

QUELFOUR.COM

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

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



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

QUELFOUR.COM

SOMMAIRE

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

QUELFOR.COM

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



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



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

Consignes générales de sécurité

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

Installation

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

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

Branchement électrique

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

Emploi

- 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'objets directement sur le fond de l'appareil et ne le recouvrez pas de papier aluminium.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- La décoloration de l'émail n'affecte pas la performance de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

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

Risque d'incendie.

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

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

Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures.

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

Éclairage du four

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

Service après-vente

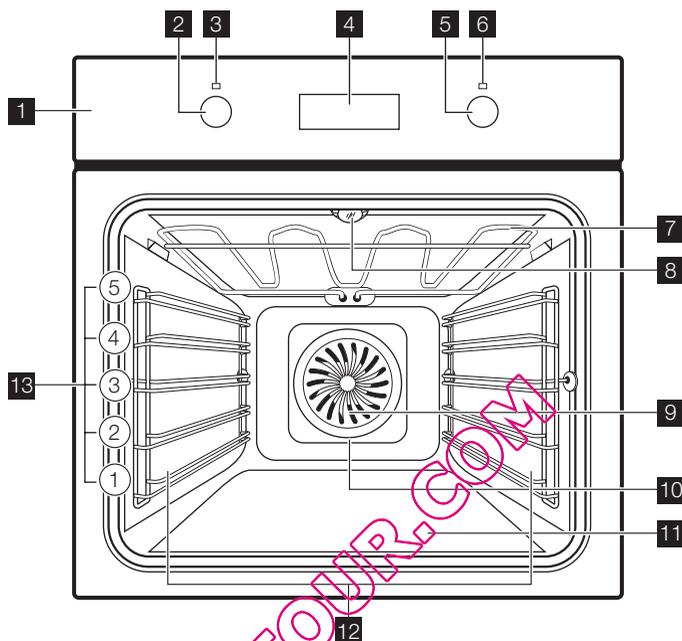
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble

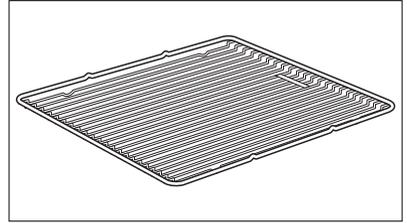


- 1** Panneau de commande
- 2** Manette des fonctions du four
- 3** Voyant/symbole de mise sous tension
- 4** Programmateur électronique
- 5** Bouton de thermostat
- 6** Voyant de mise sous tension
- 7** Élément chauffant
- 8** Éclairage du four
- 9** Ventilateur
- 10** Élément chauffant arrière
- 11** Élément chauffant inférieur (sole)
- 12** Glissières amovibles
- 13** Positions des grilles

Accessoires du four

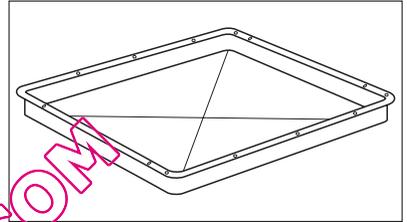
- Grille métallique

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



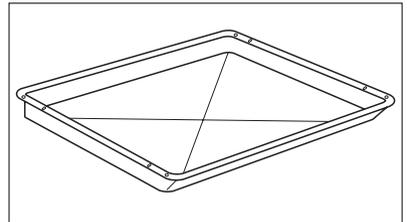
- Plaque à pâtisserie

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



- Plat multi-usages

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



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Première connexion au réseau électrique

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

Pour régler l'heure du jour

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

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

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

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur  pour confirmer (ce qui n'est nécessaire que pour le premier réglage, par la suite la nouvelle heure sera automatiquement mémorisée au bout de 5 secondes).

