

B9871-5

Notice d'utilisation

Four électrique  
encastrable

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de qualité.

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

## Sommaire

<b>Notice d'utilisation</b>	<b>3</b>	Sonde à viande	18
<b>Avertissements importants</b>	<b>3</b>	Programmes automatiques	20
<b>Description de l'appareil</b>	<b>5</b>	Options	22
Vue d'ensemble	5	Fonctions de l'horloge	30
Les commandes électroniques du four	6	Fonctions supplémentaires	35
Équipement du four	7	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>37</b>
Accessoires du four	8	Extérieur de l'appareil	37
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>9</b>	Intérieur du four	37
Sélectionner la langue	9	Accessoires	37
Activer le filtre anti-odeurs OUI/NON	9	Filtre à graisse	37
Régler l'heure du jour	10	Nettoyage par pyrolyse	38
Premier nettoyage	10	Fonction de rappel pour le nettoyage par pyrolyse	39
<b>Commande du four</b>	<b>11</b>	Gradins fils	40
Vue d'ensemble des commandes Menu	11	Éclairage du four	41
Utilisation des fonctions four	13	Porte du four	42
Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt	14	Porte vitrée du four	43
Installation de la grille, du plateau multi usages et de la rôtissoire	16	<b>Que faire si ...</b>	<b>46</b>
Insérer/enlever le filtre à graisse	17	Protection de l'environnement	48
		<b>Service après-vente</b>	<b>49</b>

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

## Notice d'utilisation



### Avertissements importants

#### Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien qualifié**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : retirez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **d'un service après vente**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à votre service après vente ou à votre magasin vendeur.

#### Sécurité pour les enfants

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil. Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Cet appareil est équipé d'une sécurité enfants.

#### Sécurité pendant l'utilisation

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



#### Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

## Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charge lourde et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.
- Une fois le ventilateur de refroidissement à l'arrêt, veillez à ne conserver aucun aliment ouvert dans le four. Il se peut que de l'humidité se forme à l'intérieur du four ou sur la vitre du four et que celle-ci se dépose également sur vos meubles.

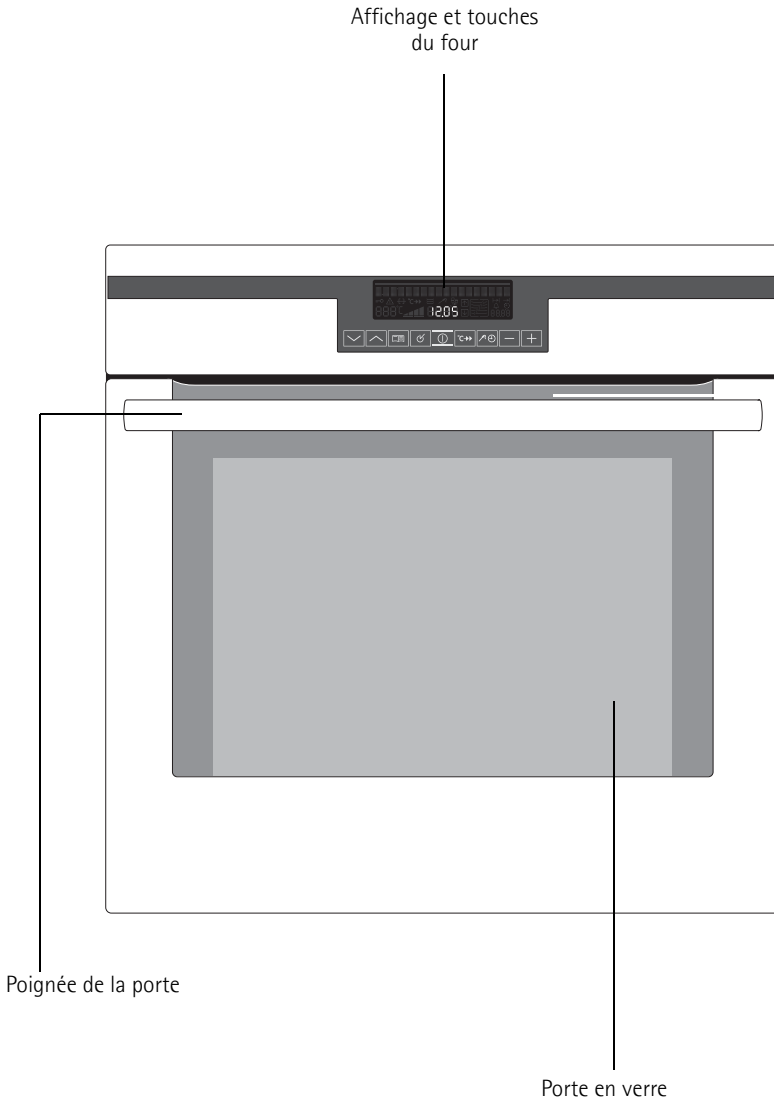


### Remarque relative au revêtement en émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

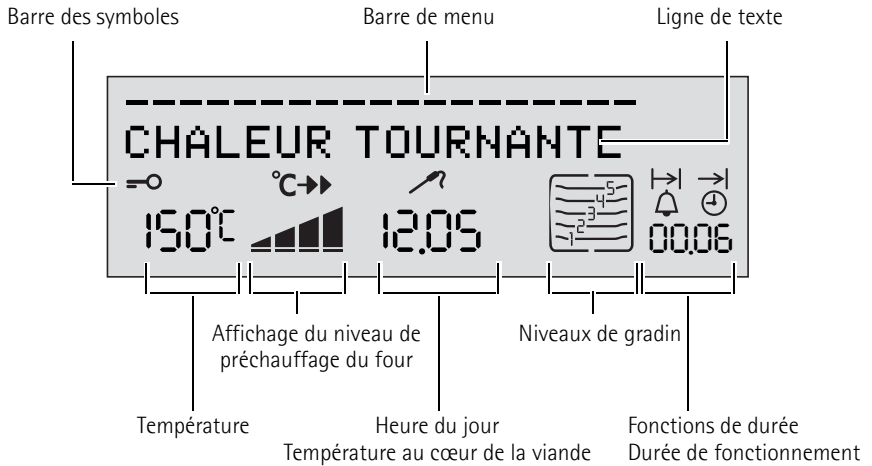
# Description de l'appareil

## Vue d'ensemble



## Les commandes électroniques du four

### Affichage



### Barre de menu

Une barre clignotante situé sur la barre de menu indique la position dans laquelle vous vous trouvez.

Lorsque la barre de menu disparaît de l'affichage, le four commence à chauffer ou la durée sélectionnée commence à s'écouler.










Si seulement une barre sur deux est allumée dans la barre de menus, le filtre anti-odeurs est en fonctionnement.

### Ligne des symboles

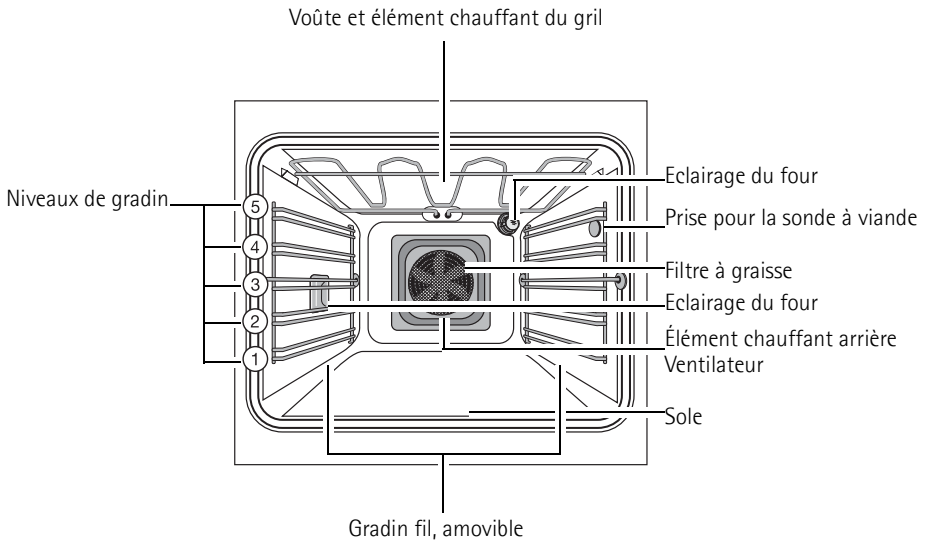
Symbole	Fonction
	Verrouillage de la porte
	PRECHAUFFAGE RAPIDE
	SONDE A VIANDE
	Verrouillage de la porte.
	PRECHAUFFAGE RAPIDE activé.
	SONDE A VIANDE branché.

### Touches



Touche	Fonction
	Sélectionner des fonctions du four. Défilement vers le bas et vers le haut dans le menu.
	
	Ouvrir le menu des options. Fermer le menu des options (en pressant longuement sur une touche).
	Confirmer, passage au sous-menu.
	Mettre l'appareil en fonctionnement / à l'arrêt.
	Activer ou désactiver PRECHAUFFAGE RAPIDE
	Sélection entre les fonctions du four, les fonctions de l'heure et SONDE A VIANDE.
	
