

¹⁾Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four. Durant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que durant les fonctions de cuisson.

²⁾Cette protection empêche le contact direct avec le gril. Quoiqu'il en soit, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en service.

³⁾Pendant la fonction de pyrolyse un dispositif automatique de "verrouillage de porte" est activé. Sur le panneau de commandes un témoin s'allume au niveau de "🔒", et la lampe reste éteinte. Durant la pyrolyse, la température de la porte augmente : il est conseillé **d'éloigner les enfants**.

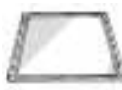
⁴⁾Lorsque le four est éteint, l'éclairage s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

ACCESSOIRES

Tournebroche :



Plaque à pâtisserie :



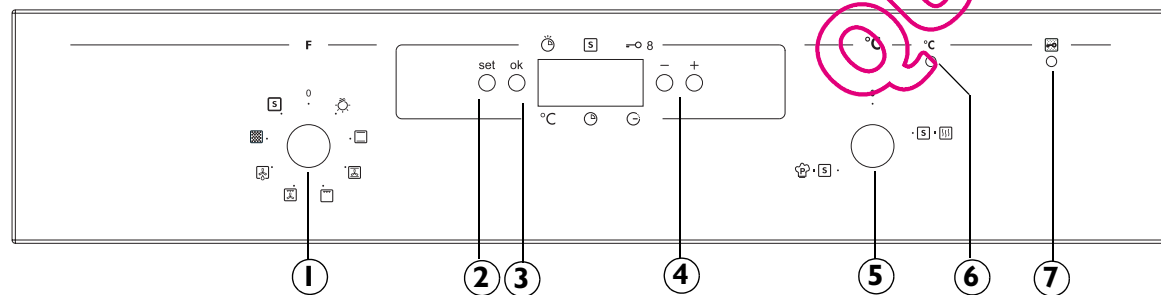
Lèchefrite :



2 grilles :



BANDEAU DE COMMANDES



- 1. Bouton de sélection des fonctions
- 2. Touche de programmation : ("réglage")
- 3. Touche de confirmation ("ok")
- 4. Touches de modification valeurs temps

- 5. Bouton thermostat
- 6. Voyant rouge du thermostat
- 7. Témoin, dispositif automatique de verrouillage de porte

Tableau des fonctions du four

Fonction	Température réglable	Description de la fonction
■ Arrêt four	-	-
☀ ÉCLAIRAGE	-	• Pour allumer l'éclairage du four.
🍖 VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX	80°C - 250°C	• Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins. • Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et placez les aliments à l'intérieur du four lorsque le voyant "C" est encore allumé. • Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
🍰 PÂTISSERIES, TARTES	80°C - 250°C	• Pour cuire sur 2 gradins maximum. • Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène. • Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).
🍷 GRILLADES, GRATINS 1 À 5	80°C - 250°C	• Pour rôtir des viandes et des volailles. • Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. • Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson.
🍷 GRILLADES, ÉPAISSES 1 À 5	80°C - 250°C	• Pour griller les grandes pièces de viande (rosbifs, rôtis). • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
🍷 DÉCONGÉLATION	Référez-vous à la fiche du programmeur	• Pour décongeler les aliments à température ambiante. • Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.
🔥 PYROLYSE	Les détails relatifs à cette fonction sont contenus dans la fiche programmeur	• La durée de la pyrolyse peut être réglée de 1h / 30 minimum à 3 h maximum.
🕒 FONCTION SPECIALE	80°C / chauffe-plats 250°C Pizza	• Chauffe-plats : permet de maintenir les aliments à une température constante d'environ 80°C. • Pizzas : idéal pour la cuisson de la pizza et du pain 250°C.

Recommandations :

Durant le cycle de pyrolyse, il est conseillé d'enlever tous les accessoires fournis pour ne pas faire augmenter davantage la température de la surface extérieure de la porte et garantir une meilleure efficacité du nettoyage de la partie inférieure du four.