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

Pour régler l'heure du jour

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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

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

Activation et désactivation de l'appareil

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



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

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

Fonctions du four

	Fonction du four	Utilisation
	Préchauffage rapide	Pour diminuer le temps de chauffage.
	Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur trois niveaux du four en même temps. Diminuez la température du four (20 à 40 °C) par rapport à la Cuisson Traditionnelle. Vous pouvez aussi utiliser cette fonction pour sécher des aliments.
	Sole pulsée	Pour cuire, sur un seul niveau, les aliments afin d'obtenir un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez la température du four (20 à 40 °C) par rapport à la cuisson traditionnelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant et pour préserver les aliments.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille et faire des toasts.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire des toasts.
	Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et brunir.
	Nettoyage Pyro	Pour nettoyer le four automatiquement par pyrolyse. Cette chaleur carbonise les salissures résiduelles à l'intérieur du four. Le four monte à environ 500 °C.

Fonction de préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide rapide diminue le temps de mise à température.

1. Réglez la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous au tableau des fonctions du four.
2. Tournez le thermostat $+$ / $-$ sur la température désirée.
3. Un signal sonore se déclenche quand la température est atteinte.

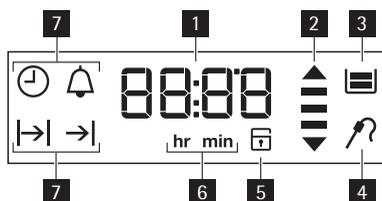


La fonction Préchauffage rapide n'est pas désactivée après l'émission du signal sonore. Vous devez désactiver cette fonction manuellement.

4. Régler une fonction correcte pour le four.

Affichage

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



Touches

Touche	Fonction	Description
	HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.
	MOINS, PLUS	Pour régler les valeurs d'horloge
	MINUTEUR	Pour régler le minuteur. Pour ALLUMER / ETEINDRE l'éclairage dans le four, maintenir le bouton appuyé pendant plus de 3 secondes.
	TEMPÉRATURE	Pour vérifier la température à l'intérieur du four. Pour vérifier la température de la sonde à viande, quand elle est connectée (le cas échéant). N'utilisez-la que quand la fonction du four est sélectionnée.

Indicateur de mise à température / chaleur résiduelle

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

FONCTIONS DE L'HORLOGE

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	MINUTEUR	Utiliser pour établir un compte à rebours. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
	HEURE DU JOUR	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour. Se reporter à « Régler l'heure du jour ».
	Durée	N'utiliser que lorsque la fonction du four est réglée pour décider combien de temps le four fonctionnera.

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION
→	FIN	N'utiliser que lorsque la fonction du four est réglée pour décider quand le four s'arrêtera. Les fonctions Durée et Fin peuvent être utilisées simultanément (Temporisation), pour mettre le four en fonctionnement ou le désactiver automatiquement ultérieurement.

-  Appuyez sur  de façon répétée pour passer d'une fonction à l'autre.
-  Pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge, utilisez  ou attendez 5 secondes pour une confirmation automatique.

Régler la DUREE ou la FIN

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique |→| ou →|.
2. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure nécessaire.
5. Appuyez sur  pour confirmer.

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

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

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

Réglage du MINUTEUR

Utilisez cette fonction pour régler un décompte (max. 23 heures 59 minutes). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur  ou  pour régler le MINUTEUR. Le temps est d'abord affiché en minutes et secondes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole **hr** s'allume sur l'affichage. L'appareil calcule la durée en heures et minutes.
3. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de cinq secondes.

-  Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.

4. À la fin du temps réglé, un signal sonore retentit pendant deux minutes. "00:00 et  clignotent sur l'écran.

Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.

- i** Si vous réglez le MINUTEUR alors que la fonction DURÉE ou FIN est activée, le symbole  s'allume sur l'affichage.

Minuteur progressif

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

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

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

UTILISATION DES ACCESSOIRES

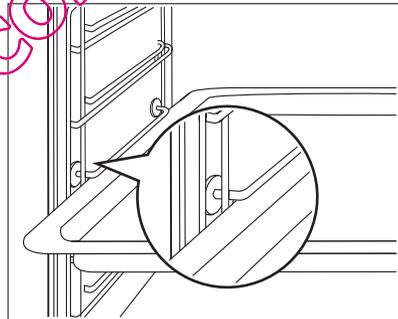


AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

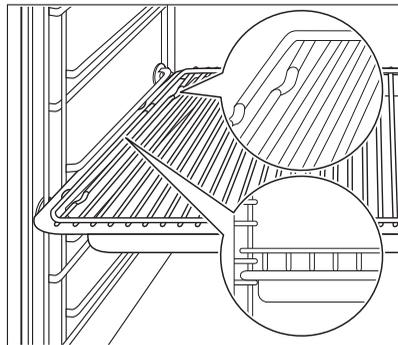
Insertion des accessoires du four

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



Utilisation simultanée de la grille métallique et de la lèchefrite

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



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Sécurité enfants

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

Activer/Désactiver la fonction Sécurité enfants :

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



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

Touches Verrouil.