	Régler les valeurs (par ex. la température, l'heure, le poids ou le niveau de cuisson).

## Équipement du four

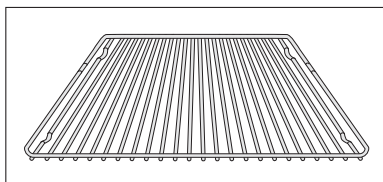


**Face interne de la porte**

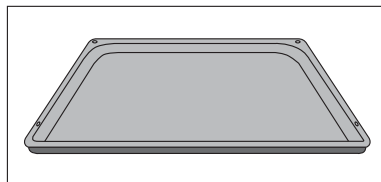
La numérotation des gradins du four est représentée sur la face interne de la porte du four.

**Accessoires du four****Grille**

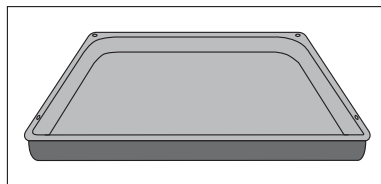
Elle permet de poser des plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.

**Plateau multi-usages**

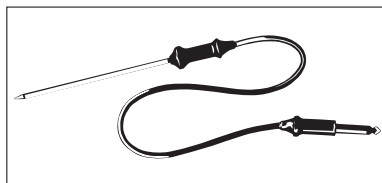
Pour gâteau, biscuits, pizza

**Rôtissoire**

À utiliser pour rôtir des aliments ou pour recueillir les graisses.

**Sonde à viande**

Pour déterminer avec précision l'état de cuisson de pièces de viande.







## Avant la première utilisation


### Sélectionner la langue

1. Lorsque l'appareil est branché, le message SPRACHE EINSTELLEN - LANGUAGE MENU s'affiche.






2. A l'aide des touches de direction  ou , sélectionner la langue souhaitée.



3. Confirmer votre sélection à l'aide de la touche OK . Les messages s'affichent alors immédiatement dans la langue sélectionnée.



### Activer le filtre anti-odeurs OUI/NON

1. Sélectionnez le réglage souhaitée à l'aide des touches fléchées  ou .
2. Appuyez sur la touche OK . MEMORISE s'affiche pendant quelques secondes.






Les odeurs sont entièrement éliminées sous l'effet catalytique du filtre.

Si le filtre anti-odeurs est activé, il se met automatiquement en fonctionnement lorsque le processus de cuisson ou de rôtissage démarre.

Si le processus de cuisson ou de rôtissage est terminé, il se met à l'arrêt.

## Régler l'heure du jour

 L'heure doit être réglée uniquement si l'appareil n'a pas été sous tension pendant un laps de temps prolongé.

1. HEURE DU JOUR s'allume.  
L'affichage de l'heure indique 12.00.
2. Réglez l'heure courante à l'aide de la touche  ou .




3. Confirmez le réglage à l'aide de la touche SÉLECTION.  
L'appareil est maintenant prêt à l'utilisation.




 Si vous souhaitez modifier ultérieurement les réglages de base, se reporter au chapitre intitulé OPTIONS.

## Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.

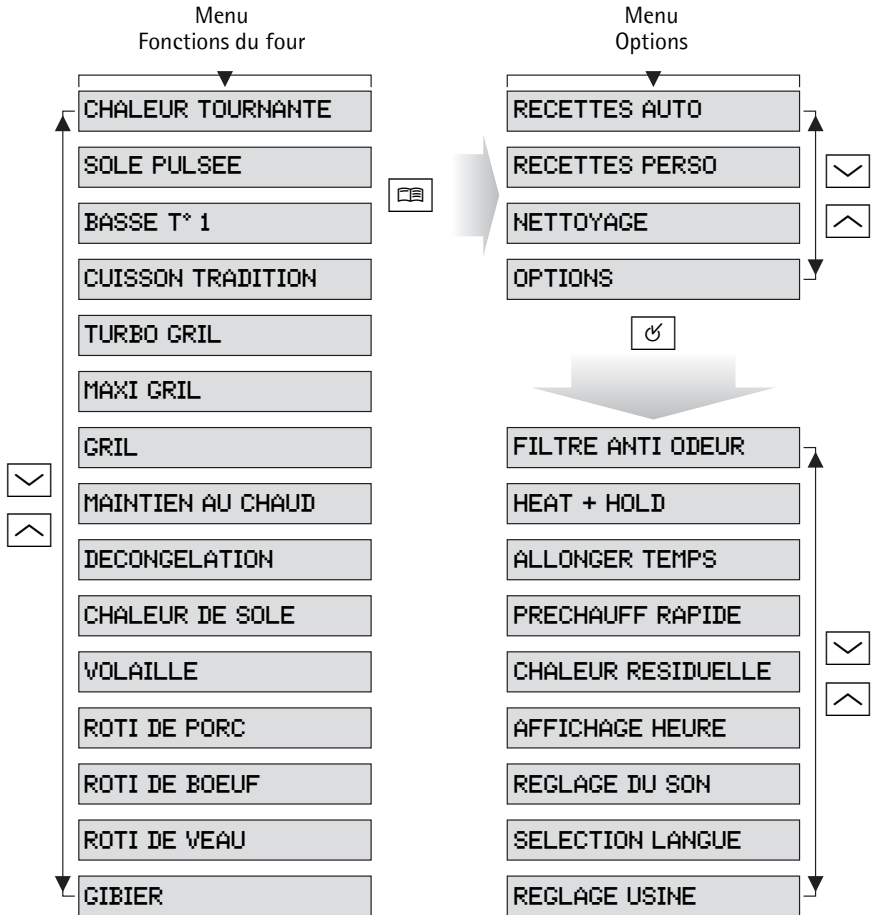
 **Avertissement** : N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.

 Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.



# Commande du four

## Vue d'ensemble des commandes Menu



A chaque phase de la mise en service, l'affichage indique uniquement les possibilités de sélection les mieux adaptées à la fonction choisie.



### Le menu des fonctions du four

- Lorsque l'appareil est sous tension, le menu des fonctions du four s'affiche.
- Les touches de direction  ou  permettent de sélectionner une fonction du four. La barre de menu indique la position dans laquelle vous trouvez dans le menu.



### Exemple de sélection d'une fonction du four

1. Mettre l'appareil sous tension à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT .



2. Sélectionner la fonction du four à l'aide des touches de direction  ou . Une proposition de température s'affiche sur l'indicateur de température. Le four commence à chauffer.







3. La touche  ou  permet d'augmenter ou de diminuer la température.



Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit.



### Le menu Options


- La touche OPTION  permet d'ouvrir le menu Options.
- A l'aide des touches de direction  ou , sélectionner l'option souhaitée. La barre de menu indique à quelle position du menu vous vous trouvez.
- La touche OK  permet de passer au menu de l'option sélectionnée.

### Les sous-menus

- Les touches de direction  ou  permettent de sélectionner le réglage souhaité et la touche OK  permet de passer à d'autres sous-menus.



A la fin de chaque menu se trouve une option de menu RETOUR. Elle permet de revenir au menu précédent.

Il est possible d'interrompre le processus en appuyant longuement sur la touche OPTION .

Vous êtes alors à nouveau dans le menu des fonctions du four.

## Utilisation des fonctions four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

Fonction du four	Utilisation
<b>CHALEUR TOUR-NANTE</b>	Pour <b>cuire</b> sur trois niveaux à la fois. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la température Voûte/sole.
<b>SOLE PULSEE</b>	Pour cuire sur un gradin des mets nécessitant un <b>brunissage intensif et un fond croustillant</b> Réglez une température du four de 20 à 40° inférieure à celles de la voûte et de la sole.
<b>BASSE</b>	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.
<b>CUISSON TRADITION</b>	Pour <b>faire cuire</b> et <b>rôtir</b> sur <b>un seul niveau</b> .
<b>TURBO GRIL</b>	Pour <b>faire rôtir</b> des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour <b>faire cuire des gratins</b> et <b>faire dorer le dessus des aliments</b> .
<b>MAXI GRIL</b>	Pour <b>faire griller</b> des aliments peu épais en <b>grande quantité</b> et pour <b>faire des toasts</b> .
<b>GRIL</b>	Pour <b>faire griller</b> des aliments peu épais devant être placés au <b>milieu de la grille</b> et pour <b>faire des toasts</b> .
<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Maintenir des plats au chaud.
<b>DECONGELATION</b>	Pour <b>décongeler</b> par ex. des tartes, du beurre, du pain , des fruits ou d'autres <b>produits alimentaires congelés</b> .
<b>CHALEUR DE SOLE</b>	Pour <b>faire cuire</b> des gâteaux avec <b>fond croustillant</b> .

