 11 LONGE DE VEAU	2	80 min.	200 ml

#### CHAUFFE (4-6 couverts)

Chaque plat résistant à une chaleur d'au moins 110°C peut être utilisé.

#### Préparation :

Placez les aliments séparément ou ensemble dans un ustensile de cuisson. Enfourez-le. Ne couvrez pas. Utilisez 6 plats (diamètre 26 cm) au maximum.

Réglage	Position de la grille	Minuterie	Contenance du bac à eau
P 12 CHAUFFE	1 et 3	20 min.	200 ml

## 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 vapeur

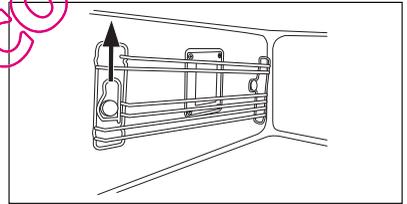
Vous pouvez utiliser la vapeur pour nettoyer la cavité du four. Consultez « Programmes automatiques » et au programme de NETTOYAGE P1.

## Support de gradin

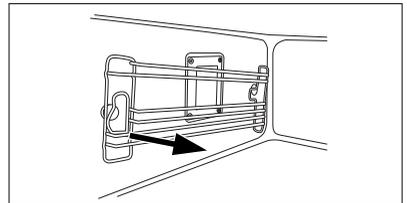
Vous pouvez enlever les glissières afin de nettoyer les parois latérales.

### Retrait des glissières

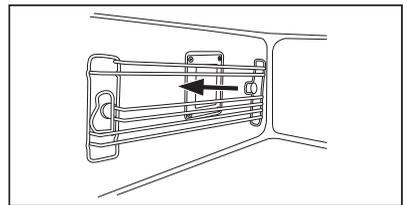
1. Sortez la grille du support avant en la tirant vers le haut avec précaution.



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



3. Sortez la grille du support arrière.



### Remontage des glissières

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

## 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.

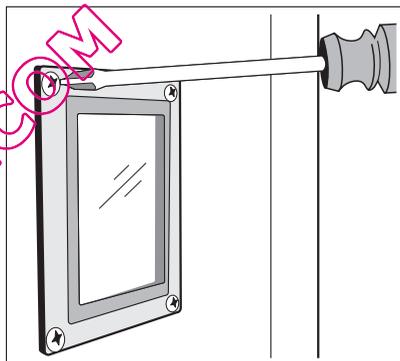


### ATTENTION

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 et nettoyage du diffuseur (côté gauche de la cavité du four) :

1. Retirez le support de grille.
2. Utilisez un tourne-vis cruciforme pour retirer le diffuseur en verre.
3. Enlevez et nettoyez le cache en métal et le joint.
4. Si nécessaire, remplacez l'ampoule du four.



Utilisez le même type d'ampoule pour four

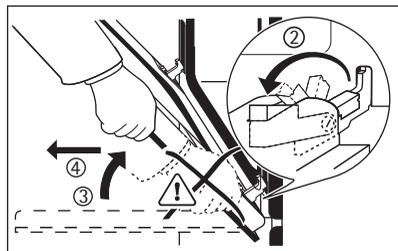
5. Remettez en place le cache en métal et le joint et vissez les vis.
6. Insérez le support de grille.

## Porte du four

Enlevez la porte pour nettoyer plus facilement l'intérieur de l'appareil.

Retrait de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Libérez complètement les leviers de serrage sur les 2 charnières.
3. Saisissez chaque côté de la porte du four et fermez-la aux trois quarts environ jusqu'à sentir une résistance.



### AVERTISSEMENT

Retirez la porte du four. La porte est lourde !

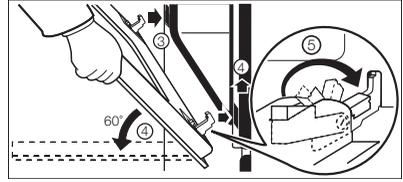


### ATTENTION

Posez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat.