Applicable aux modèles avec fonction Nettoyage par pyrolyse.

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

Activer/Désactiver la fonction Touches Verrouil.

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



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

Voyant de chaleur résiduelle

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

Ventilateur de refroidissement

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

Arrêt automatique

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

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

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

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



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

CONSEILS UTILES

Intérieur de la porte

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

- le nombre de positions des grilles (sur certains modèles)
- des informations sur les modes de cuisson, les positions des grilles et les températures recommandées pour des plats spécifiques (sur certains modèles).



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

Pâtisserie – Pain

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez mettre à l'arrêt le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

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

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment similaire à cuire.
- La cuisson de gâteaux sur un plateau multi-usages ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.

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

Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	1	150-160	50 - 70
Gâteau sablé/cake aux fruits	Chaleur tournante	1	140-160	70 - 90
Génoise/Gâteau Savoie	Chaleur tournante	2	140 - 150	35 - 50
Génoise/Gâteau Savoie	Convection naturelle	2	160	35 - 50
Fond de tarte - pâte brisée	Chaleur tournante	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	2	150-170	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	60 - 90
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	70 - 90
Gâteau au fromage	Convection naturelle	1	170-190	60 - 90

1) Préchauffez le four

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	3	170-190	30 - 40
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Convection naturelle	2	160-180 ¹⁾	50 - 70

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 20 2. 30 - 60
Choux à la crème/ éclairs	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	20 - 35
Gâteau roulé	Convection naturelle	3	180-200 ¹⁾	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	3	150-160	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes/ tartes au sucre	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	20 - 30
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Chaleur tournante	3	150	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Convection naturelle	3	170	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	Chaleur tournante	3	160-170	40 - 80
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	3	160-180 ¹⁾	40 - 80

1) Préchauffez le four

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Biscuits à pâte brisée	Chaleur tournante	3	150-160	10 - 20
Biscuits sablés	Chaleur tournante	3	140	20 - 35

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	Convection naturelle	3	160 ¹⁾	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	3	150-160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	3	80-100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	3	100-120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	Chaleur tournante	3	150-160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	3	170-180 ¹⁾	20 - 30
Petits pains	Chaleur tournante	3	160 ¹⁾	10 - 25
Petits pains	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes (20 par plaque)	Chaleur tournante	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes (20 par plaque)	Convection naturelle	3	170 ¹⁾	20 - 30

1) Préchauffez le four

Cuisson sur plusieurs gradins

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée en min
	Position de la grille			
	2 niveaux	3 niveaux		
Choux à la crème/éclairs	1/4	-	160-180 ¹⁾	25 - 45
Crumble sec	1/4	-	150-160	30 - 45

1) Préchauffez le four

Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée en min
	Position de la grille			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits à pâte brisée	1/4	1/3/5	150-160	20 - 40
Biscuits sablés	1/4	1/3/5	140	25 - 50

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée en min
	Position de la grille			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits à base de génoise	1/4	-	160-170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	1/4	-	80-100	130 - 170
Macarons	1/4	-	100-120	40 - 80
Biscuits à pâte levée	1/4	-	160-170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	1/4	-	170-180 ¹⁾	30 - 50
Petits pains	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes (20 par plaque)	1/4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Préchauffez le four

Conseils de cuisson

Résultat de la cuisson	Cause probable	Soluzione
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment brun.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Température de cuisson trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson 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 s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.

Résultat de la cuisson	Cause probable	Soluzione
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

Cuissons au four et gratins

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gratin de pâtes	Convection naturelle	1	180-200	45 - 60
Lasagnes	Convection naturelle	1	180-200	25 - 40
Légumes gratinés ¹⁾	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160-170	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160-170	15 - 30
Gratins sucrés	Convection naturelle		180-200	40 - 60
Gratins de poisson	Convection naturelle	1	180-200	30 - 60
Légumes farcis	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160-170	30 - 60

1) Préchauffez le four.