## Programmes viande

Programme viande avec indication de poids	Utilisation	Gamme de poids
VOLAILLE	Poulet, canard, oie	0,9 à 4,7 kg
ROTI DE PORC	Rôti de porc, épaule de porc fumée	1 à 3 kg
ROTI DE BOEUF	Rôti de bœuf, rôti de viande marinée	1 à 3 kg
ROTI DE VEAU	Rôti de veau	1 à 3 kg
GIBIER	Cerf, chevreuil, lapin	1 à 3 kg

ou




Programme viande avec utilisation de la sonde à viande	Degré de cuisson	Précision
BOEUF	BOEUF SAIGNANT	-
	BOEUF A POINT	
	BOEUF BIEN CUIT	
BOEUF SCA	BOEUF SCA SAIGNANT	Rosbif à la scandinave (peu bruni)
	BOEUF SCA A POINT	
	BOEUF SC BIEN CUIT	
PORC	-	-
VEAU	-	-
GIGOT D'AGNEAU	-	-
GIBIER	-	-
VOLAILLE	-	-

### Utilisations, tableaux, conseils et recettes

La brochure ci-jointe contient des conseils pratiques relatifs aux différentes fonctions du four, aux programmes et aux recettes automatiques.

## Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt

### Sélectionner une fonction du four



1. Mettre l'appareil sous tension à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT .
2. A l'aide des touches de direction  ou , sélectionner la fonction du four souhaitée.

L'indicateur de température propose une température.

Le four commence à chauffer.



### Modifier la température du four



A l'aide de la touche  ou , vous pouvez modifier la température du four.



Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit.




## Désactiver la fonction four

Appuyez sur les touches de direction  ou  jusqu'à ce que FONCTIONS FOUR s'affiche à nouveau.



## Mettre l'appareil hors tension

Mettez l'appareil hors tension à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT .



## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.

## Indicateur de température

### Affichage de l'allure de chauffe

Après la **sélection** de la fonction de cuisson la barre déroulante indique l'état de l'allure de chauffe du four.



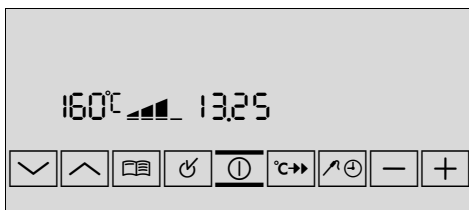
### Indicateur de préchauffage rapide

Après l'activation de la fonction PRECHAUFFAGE RAPIDE la barre déroulante indique que le PRECHAUFFAGE RAPIDE fonctionne.



### Indicateur de chaleur résiduelle

Une fois le **four mis à l'arrêt** la chaleur résiduelle reste affichée.



### Affichage de la température au degré près

Appuyer sut les touches **+** et **-** en même temps.

La température réelle dans le four s'affiche.



## Installation de la grille, du plateau multi usages et de la rôtissoire



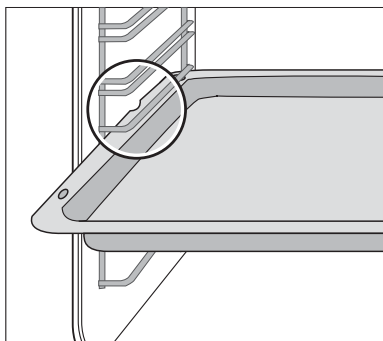
### Sécurité de retrait et protection contre le basculement

Tous les accessoires à insérer possèdent sur le côté droit et sur le côté gauche un petit renforcement vers le bas.

Veuillez toujours placer les éléments à insérer de telle façon que cette voûte se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette voûte est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

### Installation de la plaque du four ou de la rôtissoire :

Faites glisser le plateau multi usages ou la rôtissoire entre les rails du gradin que vous avez sélectionné.



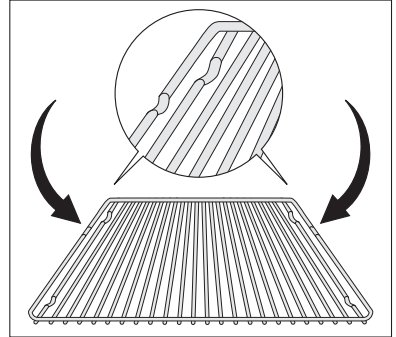


### Installation de la grille :

Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas.  
Placez la grille entre les rails du gradin que vous avez sélectionné.

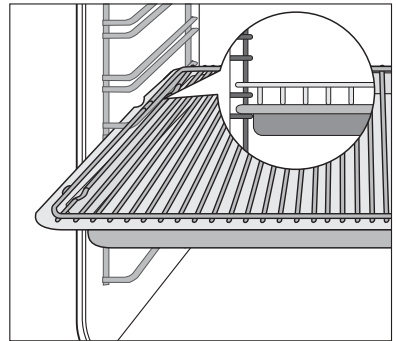


Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.



### Insérez la grille et la rôtissoire

Placez la grille sur la rôtissoire.  
Faites glisser la rôtissoire **entre** les rails du gradin que vous avez sélectionné.



### Insérer/enlever le filtre à graisse

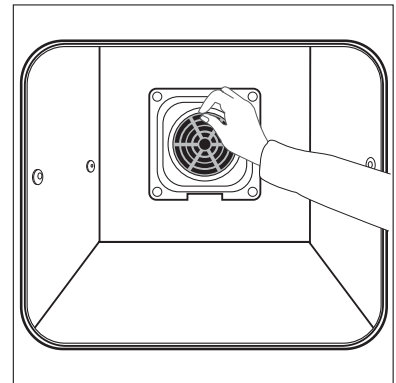
**N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir,** afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

#### Insérer le filtre à graisse


Saisissez la poignée du filtre à graisse et placez les deux fixations du haut vers le bas dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four (orifice du ventilateur).


#### Enlever le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et retirez-le en le faisant glisser vers le haut.




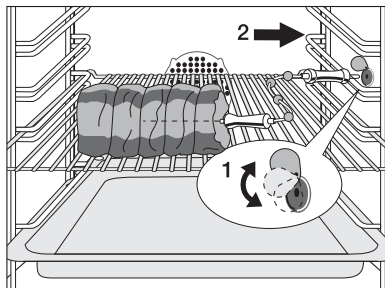
## Sonde à viande

 Lorsque la sonde à viande est installée, le menu FONCTIONS FOUR propose une gamme de fonctions du four correspondantes ainsi que des programmes additionnels.

 **Avvertissement:** Utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil ! Pour la remplacer, utiliser exclusivement une pièce de rechange d'origine !

### Installer la sonde à viande

1. A l'aide de la touche MARCHÉ/ARRÊT  , mettre l'appareil sous tension.
2. Introduire la pointe de la sonde à viande aussi profondément que possible dans le morceau de viande à cuire de manière à ce qu'elle se trouve au centre du morceau.
3. Enfoncer la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée située dans la fiche qui se trouve dans la paroi latérale du four.




### Régler la température à cœur de la viande

Pour mettre à l'arrêt le four au degré près lorsque que la température à cœur que vous avez sélectionnée est atteinte :



**Deux températures sont à prendre en considération:**

- La température du four : cf. tableau de cuissons
- La température à cœur : cf. tableau des brochettes de viande

1. Placer la sonde à viande comme décrit ci-dessus.

Dans la ligne de texte, **SONDE A VIAN-**  
**DE** s'affiche et le symbole  apparaît.





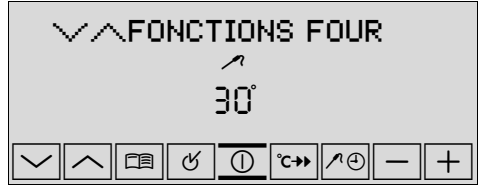
2. En 5 secondes au moyen de la touche  ou  régler la température à cœur souhaitée.



La température à cœur actuelle s'affiche à présent.



Si FONCTIONS FOUR devait déjà être affiché dans la ligne de texte avant que la température à cœur soit réglée, appuyer sur la touche SÉLECTION , jusqu'à ce que le symbole  clignote et que le réglage soit effectué.



La température à cœur est indiquée à partir de 30°C.

### 3. Régler la fonction du four ou la température du four.




En quelques minutes, une heure de fin de cuisson provisoire est calculée jusqu'à laquelle la température à cœur réglée sera atteinte. L'heure de fin de cuisson est constamment recalculée et actualisée à l'affichage. Il est indispensable que la sonde à viande soit enfoncée dans la viande ainsi que dans la prise en début de cuisson et n'en soit pas retirée en cours de cuisson.

Lors de la phase de calcul, l'affichage indique pour l'heure du jour et la température à cœur de la viande un "triangle qui clignote".

Dès que la température à cœur prévue est atteinte, un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt.

### 4. Appuyer sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.

#### Modifier la température à cœur ultérieurement

Appuyer sur la touche SÉLECTION  plusieurs fois jusqu'à ce que SONDE A VIANDE apparaisse dans la ligne de texte et que la température à cœur réglée apparaisse dans l'affichage de température.

Modifier ensuite la température avec la touche  ou .