TABLEAUX DE CUISSON

ALIMENTS		Fonction	Pré-chauffage	Gratin en partant du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
V I A N D E	Agneau, mouton		X	2	200	90 - 110
			X	2	200	90 - 110
			X	2	200	90 - 110
	Rôti (veau, porc, bœuf) (kg 1)		X	2	200	100 - 110
			X	2	200	100 - 110
			X	2	200	100 - 110
	Poulet, lapin, canard		X	2	200	80 - 90
			X	2	200	80 - 90
			X	2	200	80 - 90
	Dinde (kg 3-4)		X	1	200	160 - 180
			X	1	200	160 - 180
			X	1	200	160 - 180
	Oie (kg 2)		X	2	200	100 - 130
			X	2	200	100 - 130
			X	2	200	100 - 130
P O I S S O N	(ENTIER) (1-2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	200	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
	(EN TRANCHES) (1 kg.) Espadon, thon		X	2	200	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
			X	3	180	50 - 60
L É G U M E S	Poivrons et tomates farcis		X	2	200	60 - 70
			X	2	190	60 - 70
			X	2	180	60 - 70
	Pommes de terre au four		X	2	200	50 - 60
			X	2	200	50 - 60
			X	2	200	50 - 60
P I Z Z A S	Pizza - Pain		X	2	250	15 - 20
			X	2	250	15 - 20
			X	1-3	250	20 - 30
			X	1-3	250	20 - 30
			X	1-3	250	20 - 30
G Â T E A U X V I E N N O I S E R I E S E T C	Gâteaux levés		X	2	170	40 - 50
			X	2	180	40 - 50
			X	2	170	40 - 50
	Tourtes fourrées au fromage		X	2	190	70 - 90
			X	2	180	70 - 90
			X	2	170	70 - 90
	Tartes		X	2	180	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
	Strudel aux pommes		X	2	200	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
	Biscuits		X	2	160	30 - 40
			X	1-3	150	30 - 40
			X	2	150	30 - 40

ALIMENTS		Fonction	Pré-chauffage	Gratin en partant du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
G Â T E A U X V I E N N O I S E R I E S E T C	Choux à la crème		X	2	190	40 - 50
			X	1-3	180	40 - 50
			X	2	180	40 - 50
	Tourtes		X	2	200	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
	Tartes fourrées aux fruits par ex. ananas, pêches		X	2	180	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
	Meringues		X	2	120	150 - 180
			X	1-3	120	150 - 180
			-	2-4	120	150 - 180
	Vol-au-vent		X	2	200	30 - 40
			X	2	190	30 - 40
			X	2	190	30 - 40
	Soufflés		X	2	200	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
Lasagnes		X	2	200	50 - 60	
		X	2	190	50 - 60	
		X	2	190	50 - 60	

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

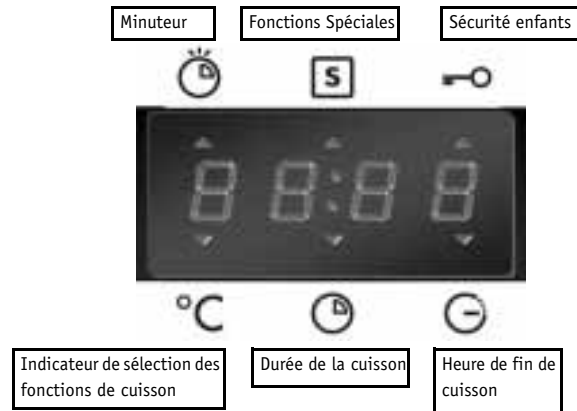
ALIMENTS		Fonction	Pré-chauffage	Gratin en partant du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	
V I A N D E	Entrecôtes		X	3-4	225-250	40 - 50	
	Côtelettes		X	3-4	225-250	30 - 40	
	Saucisses		X	3-4	225-250	30 - 40	
	Côtes de porc		X	3-4	225-250	30 - 40	
	Cuisses de poulet		X	3-4	200-225	40 - 50	
	Brochettes		X	3-4	200-225	40 - 50	
	Échine de porc		X	3-4	200-225	40 - 50	
	Demi-poulet		X	3	200-225	50 - 60	
	Demi-poulet		X	2	200-225	50 - 60	
	Poulets entiers		X	2	200	60 - 70	
	Rôti, porc, bœuf		X	2	200	70 - 80	
	Canard		X	2	200-210	80 - 90	
	Gigot d'agneau		X	2	200	70 - 80	
	Rosbif		X	2	225-250	50 - 60	
	Pommes de terre au four		X	3	200-210	50 - 60	
	P O I S S O N	Poisson (dorade, truite)		X	2	190-200	50 - 60
		Poissons (filets)		X	3-4	200-225	30 - 40

Remarque : GRIL, retournez la viande à mi-cuisson.