Rôtissage

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.
- 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.

Rôtissage au turbo grill

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120-150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rôti ou filet de bœuf : à point	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Préchauffez le four

Porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	Turbo grill	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	Turbo grill	1	160-170	50-60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	Turbo grill	1	150-170	90-120

Veau

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

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	Turbo grill	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160-180	40-60

Gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	1	230 ¹⁾	30-40

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	Convection naturelle	1	210-220	35-40
Cuissot de chevreuil	1,5-2 kg	Convection naturelle	1	180-200	60-90

1) Préchauffez le four

Volaille

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

Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	Convection naturelle	1	210-220	40-60

Gril

Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.



ATTENTION

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.



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

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèche-frite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Gril

Aliment à griller	Position de la grille	Température	Durée en min	
			1ère face	2ème face
Rôti de bœuf	2	210 - 230	30-40	30-40

Aliment à griller	Position de la grille	Température	Durée en min	
			1ère face	2ème face
Filet de bœuf	3	230	20-30	20-30
Échine de porc	2	210 - 230	30-40	30-40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30-40	30-40
Échine de mouton	3	210 - 230	25-35	20-25
Poisson entier, 500-1 000 g	3/4	210 - 230	15-30	15-30

Gril fort

Aliment à griller	Position de la grille	Durée en min	
		1ère face	2ème face
Hamburgers	4	8-10	6-8
Filet de porc	4	10-12	6-10
Saucisses	4	10-12	6-8
Tournedos, steaks de veau	4	7-10	6-8
Toasts ¹⁾	5	1-3	1-3
Toasts avec garniture	4	6-8	-

1) Préchauffez le four

Soie pulsée

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (pâte fine)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (bien garnie)	2	180 - 200	20 - 30
Tartes	1	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1	170 - 190	45 - 55
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Piroggen (version russe de la calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Préchauffez le four

2) Utilisez la lèchefrite

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

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

Utilisez le premier niveau de la grille, c'est-à-dire celui du bas.

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Commentaire
Poulet, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez 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, 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	-

Stérilisation

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez la première grille à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	-

Fruits à noyau

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Poires, coings, prunes	160-170	35-45	10-15

Légumes

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Carottes ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Concombres	160-170	50-60	-
Divers condiments	160-170	50-60	5-10
Chou-rave, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20

1) Laissez-les dans le four après l'arrêt de celui-ci

Déshydratation – Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats, éteignez l'appareil à la moitié du temps requis. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, finissez le processus de déshydratation.

Légumes

Aliments à sécher	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60 - 70	6-8
Poivrons	3	1/4	60 - 70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60 - 70	5-6
Champignons	3	1/4	50 - 60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40 - 50	2-3

Fruits

Aliments à sécher	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60 - 70	8-10

Aliments à sécher	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Abricots	3	1/4	60 - 70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60 - 70	6-8
Poires	3	1/4	60 - 70	6-9

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Remarques concernant l'entretien :

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

Nettoyage par pyrolyse



Retirez tous les accessoires du four.



Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :

- Si vous ne retirez pas les glissières ou les rails télescopiques (si le four en est équipé), « C1 » apparaît sur l'affichage.
- Si vous ne fermez pas la porte du four correctement, « C3 » apparaît sur l'afficheur de certains modèles.

1. Éliminez au préalable le plus gros des salissures à la main.
2. Activez la fonction de nettoyage par pyrolyse en vous reportant aux indications du chapitre « Fonctions du four ».
3. Quand clignote, appuyez sur **+** ou sur **-** pour régler la durée souhaitée :
 - P1 01:30:00 pour un four peu sale,
 - P2 02:30:00 pour un four normalement sale,
 Le nettoyage démarre au bout de 2 secondes.

i Pour modifier la durée de la procédure sélectionnée (P1 ou P2), appuyez sur  pour régler |→|, puis appuyez sur + ou sur - pour définir la durée du nettoyage par pyrolyse. Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage. Lorsque le four atteint la température préréglée, la porte se verrouille. Le symbole  et les segments du voyant de chaleur s'allument jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

i L'éclairage est éteint pendant le nettoyage par pyrolyse.