#### Retirer la sonde à viande

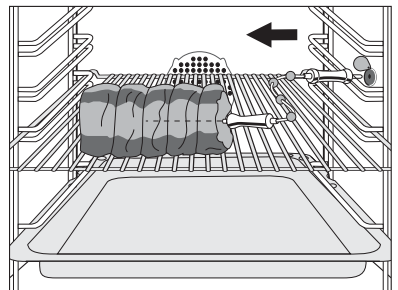


**Avertissement:** La sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure en débranchant la sonde et en enlevant la tige !

1. Débrancher la sonde à viande et retirer l'aliment du four.
2. Mettre l'appareil hors tension.



Les informations concernant les **programmes viande avec sonde à viande** se trouvent dans le chapitre intitulé « Programmes automatiques ».





## Programmes automatiques

Outre les fonctions du four qui permettent de régler individuellement la cuisson et le rôtissage, vous pouvez utiliser également les divers programmes automatiques :

1. Programme viande avec indication du poids (menu FONCTIONS FOUR)
2. Programme viande avec sonde à viande (menu FONCTIONS FOUR)
3. Recettes automatiques (menu options)



### Programme viande avec indication de poids

Le programme viande permet d'effectuer les réglages les mieux adaptés pour chaque type de viande. La durée de cuisson de la viande est automatiquement déterminée en fonction du poids indiqué.

1. A l'aide des touches de direction  ou , sélectionner le programme viande souhaité.

Le poids s'affiche sur la ligne de texte.



2. Aussi longtemps que l'indication du poids clignote, à l'aide de la touche  ou , sélectionner le poids de la viande à cuire.


La sélection s'effectue par paliers de 0,1 kg- (pour les VOLAILLE, elle s'effectue par paliers de 0,2kg).

Le programme viande démarre.

L'affichage des fonctions de durée indique la durée du programme. Le compte à rebours commence. Le temps restant est ainsi constamment affiché tout au long de la cuisson.



Si le poids conseillé n'est pas modifié dans les 5 secondes qui suivent, le programme viande démarre.

Vous pouvez encore modifier le poids dans les deux premières minutes. Pour ce faire, appuyer sur la touche SÉLECTION  :

L'indication du poids clignote et peut alors être modifiée.

3. Lorsque le programme viande VOLAILLE est sélectionné, retourner l'aliment lorsqu'un signal sonore retentit et que le message RETOURNER VIANDE s'affiche sur la ligne de texte.

Un signal sonore retentit lorsque tous les programmes viande sont terminés.



## Programmes viande avec sonde à viande




Lorsque la sonde à viande est branchée, le menu FONCTIONS FOUR propose des programmes viande supplémentaires pour la sonde à viande. Ce programme permet de régler de manière optimale la cuisson de chaque type de viande.





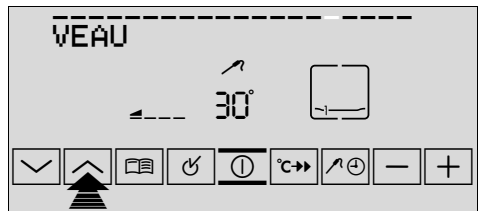
**Avertissement:** Utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil ! Pour la remplacer, utiliser exclusivement une pièce de rechange d'origine !

1. A l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT , mettre l'appareil sous tension.
2. Installer la sonde à viande

La ligne de texte affiche SONDE A VIANDE et le symbole  clignote.

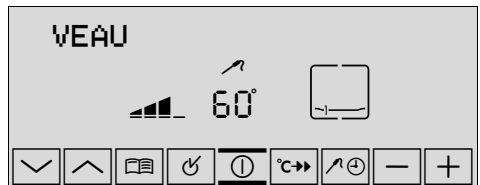


1. A l'aide des touches de direction  ou , sélectionner le SONDE A VIANDE-programme souhaité.



Dès que la température au cœur de la viande présélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit et la valeur de la température clignote.

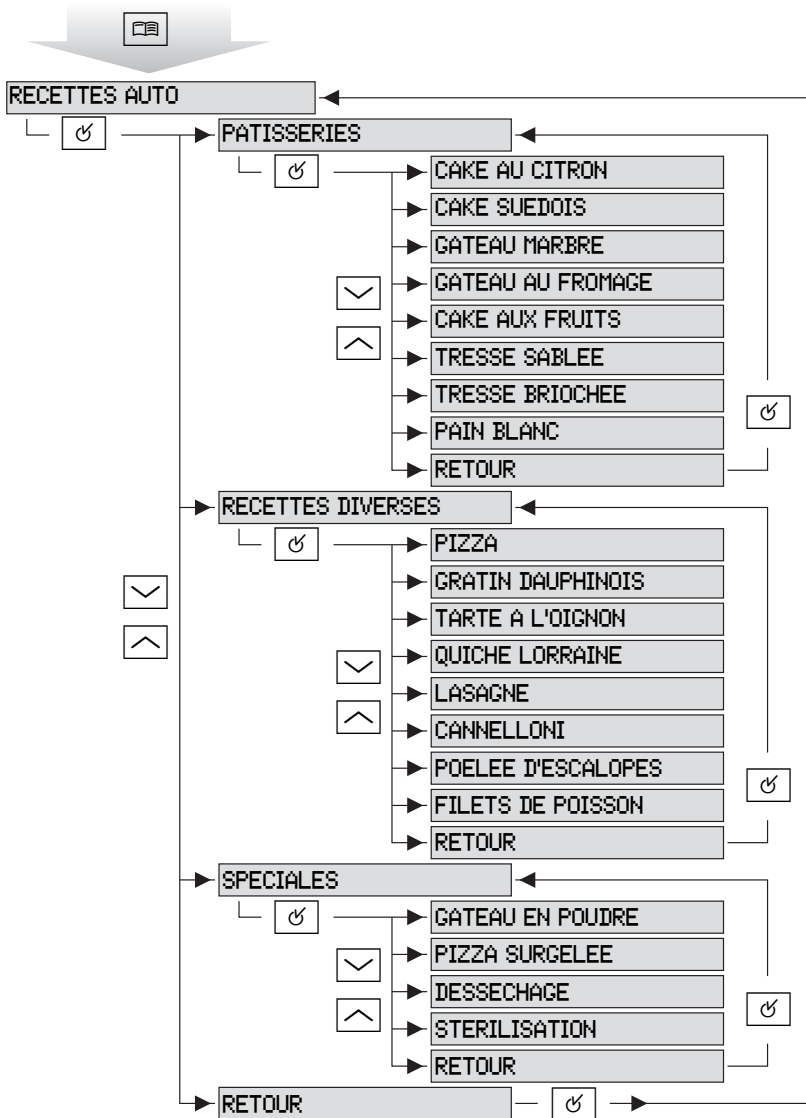
2. Presser n'importe quelle touche pour désactiver le signal.
3. Retirer la sonde à viande.



**Avertissement:** La sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure en débranchant la sonde et en enlevant la tige !

## Options

## RECETTES AUTO Aperçu général



## PÂTISSERIES et RECETTES DIVERSES



Pour utiliser cette fonction, se reporter aux recettes indiquées dans le chapitre intitulé « Applications, tableaux et conseils ». Cette fonction permet de choisir le réglage optimal pour chaque recette.

### Sélectionner une recette

1. La touche OPTION permet de passer au menu options.



2. La touche OK permet de passer au menu RECETTES AUTO.



3. À l'aide des touches de direction ou , sélectionner la catégorie de recettes souhaitée.




4. La touche OK permet de passer par ex. au menu RECETTES DIVERSES.




5. À l'aide des touches de direction ou , sélectionner la recette souhaitée. Si la sélection n'est pas modifiée dans les quelques secondes qui suivent, le four l'enregistre et commence à chauffer.




6. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
  - « 00:00 » et le symbole  clignotent.
  - Le chauffage du four se désactive automatiquement.
7. Appuyer sur une touche quelconque pour désactiver le signal.



### Différer le départ

Il est possible de différer le programme et de le lancer automatiquement ultérieurement (voir les fonctions de l'horloge FIN .








La fonction de l'horloge FIN  peut être sélectionnée uniquement dans les deux minutes qui suivent le démarrage du programme..



### Mettre fin prématurément à la cuisson

Appuyer assez longtemps sur la touche OPTION  ou sélectionner, à l'aide des touches de direction  ou  l'option RETOUR dans le menu.



### SPECIALES

1. A l'aide de la touche OPTION , passer au menu options.
2. A l'aide de la touche OK , passer au menu RECETTES AUTO.
3. A l'aide des touches de direction  ou , sélectionner une catégorie de recettes SPECIALES.
4. A l'aide de la touche OK , passer au menu SPECIALES.



5. A l'aide des touches de direction  ou , sélectionner une option de menu. Une proposition de température s'affiche. Si la sélection n'est pas modifiée dans les quelques secondes qui suivent, le four l'enregistre et commence à chauffer.



En ce qui concerne les recettes GATEAU EN POUDRE et PIZZA SURGELEE, la touche  ou  permet d'augmenter ou de diminuer la température proposée de 10°C.