Minuterie électronique



- Afficheur**
- 1 Bouton de sélection des fonctions
 - 2 Touche de programmation : ("set")
 - 3 Touche de confirmation ("ok")
 - 4 Touches de modification valeurs temps ("-" "+")
 - 5 Bouton du thermostat



Activation du four

Après avoir branché le four pour la première fois au secteur ou après une coupure d'électricité, l'écran indique "12:00".

Sélection et modification de l'horloge :

1. Appuyez sur la touche "OK". L'heure clignote sur l'écran.
2. Appuyez sur la touche "-" ou "+" pour programmer l'heure.
3. Appuyez sur "ok" et "-" ou "+" pour programmer les minutes.
4. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer.

Pour modifier l'heure :

Appuyez sur la touche "ok" pendant 2 s. jusqu'à ce que l'heure clignote sur l'écran. Répétez les opérations indiquées ci-dessus.

Sélection de la fonction de cuisson :

1. Tournez le bouton ① sur la fonction choisie.
2. Tournez le bouton ⑤ pour sélectionner la température.
(NB : avec la fonction "Décongélation", la température affichée est purement indicative et n'implique pas le réchauffement du four qui restera à température ambiante, conformément à la description de la fonction figurant dans la fiche produit).
3. Confirmez en appuyant sur la touche "ok" le four démarre. Le témoin sur le panneau de commandes au niveau de °C s'éteindra une fois atteinte la température sélectionnée.

Pour modifier la température :

1. Tournez le bouton ⑤ et sélectionnez à nouveau la température désirée.

Recommandations particulières:

Pour annuler une quelconque sélection, tournez le bouton ① sur "0". Ou appuyez sur "ok" pour éteindre le four en conservant les fonctions précédemment sélectionnées.

Sélection du temps de cuisson :

La durée de cuisson permet de faire fonctionner le four (en sélectionnant n'importe quelle fonction, à l'exception des fonctions spéciales) pendant une durée déterminée, au terme de laquelle le four s'éteint automatiquement. La durée de cuisson maximum qu'il est possible de programmer est de 6 heures.

1. Programmez la fonction et la température (voir chapitre : "Sélection de la fonction de cuisson") jusqu'au point 2 sans confirmer avec la touche "ok".
2. Appuyez sur la touche "set" (Appuyez sur la touche "set" ▼ correspondant au symbole de la durée de cuisson s'allume) et, dans un délai de 8 min., sélectionnez. la durée de cuisson désirée à l'aide des touches "-" o "+".
3. Confirmez en appuyant sur la touche "ok", le four se met en marche et l'écran indique le temps restant avant la fin de la cuisson.
4. Pour modifier la température précédemment programmée, tournez le bouton ⑤.
Pour retourner à l'affichage de la durée restante, attendez 5 secondes.

Apparition de End sur l'écran :

A la fin du temps programmé, l'indication End apparaît sur l'écran et un signal sonore retentit. Le four s'éteindra automatiquement.

Il est possible de modifier la durée de cuisson en intervenant sur les touches "-" "+". Retournez au point 3 chapitre "Sélection de la durée de cuisson".

1. Tournez le bouton ① sur "0"

L'heure du jour réapparaît sur l'écran.

Pour augmenter la durée de cuisson utilisez la touche "-" o "+".

Sélection de l'heure de fin de cuisson

Cette opération permet de programmer à l'avance l'heure de fin de cuisson. La durée maximum programmable est de 23 heures et 59 minutes.

1. Procédez en suivant les points 1 et 2 du chapitre "Sélection de la durée de cuisson"
 2. Appuyez sur la touche "set" pour programmer l'heure de fin de cuisson : l'indicateur ▼ correspondant au symbole s'allume.
 3. Programmez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches "-" "+".
 4. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer l'heure de fin de cuisson.
- Le four entrera automatiquement en fonction à l'heure de fin de cuisson moins la durée de cuisson : sur l'écran les indicateurs ▼ ▼ au-dessus des symboles s'allument.