Rappel de nettoyage

Pour vous rappeler que le four doit être nettoyé par pyrolyse, le symbole de rappel clignote sur l'affichage PYR pendant 10 secondes chaque fois que l'appareil est activé et désactivé.

i Le rappel de nettoyage disparaît :

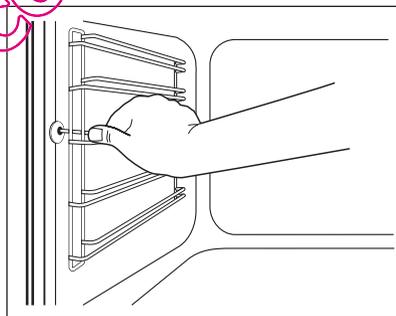
- une fois la fonction de nettoyage par pyrolyse terminée ;
- si vous utilisez + ou - , quand  clignote ;

Support de gradin

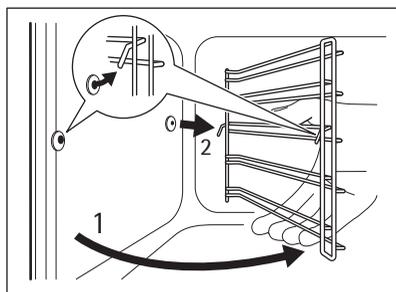
Vous pouvez enlever les glissières afin de nettoyer les parois latérales.

Retrait des glissières

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



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



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

! Cette procédure s'applique également pour les rails télescopiques :

Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant !

Éclairage du four



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

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

Avant de remplacer l'éclairage du four :

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



ATTENTION

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

Remplacement de l'ampoule du four :

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



Utilisez le même type d'ampoule pour four.

4. Replacez le diffuseur en verre.

Porte et panneaux de verre

Retirez la porte du four pour la nettoyer.

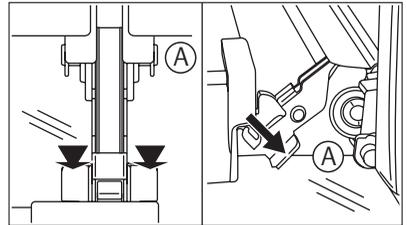


ATTENTION

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

Retrait de la porte

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



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



Le nombre de vitres est différent selon les différents modèles.



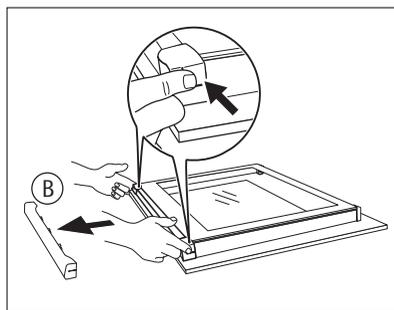
ATTENTION

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

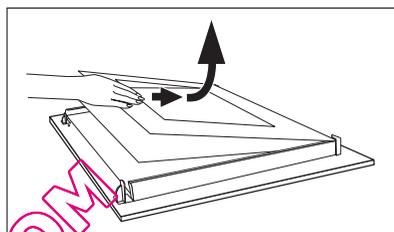
Retrait et nettoyage des vitres de porte

1. Retirez la porte.

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



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



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

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

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

Anomalie	Cause possible	Solution
Le nettoyage par pyrolyse ne fonctionne pas (C3 apparaît sur l'affichage).	La porte n'est pas fermée correctement ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez la porte correctement.
F102 s'affiche	<ul style="list-style-type: none"> • La porte n'est pas bien fermée. • Le verrouillage de la porte est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez la porte correctement. • Mettez l'appareil à l'arrêt à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement. • Si F102 s'affiche de nouveau, adressez-vous au Service après-vente.
Un code d'erreur ne figurant pas dans la liste s'affiche.	Un défaut électronique est présent.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez l'appareil à l'arrêt à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement. • Si le code d'erreur s'affiche de nouveau, adressez-vous au service après-vente.

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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



Emballage

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

QUELFOR.COM

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM



QUELFOUR.COM