La catégorie SPECIALES comporte les options de menu suivantes :

<b>GATEAU EN POWDRE</b>	Cuisson de gâteaux prêts et de mélanges.
<b>PIZZA SURGELEE</b>	Cuisson de plats préparés congelés tels que les pizzas, les lasagnes, les gratins et les pommes de terre.
<b>DESSECHAGE</b>	Séchage de fruits, d'herbes et de champignons.
<b>STERILISATION</b>	Conserves de fruits et de légumes.

Pour toute information complémentaire relative à cette fonction, se reporter au chapitre « Applications, tableaux et conseils ».



## RECETTES PERSO

Avec cette fonction, vous pouvez enregistrer les réglages idéaux pour vos recettes. Les trois premières "recettes personnelles" sont directement disponibles dans le menu fonctions du four.

10 emplacements de mémoire pour vos recettes et les recettes avec une température à coeur pour la viande sont à votre disposition.

## Enregistrer les réglages pour les "recettes personnelles"


### Enregistrer les réglages pour une recette connue

1. Sélectionner la fonction du four et la température.
2. Si besoin, passez au moyen de la touche SÉLECTION  à la fonction de l'heure DUREE  et indiquer la durée de cuisson souhaitée (cf. chapitre "fonctions de l'heure")

ou

Passer avec la touche SÉLECTION  à la fonction SONDE A VIANDE et indiquer la température à coeur (cf. chapitre "SONDE A VIANDE")

3. Avec la touche OPTION , passer au menu des options.

4. Avec la touche OK  sélectionner le point de menu suggéré MEMORISER.



Le prochain emplacement de mémoire libre s'affiche.





5. Avec la touche OK  sélectionner par exemple RECETTE N° 1.

La première lettre de la ligne de texte clignote.



6. Avec la touche de déplacement  ou  sélectionner les lettres souhaitées dans l'ordre alphabétique.




7. Avec la touche  ou  déplacer le champs d'écriture vers la droite ou vers la gauche.

La lettre suivante clignote et peut être modifiée ou


vous pouvez écrire le nom de votre "recette personnelle".



-  18 champs d'écriture sont à votre disposition.



Une fois l'inscription terminée, appuyer sur la touche OK  pendant quelques secondes.

MEMORISE s'affiche.


-  Il est possible d'enregistrer des réglages pendant et après la cuisson.



## Rappeler des réglages pour les "recettes personnelles"

1. Mettez en fonctionnement l'appareil à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT .
2. Avec la touche de déplacement , sélectionner la recette mémorisée.




-  Vous pouvez consulter les trois premières "recettes personnalisées" mémorisées directement dans le menu fonctions du four. D'autres "recettes personnelles" peuvent être consultées dans le RECETTES PERSO sous le point de menu DEMARRAGE RECETTE.

## Ecraser un emplacement de mémoire

Les emplacements de mémoire déjà occupés peuvent être écrasés à tout moment.

Pour cela, suivre les explications données au chapitre "enregistrer les réglages pour les recettes personnelles".

Cependant pour le point 5 au lieu de l'emplacement de mémoire libre suggéré, sélectionner avec la touche  la recette que vous désirez écraser.

## OPTIONS



Indépendamment de l'utilisation respective du four, il vous est possible de modifier divers réglages de base. Ils restent réglés ainsi tant que vous ne les modifiez pas.

FILTRE ANTI ODEUR	
– FILTRE A. ODEUR ON	Le filtre anti-odeurs est activé lorsqu'un processus de cuisson ou de rôtissage est démarré.
– FILTRE A.ODEUR OFF	Le filtre anti-odeurs ne s'allume que pour l'autonettoyage (après 100 heures environ).
HEAT + HOLD	
– HEAT + HOLD ON	La fonction HEAT + HOLD est proposée à l'expiration d'une durée ou d'un laps de temps prédéterminé(e) dans le menu Sélection et peut être activée.
– HEAT + HOLD OFF	La fonction HEAT + HOLD n'est <b>pas</b> proposée dans le menu Sélection.
ALLONGER TEMPS	
– ACTIVE	La fonction ALLONGER TEMPS est proposée lorsqu'une durée a été réglée et a expiré.
– DESACTIVE	La fonction ALLONGER TEMPS n'est pas proposée.
PRECHAUFF RAPIDE	
– ACTIVE	La fonction PRECHAUFF RAPIDE est automatiquement activée lorsque les fonctions four sont adaptées.
– DESACTIVE	La fonction PRECHAUFF RAPIDE n'est <b>pas automatiquement</b> activée.
CHALEUR RESIDUELLE	
– ACTIVE	Une fois l'appareil mis à l'arrêt, la chaleur résiduelle s'affiche.
– DESACTIVE	Une fois l'appareil mis à l'arrêt, la chaleur résiduelle ne s'affiche pas.
AFFICHAGE HEURE	
– ACTIVE	Une fois l'appareil mis à l'arrêt, l'heure s'affiche.
– DESACTIVE	Une fois l'appareil mis à l'arrêt, l'affichage de l'heure disparaît également. L'affichage s'allume automatiquement à la mise en fonctionnement de l'appareil. Le réglage DESACTIVE permet d'économiser de l'énergie.
REGLAGE DU SON	
– REGLAGE DES BIPS – ACTIVE – DESACTIVE	Pour définir si chaque pression de touche doit être confirmée par un signal sonore.
– REGLAGE BIP ERREUR – ACTIVE – DESACTIVE	Pour décider si les signaux sonores doivent être acquittés par un signal sonore en cas d'action utilisateur n'étant pas exécutable.

**SELECTION LANGUE - LANGUAGE MENU**

– FRANCAIS

Pour choisir la langue à l'écran.











– ...

**REGLAGE USINE**

– RETOUR REGLAGE USI

Pour réinitialiser tous les réglages à l'état initial.

**Adaptation des OPTIONS**

1. La touche OPTION  permet d'ouvrir le menu options.
2. Les touches de direction  ou  permettent de choisir l'option de menu OPTIONS .
3. La touche OK  permet de passer au menu OPTIONS .
4. Les touches de direction  ou  permettent d'aller au réglage que vous souhaitez adapter.
5. Appuyer sur la touche OK  :  
La valeur actuellement sélectionnée s'affiche.
6. Les touches de direction  ou  permettent de sélectionner la valeur souhaitée.
7. Appuyer sur la touche OK  .  
Pendant quelques secondes, MEMORISEs'affiche.  
Vous vous trouvez ensuite dans le menu des fonctions du four.

**Utilisation des OPTIONS au quotidien****Filtre anti-odeurs**

La consommation d'énergie augmente en cas d'utilisation du filtre anti-odeurs.



Si le filtre anti-odeurs est désactivé dans le menu OPTIONS , il se met automatiquement en fonctionnement après 100 heures de fonctionnement pendant un cycle de cuisson ou de rôtissage pour s'autonettoyer.



Le filtre anti-odeurs se met en fonctionnement automatiquement pendant le nettoyage par pyrolyse, même s'il est désactivé dans le menu OPTIONS .

**Heat+Hold**



La fonction Heat+Hold maintient chaud le plat que vous avez préparé pendant 30 minutes après la fin de cuisson.

Cette fonction est particulièrement utile si vos invités sont en retard.

Condition pour utiliser la fonction Heat+Hold:

- La température préalablement utilisée est supérieure à 80°C.
- Durée configurée

**Activer Heat+Hold**

1. Sélectionner la fonction de cuisson, le programme de viande et le programme automatique.
2. Régler la durée ou la température à cœur.
3. Appuyer sur la touche SÉLECTION  plusieurs fois jusqu'à ce que HEAT + HOLD apparaisse.
4. Confirmez avec  .  
La fonction Heat+Hold est maintenant activée.

5. Dès que la fonction est terminée, un signal sonoreretentit et la fonction Heat+Hold démarre.

La fonction active reste active à 80°C pendant 30 minutes.

Les 30 minutes Heat+Hold terminées, le four se met à l'arrêt.



Quel que soit le mode de cuisson, la fonction Heat+Hold reste active. Vous avez la possibilité de passer d'une fonction de cuisson à une autre.



La fonction Heat+Hold peut être activée OPTIONS ou désactivée dans le menu.

### ALLONGER TEMPS

Permet de prolonger la dernière fonction de cuisson après écoulement de la durée programmée.

Condition :






- Toutes les fonctions de cuisson avec DUREE ou.
- Aucune fonction du four avec SONDE A VIANDE.

La ALLONGER TEMPS est activée ou désactivée dans le menu OPTIONS .

#### Activer la fonction ALLONGER TEMPS

La fonction de cuisson est terminée.

Un signal sonore retentit et un message apparaît.

1. Appuyer sur une touche quelconque (à l'exception de MARCHE/ARRÊT .
2. Un message proposant un ALLONGER TEMPS apparaît pendant env. 3 minutes.
3. Activer avec  ALLONGER TEMPS.
4. Régler la durée de prolongement ALLONGER TEMPS avec  ou .
5. Démarrer ALLONGER TEMPS en appuyant sur la touche  ou il démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

Les réglages de la fonction du four s'affichent avec la nouvelle durée de cuisson



La marche à suivre est identique au fonctionnement normal du four. La ALLONGER TEMPS peut être réglée à tout moment.