Fonctions Spéciales

Tournez le bouton ① sur la fonction 5, l'indicateur ▲ correspondant au symbole 5 s'allume.

Chauffe-plats

Permet de maintenir le four à une température constante de 80°C.

1. Tournez le bouton ⑤ correspondant au symbole
2. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer.
3. Le témoin du panneau de commandes °C en face de s'éteindra lorsque le four aura atteint une température de 80°C, sur l'afficheur clignotera un temps de 5 minutes prédéfini par le fabricant et un signal sonore se déclenche.
4. Introduisez les aliments.
5. Il est possible de modifier le temps prédéfini à l'aide des touches "+" "-".
6. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer.
7. A la fin du temps programme, le four s'éteint automatiquement, sur l'écran apparaît End et un signal sonore retentit.

Pizzas

Fonction à température fixe de 250°C adaptée pour la cuisson des pizzas.

1. Tournez le bouton ⑤ correspondant au symbole
2. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer.
3. Le témoin sur le panneau de commandes °C en face de s'éteindra lorsque le four aura atteint la température de 250°C, sur l'afficheur clignotera un temps de 12 minutes prédéfini par le fabricant et un signal sonore se déclenche.
4. Introduisez les aliments.
5. Il est possible de modifier le temps prédéfini à l'aide des touches "+" "-".
6. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer.
7. A la fin du temps programme, le four s'éteint automatiquement, sur l'écran apparaît End et un signal sonore retentit.

Fonction Pyrolyse

1. Tournez le bouton ① sur la fonction de pyrolyse, le voyant rouge du thermostat s'allumera et l'afficheur visualise pendant 2 secondes clean, le programmeur se programmera automatiquement sur une durée minimum de pyrolyse de 1:30.
2. Appuyez sur les touches "+" "-" pour modifier la durée de pyrolyse. La durée maxi du programme est de 3 h.

Il est possible de programmer l'heure de fin de pyrolyse en procédant de la façon suivante :

1. appuyez sur la touche "set" pour programmer l'heure de fin de pyrolyse. l'indicateur ▼ correspondant au symbole s'allume.
 2. Programmer l'heure de fin de pyrolyse en appuyant sur les touches "+" "-".
 3. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer l'heure de fin de pyrolyse.
- Le four entrera automatiquement en fonction à l'heure de fin de pyrolyse moins la durée de pyrolyse (préalablement programmée).

Les indicateurs ▼ au-dessus des symboles s'allument.

4. Il est possible d'augmenter la durée de pyrolyse en appuyant sur la touche "ok"; ensuite, programmer la nouvelle durée en appuyant sur les touches "+".
 5. Confirmer par la touche "ok".
- A la fin du temps programmé, un signal sonore retentit et l'écran visualise End.
6. Si vous appuyez sur la touche "ok", le signal sonore est interrompu.
 7. Tournez le bouton ① sur "0", l'afficheur visualise à nouveau l'heure du jour.

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé uniquement lorsque le four ne fonctionne pas et permet de régler un temps maximum de 6 heures.

Pour programmer le compte-minutes :

1. Maintenez le bouton ① sur la position "0". L'heure du jour apparaît sur l'écran.
2. Appuyez sur la touche "set". L'indicateur ▲ correspondant au symbole ⏰ s'allume.
Appuyez sur les touches "-" ou "+" pour programmer le temps désiré.
3. Appuyez sur la touche "ok" pour confirmer la sélection.

A la fin du temps programmé :

Un signal sonore retentit et sur l'écran clignote End.

Appuyez sur la touche "ok" : Le signal sonore s'arrête. L'heure du jour réapparaît sur l'écran.

Sécurité enfants Loc :

1. Boutons ① et ⑤ positionnés sur "0", appuyez simultanément sur les touches "ok" et - pendant 5 s. l'indicateur ▲ correspondant au symbole 🔒 s'allume.
2. Après l'activation de sécurité il ne sera plus possible d'utiliser les fonctions du four.
3. Pour désactiver, répétez la séquence indiquée au point 1.

AVERTISSEMENT : au cas où sur l'afficheur apparaîtrait -.-.- non clignotant, cela ne signifie pas que le four est forcément éteint. Faites attention.

QUELFOUR.COM