### Installation de la porte du four

1. Saisissez la porte du four en plaçant vos mains de chaque côté et maintenez-là à un angle de 60 ° (du côté de la porte avec la poignée tournée vers vous).
2. Introduisez les charnières de la porte simultanément aussi profondément que possible dans les deux butées arrondies du four.
3. Soulevez la porte jusqu'au point de résistance, ouvrez-la ensuite complètement.
4. Verrouillez complètement les leviers de serrage sur les charnières.
5. Fermez la porte du four.



## 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.	Mettez en fonctionnement l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'heure du jour n'est pas réglée.	Réglez l'heure du jour. Reportez-vous au chapitre « Régler l'heure du jour ».
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez 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.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
Le symbole « d » s'affiche et le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas.	La fonction d'essai est activée.	Mettez l'appareil à l'arrêt. Appuyez simultanément sur les touches <b>P</b> et <b>+</b> et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que le signal retentisse et que le voyant « d » s'éteigne.

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.) .....

## INSTALLATION

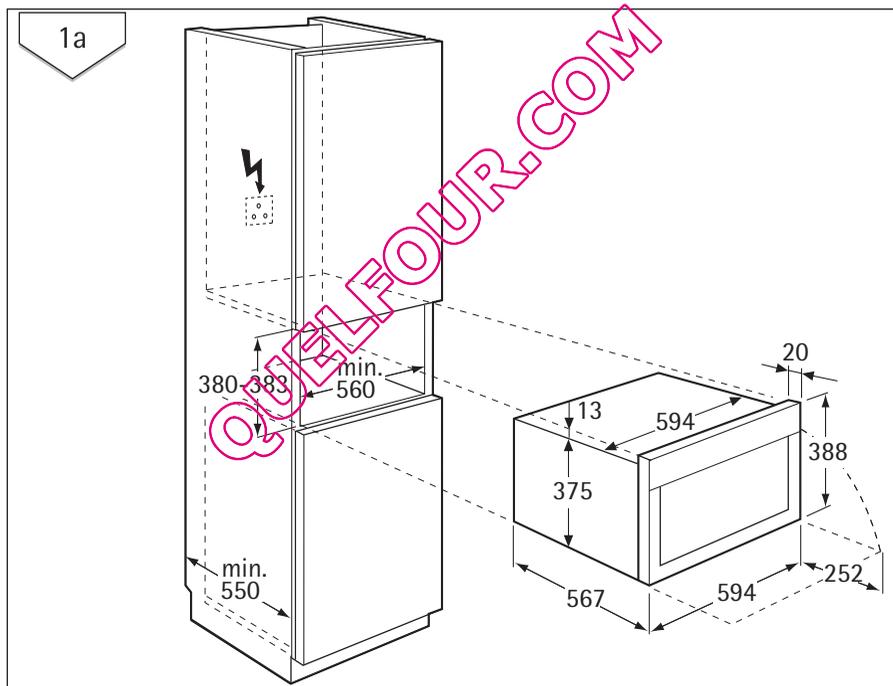


### AVERTISSEMENT

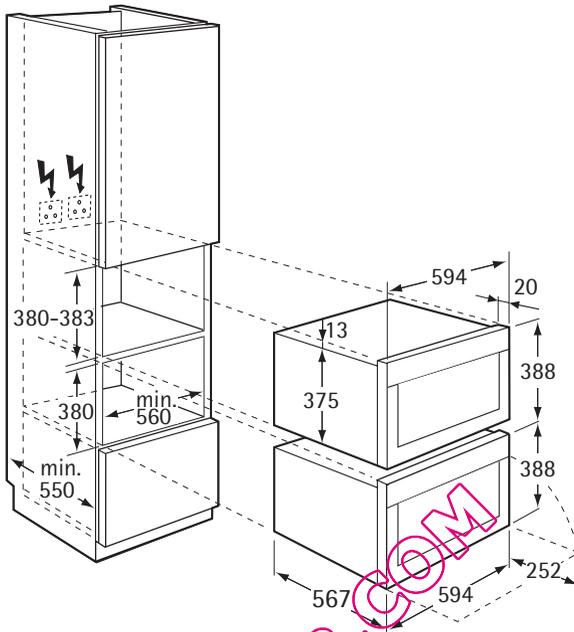
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