### Préchauffer le four à l'aide de la fonction PRECHAUFFAGE RAPIDE



Après avoir sélectionné une fonction du four, la fonction complémentaire PRECHAUFFAGE RAPIDE permet de diminuer la durée du préchauffage.


Lorsque le four est vide, le préchauffage est inutile dans la plupart des cas pour faire cuire ou rôtir un aliment car la température est généralement atteinte en peu de temps (voir tableaux et conseils).

Nous vous recommandons de préchauffer le four vide avec la fonction PRECHAUFFAGE RAPIDE pour faire cuire des petits biscuits qui se désagrègent rapidement, des petits pains ou des biscuits roulés.




**Avvertissement** : Insérer seulement l'aliment à cuire dans le four **lorsque le PRECHAUFFAGE RAPIDE est terminé** et que la fonction souhaitée est activée.

1. Sélectionner une fonction du four (par ex. CUISSON TRADITION). Eventuellement, modifier la proposition de température.
2. Appuyer sur la touche PRECHAUFFAGE RAPIDE  : Le symbole  s'allume. Les barres qui clignotent successivement indiquent que le PRECHAUFFAGE RAPIDE est enclenché.

Les barres de l'indicateur de chauffage s'allument lorsque la température sélectionnée est atteinte. Un signal retentit. Le symbole  s'éteint.

Le four continue maintenant à chauffer selon la fonction et la température présélectionnées. Vous pouvez dès lors insérer l'aliment à cuire dans le four.



Si vous préférez généralement insérer l'aliment à cuire dans le four en préchauffage, vous pouvez également activer la fonction PRECHAUFFAGE RAPIDE (voir menu OPTIONS). La touche PRECHAUFFAGE RAPIDE  permet de désactiver la fonction PRECHAUFFAGE RAPIDE.



Il est également possible d'activer la fonction PRECHAUFFAGE RAPIDE avec les fonctions du four CHALEUR TOURNANTE, SOLE PULSEE, CUISSON TRADITION et TURBO GRIL.

## Fonctions de l'horloge

### MINUTERIE

Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

### DUREE

Pour régler la durée de cuisson.

### FIN



Pour régler l'heure de fin de cuisson.

### HEURE DU JOUR

Pour régler, modifier ou consulter l'heure.



(Voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).

### Indications relatives aux fonctions de l'horloge




- Dès qu'une des fonctions de l'horloge est sélectionnée, le symbole correspondant clignote pendant environ 5 secondes. Pendant ce temps, il vous est possible de régler les temps souhaités ou de les modifier à l'aide de la touche  ou .
- Après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole se remet à clignoter pendant environ 5 secondes. Puis le symbole s'allume. Le compte à rebours de la durée sélectionnée commence.







### Utilisation de la chaleur résiduelle en association avec les fonctions de l'heure DUREE et FIN

Lorsque vous utilisez les fonctions de l'heure DUREE  et FIN , le four met les éléments chauffants hors tension dès que 90% de la durée sélectionnée ou calculée est écoulée. La chaleur résiduelle est utilisée pour poursuivre le processus de cuisson jusqu'au terme du temps de cuisson sélectionné (de 3 à 20 min.)




L'indicateur des fonctions de durée affiche **la durée de la fonction du four sélectionnée**, même si aucune fonction de l'horloge MINUTERIE , DUREE  ou FIN  n'a été sélectionnée.

**MINUTERIE** 

1. Appuyer sur la touche SÉLECTION  jusqu'à ce que MINUTERIE et le symbole  s'affiche.
2. A l'aide de la touche  ou , sélectionner la durée souhaitée sur le minuteur (max. 99 minutes).




Au bout d'env. 5 secondes, l'indicateur affiche le temps résiduel.

FONCTIONS FOUR ainsi que le symbole  s'affichent.



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes.



« 00,00 » et le symbole  clignotent.

Pour désactiver le signal :



Appuyer sur unetouche quelconque.

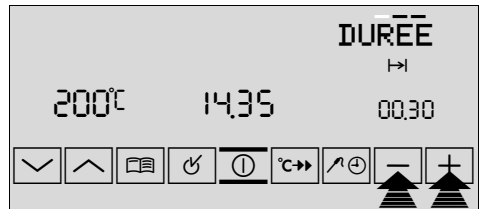



**DUREE** 

1. Sélectionner une fonction du four et une température.
2. Appuyer sur la touche SÉLECTION  jusqu'à ce que DUREE et le symbole  s'affichent.



3. A l'aide de la touche  ou , sélectionner la durée de cuisson souhaitée.



Au bout d'env. 5 secondes, le temps de cuisson restant s'affiche.  
Le symbole  s'allume.



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint.



« 00,00 » et le symbole  clignotent.





Pour désactiver le signal :  
Appuyer sur n'importe quelle touche.




**FIN** 

1. Sélectionner une fonction du four et une température.
2. Appuyer sur la touche SÉLECTION  jusqu'à ce que FIN et le symbole  s'affichent.




3. A l'aide de la touche  ou , sélectionner l'heure de désactivation souhaitée.



Au bout d'env. 5 secondes, l'heure de la désactivation s'affiche. Le symbole  s'allume.



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint.

« 00,00 » et le symbole  clignotent.



Pour désactiver le signal :  
Appuyer sur n'importe quelle touche.

### Utilisation conjointe des fonctions DUREE [H] et FIN [R]



Il est possible d'utiliser conjointement les fonctions DUREE [H] et FIN [R] lorsque le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement **à une heure différée**.

1. Sélectionner une fonction du four et une température.
2. A l'aide de la fonction du four DUREE [H], sélectionner la durée de cuisson de la préparation, par ex. : 1 heure.



3. Avec la fonction FIN [R], sélectionner l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter, par ex. : à 14 h 05.



La ligne de texte affiche PROGRAMME.



Le four s'éteint automatiquement à l'heure sélectionnée, par ex. : à 13 h 05.

Après que la durée sélectionnée soit écoulée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint, par ex. : à 14 h 05.



### Modifier HEURE DU JOUR ☹



L'heure ne peut être réglée que si la sécurité enfants est désactivée, si aucune fonction d'horloge, telle que DUREE [H] ou FIN [R], ni aucune fonction du four n'est activée.

1. Allumer l'appareil à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT ☹
2. Appuyer sur la touche SÉLECTION [A] jusqu'à ce que HEURE DU JOUR et le symbole ☹ s'affichent.



3. Régler l'heure actuelle avec la touche [+] ou [-]



4. Confirmer avec la touche SÉLECTION [A].  
L'appareil est prêt à fonctionner.



## Fonctions supplémentaires

### SECURITE ENFANT du four




Dès que la SECURITE ENFANT est activée, le four ne peut pas être mis en service.

#### Activer SECURITE ENFANT

1. Le cas échéant, mettre l'appareil sous tension à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT ☹. Aucune fonction du four ne doit avoir été sélectionnée.
2. Appuyer simultanément sur les touches SÉLECTION [A] et [-], jusqu'à ce que SECURITE ENFANT s'affiche. La SECURITE ENFANT est alors activée.



### SECURITE ENFANT désactiver


1. Le cas échéant, mettre l'appareil sous tension à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT .
2. Appuyer simultanément sur les touches SÉLECTION  et , jusqu'à ce que SECURITE ENFANT s'éteigne.



La SECURITE ENFANT est maintenant désactivée et le four est de nouveau en état de marche normal.

### BLOCAGE TOUCHES

Cette fonction permet d'éviter une manipulation erronée des fonctions du four sélectionnées.



#### Activer BLOCAGE TOUCHES

1. Le cas échéant, mettre l'appareil sous tension à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT .
2. Sélectionner une fonction du four.

3. Appuyer simultanément sur les touches SÉLECTION  et , jusqu'à ce que BLOCAGE TOUCHES s'affiche.  
Le BLOCAGE TOUCHES est maintenant activée.



#### BLOCAGE TOUCHES Désactiver

- Appuyer simultanément sur les touches SÉLECTION  et  pendant env. 2 secondes.



La BLOCAGE TOUCHES ne permet pas d'éviter une désactivation involontaire. Lorsque l'appareil est mis hors tension, la BLOCAGE TOUCHES est automatiquement désactivée.

### Arrêt automatique du four



Si le four n'est pas mis hors tension au bout d'un certain temps si ou la température ne change pas, il s'arrête automatiquement.



#### Le four s'éteint à partir d'une température de :

30 - 120°C	après	12,5 heures
120 - 200°C	après	8,5 heures
200 - 250°C	après	5,5 heures
250 - max°C	après	3 heures

#### Mise en service après un arrêt automatique

Appuyer sur n'importe quelle touche.



L'arrêt automatique est désactivé lorsque la fonction horloge DUREE  ou FIN  est sélectionnée.

## Nettoyage et entretien



**Avertissement** : Pour le nettoyage, l'appareil doit être arrêté et refroidit.

**Avertissement** : Pour des raisons de sécurité, **ne pas** nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à jets de vapeur ou à haute pression.