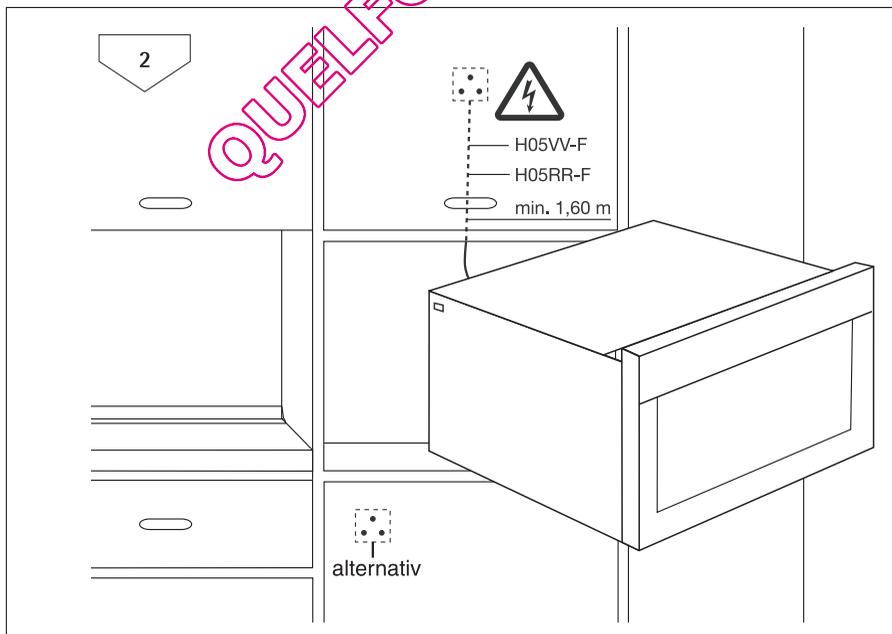
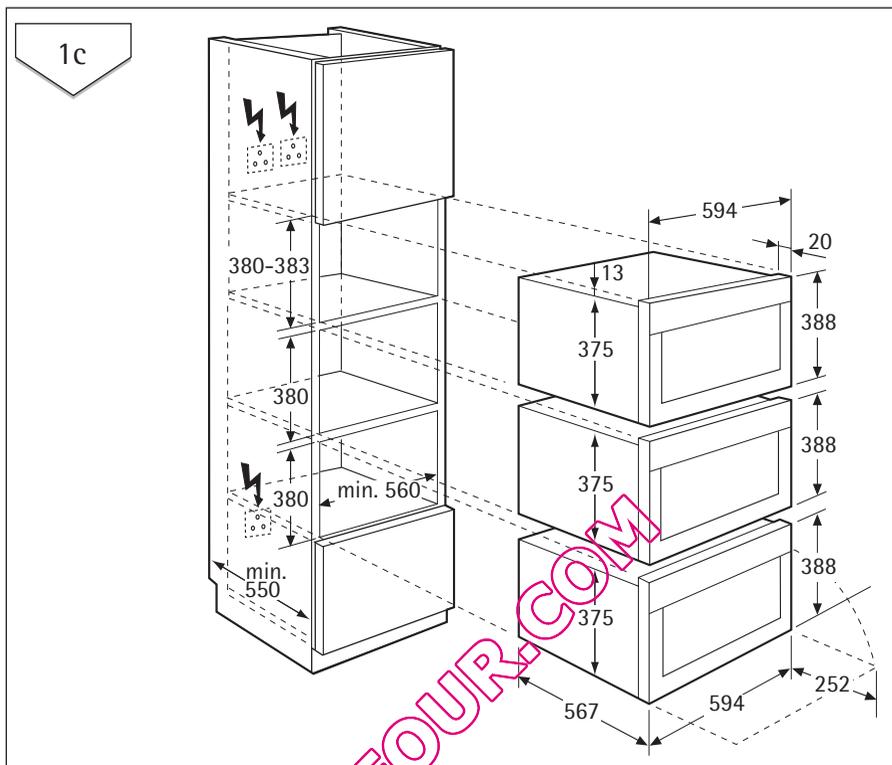
Le niveau de sécurité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

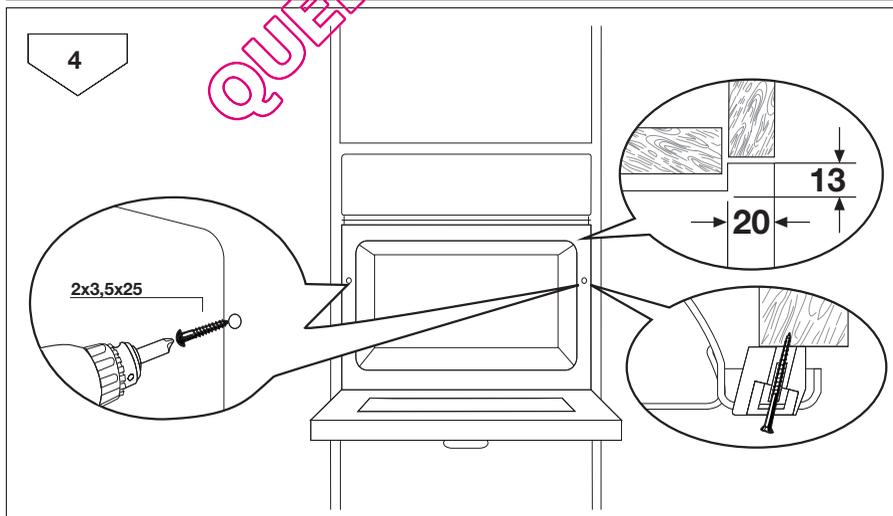
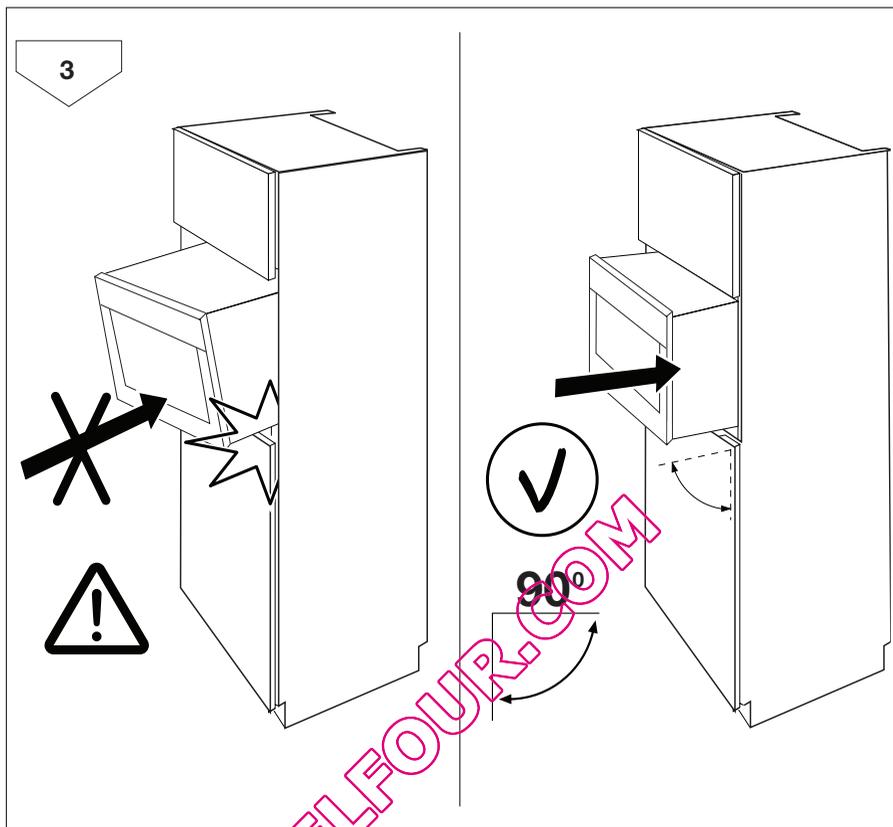


1b



QUELFOR.COM





## 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

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM



QUELFOUR.COM