**Attention** : **Ne pas utiliser de poudre à récurer, d'outil de nettoyage coupant ou de tampon à récurer.**

**Ne pas utiliser d'agents de nettoyage corrosifs ou de grattoirs en métal coupants pour nettoyer la porte du four, ceux-ci risquant de rayer la surface, ce qui pourrait ensuite briser le verre.**

### Extérieur de l'appareil

- Essuyer l'avant de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Pour les surfaces en métal, utiliser les produits d'entretien spéciaux courants.
- Veuillez ne pas utiliser de produits décapants ou d'éponges abrasives.

### Intérieur du four



**Avertissement** : Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est hors tension et qu'il est froid.



Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler. La fonction PYROLYSE peut provoquer des décolorations de l'émail.

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement lors de l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau savonneuse puis séchez-le.



En cas de salissures importantes, utilisez la fonction PYROLYSE pour nettoyer le four.

### Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plat, ...) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

### Filtre à graisse

1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de salissures fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit vaisselle.

## Nettoyage par pyrolyse



**Avertissement :** Lorsque ce processus est activé, le four est particulièrement chaud. Maintenir les enfants à l'écart du four.



**Attention !** Avant de procéder au nettoyage par pyrolyse du four, retirer tous les éléments amovibles du four, y compris la grille coulissante.






Si vous utilisez les **tiroir à ustensiles** livrés comme accessoires, ces derniers **doivent être enlevés avant le nettoyage par pyrolyse**.


Si les grilles ou les lèches-frites se trouvent toujours dans le four, le message suivant apparaît 'C1-GRADINS TELESCO'.

En raison d'une coupure de sécurité, il n'est pas possible de procéder à un nettoyage par pyrolyse si les grilles et les lèches-frites se trouvent encore dans le four.


### Nettoyage par pyrolyse

1. Éliminer préalablement les grosses salissures à la main..
2. A l'aide de la touche OPTION , passer au menu Options.
3. A l'aide des touches de direction  ou , sélectionner l'option de menu NETTOYAGE.





4. Confirmer votre sélection à l'aide de la touche OK .



5. Confirmer la fonction nettoyage proposée PYROLYSE à l'aide de la touche OK .



6. A l'aide de la touche de direction  ou , sélectionner la durée de la pyrolyse.

- PYROLYSE ECO pour four peu sale (2:15),
- PYROLYSE NORMALE pour four normalement sale (2:45),



– PYROLYSE INTENSIVE pour four très sale (3:15).

La DUREE  correspondante s'affiche.

Puis le nettoyage pyrolyse démarre.



Ne pas ouvrir la porte du four en phase de préchauffage sinon la procédure est avortée.




L'éclairage du four est mis hors service.

Dès que le four atteint une température préprogrammée, le verrouillage de la porte est activé.

Le symbole de la clef est désactivé dès que la porte est débloquée.

### Modifier l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse

Il est possible de différer l'heure de la fin du nettoyage par pyrolyse à l'aide de la fonction de l'horloge FIN .

## Fonction de rappel pour le nettoyage par pyrolyse


La fonction de rappel reconnaît et indique à quel moment un nettoyage par pyrolyse est nécessaire.





La fonction de rappel est déjà activée à la livraison de l'appareil.

D'une manière générale, elle peut être activée et désactivée dans le menu Options, option de menu NETTOYAGE.

### Procédure :

Lorsque 'PYROLYSE?' s'affiche brièvement à la fin d'une fonction four, confirmez à l'aide de la touche OK .

Il vous est à présent possible de sélectionner les réglages suivants à l'aide des touches  ou .

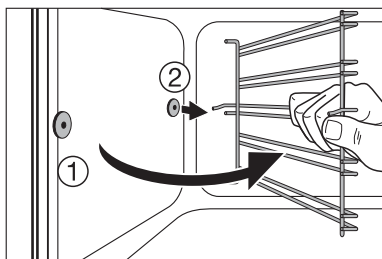
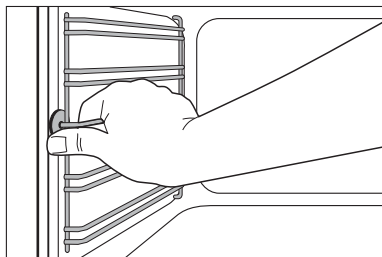
- L'accès au menu du nettoyage par pyrolyse se fait à l'aide de PYROLYSE OUI. Procédez ensuite comme décrit au paragraphe "Effectuer le nettoyage par pyrolyse".
- La fonction de rappel de la dernière opération effectuée se termine avec PYROLYSE NON. L'affichage réapparaît à la fin du processus de cuisson/rôtissage suivant et ce, jusqu'à ce qu'un nettoyage par pyrolyse ait été exécuté.
- Les processus de cuisson/rôtissage mémorisés dont le type, le nombre et la durée déclenchent le message de rappel, peuvent être supprimés à l'aide de ANNULER PRECO. Le décompte est alors réinitialisé.

## Gradins fils

Pour nettoyer les parois latérales, les gradins fils sont amovibles du côté gauche et du côté droit du four.

### Enlever un gradin fil

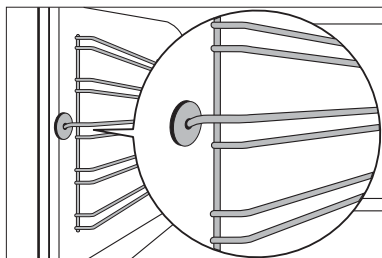
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



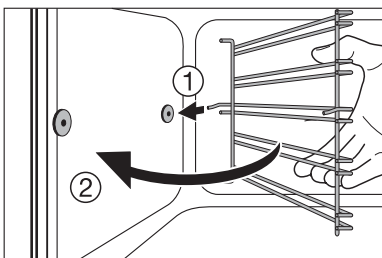
### Mettre en place le gradin fil



**Important!** Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant!



Pour la mise en place, accrochez d'abord la grille dans le haut (1) et insérez-la ensuite à l'avant, puis appuyez dessus (2).





## Eclairage du four



**Avertissement :** Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :

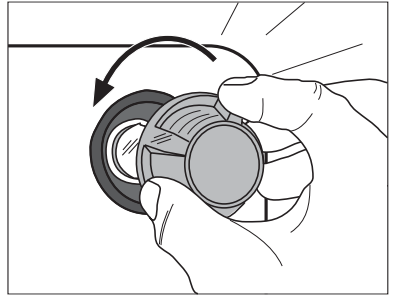
- Mettez le four hors service !
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et le verre de protection.

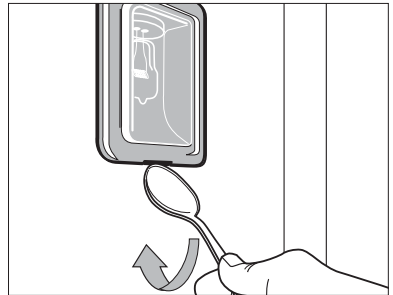
### Remplacer la lampe du four / nettoyer le verre de protection

1. Enlever le verre de protection en le dévissant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Si nécessaire :  
**remplacer la lampe du four 40 Watt, 230 V, résistant à une température de 300 °C.**
3. Remettre le verre de protection en place.



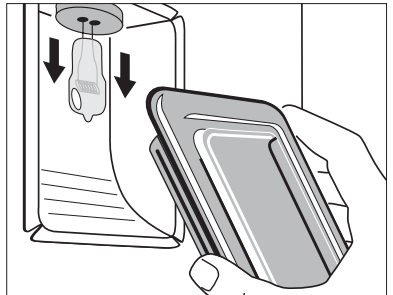
### Remplacer la lampe latérale du four/ Nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez le gradin fil de gauche.
2. Enlevez la vitre de protection à l'aide d'un objet étroit arrondi (p. ex. une cuillère à café) et nettoyez-la.
3. Si nécessaire: Changer la lampe halogène du four.  
Commander la lampe de rechange auprès du SAV (voir ci-dessous Service/SAV)



Saisissez toujours la lampe halogène avec un chiffon afin d'éviter le dépôt de résidus gras de traces de doigts.

4. Remettez la vitre de protection en place.
5. Mettez en place le gradin fil.

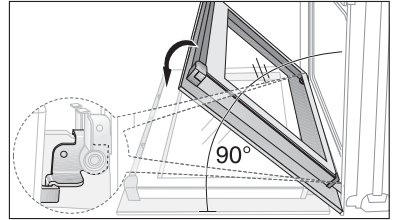


## Porte du four

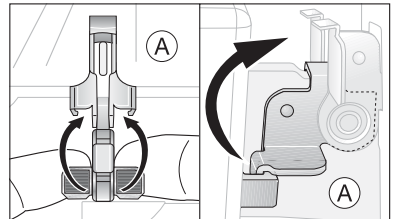
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

### Décrochage de la porte du four

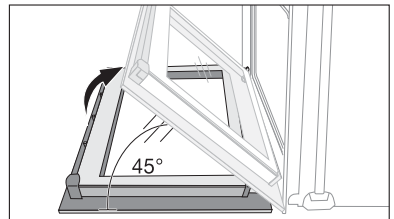
1. Ouvrez complètement la porte du four.



2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



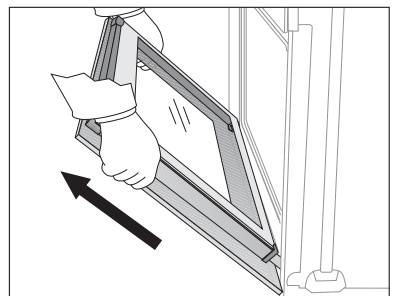
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



4. Saisissez chaque côté de la porte du four et dégagez-la du four en la tirant en oblique vers le haut (**attention** la porte est lourde !).

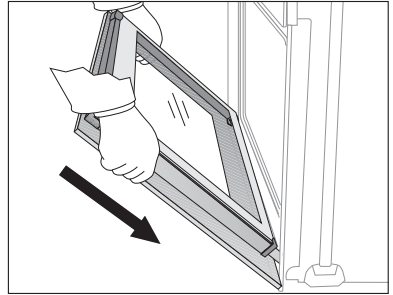


Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

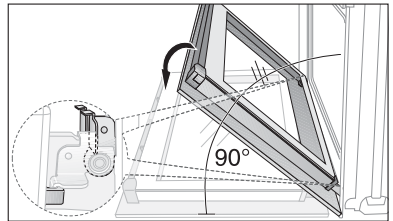


### Accrochage de la porte du four

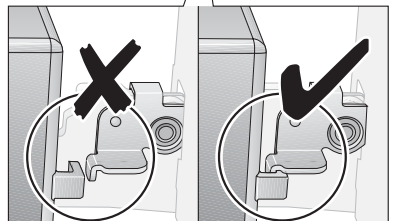
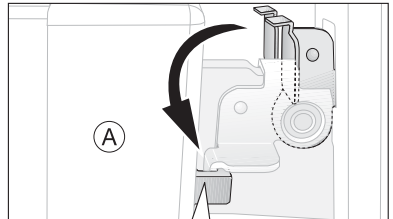
1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°. Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



2. Ouvrez complètement la porte du four.



3. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine.



4. Fermez la porte du four

### Porte vitrée du four

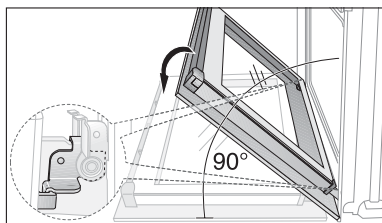
La porte du four est équipée de quatre vitres appliquées l'une derrière l'autre. Les vitres intérieures sont amovibles pour permettre le nettoyage.



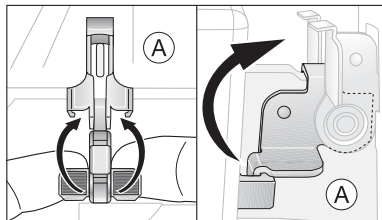
**Attention !** Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

### Démontage des vitres de la porte

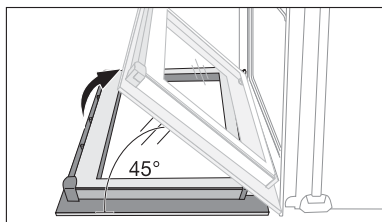
1. Ouvrez complètement la porte du four.



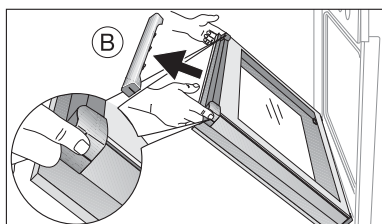
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



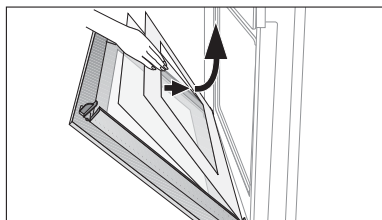
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



4. Saisissez des deux côtés de la porte le support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support. Puis retirez le support en le sortant vers le haut.



5. Saisissez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.



### Nettoyage des vitres de la porte

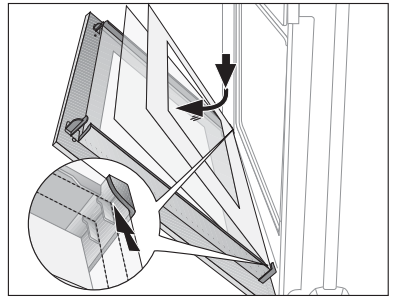
Lavez les vitres de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer soigneusement.

### Montage des vitres de la porte

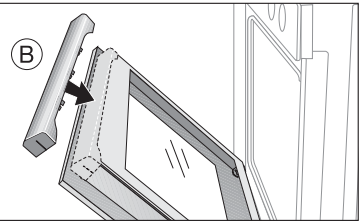
1. Insérez les vitres de la porte l'une après l'autre, en procédant en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissez-les.



Insérez d'abord les deux plus petites vitres, et la plus grande en dernier lieu.

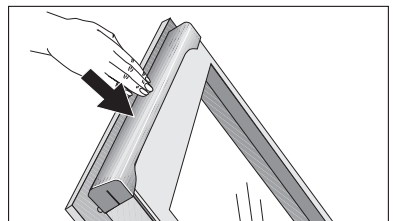
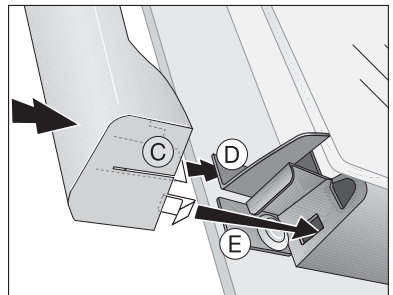


2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte.

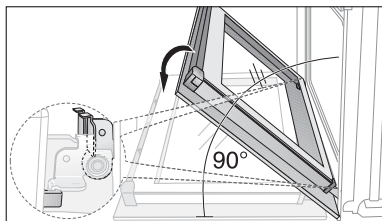


Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit **entre** la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D).

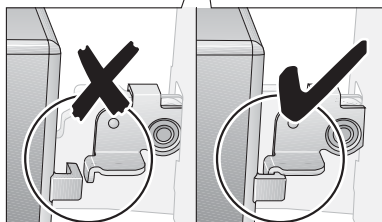
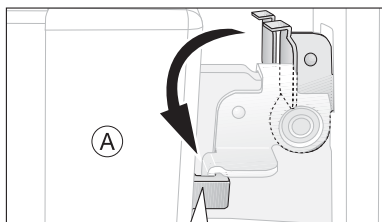
La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.



3. Ouvrez complètement la porte du four.



4. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine..



5. Fermez la porte du four

## Que faire si ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas sous tension.	Mettre le four sous tension
	L'heure du jour n'est pas réglée.	Régler l'heure du jour
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement.	Contrôler tous les réglages.
	L'arrêt automatique du four est activé.	Voir arrêt automatique
	Le fusible de sécurité de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Contrôler le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, contacter un électricien agréé.
L'éclairage du four est défectueux	L'ampoule du four est grillée.	Remplacer l'ampoule du four.

Symptômes	Cause possible	Solution
La touche F11 apparaît sur la minuterie	La sonde à viande a subi un court-circuit ou la tige de la sonde à viande n'est pas correctement insérée dans la fiche.	Enfoncer la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située dans la paroi latérale du four.
F2 s'affiche sur la minuterie	La porte n'est pas correctement fermée ou le verrouillage de la porte est défectueux	Fermer la porte correctement ; Mettre l'appareil hors tension puis le remettre en marche sur le fusible de la maison ou le commutateur désécurité du disjoncteur. Si l'affichage perdure, contacter le service après-vente.
Un code d'erreur non indiqué ci-dessus s'affiche sur la minuterie	Panne électronique	Eteindre l'appareil puis le remettre en marche sur le fusible de la maison ou le commutateur désécurité du disjoncteur. Si l'affichage perdure, contacter le service après-vente.

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.**



**Avvertissement !** L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.



**Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:**

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

## Protection de l'environnement




### Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).



### Appareils usagés

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.



**Avertissement :** Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

**Coupez, le câble d'alimentation au ras de l'appareil.**



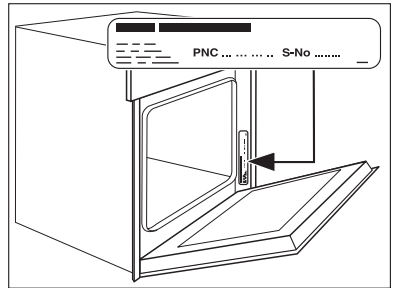
## Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)  
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil



Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle : .....

PNC : .....

S-No : .....





[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



[www.aeg-electrolux.fr](http://www.aeg-electrolux.fr)

[www.aeg-electrolux.be](http://www.aeg-electrolux.be)

822 721 085-A-120608-01    Sous réserve de modifications

822 721 085-A-120608-01