

B4000-5-LG

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> | <b>Conseils d'utilisation et guide des cuissons</b> | <b>10</b> |
| Avertissements importants                                              | 3        | Cuisson                                             | 10        |
| Description de l'appareil                                              | 4        | Faire rôtir                                         | 17        |
| Vue d'ensemble                                                         | 4        | Grillades de surface                                | 19        |
| Bandeau de commandes                                                   | 5        | Décongélation                                       | 19        |
| Equipement du four                                                     | 5        | Sécher des aliments avec le Air chaud               | 20        |
| Accessoires du four                                                    | 5        | Faire des conserves                                 | 21        |
| Avant la première utilisation                                          | 6        | <b>Nettoyage et entretien</b>                       | <b>22</b> |
| Premier nettoyage                                                      | 6        | Extérieur de l'appareil                             | 22        |
| Commande du four                                                       | 7        | Intérieur du four                                   | 22        |
| Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt                          | 7        | Accessoires                                         | 22        |
| Fonctions de four                                                      | 8        | Filtre à graisse                                    | 22        |
| Installation de la grille, du plateau multi usages et de la rôtissoire | 9        | Gradins fils                                        | 23        |
| Mettre en place/enlever le filtre à graisse                            | 10       | Eclairage du four                                   | 24        |
|                                                                        |          | Voûte du four                                       | 24        |
|                                                                        |          | Porte du four                                       | 25        |
|                                                                        |          | Porte vitrée du four                                | 27        |
|                                                                        |          | <b>Que faire si ...</b>                             | <b>29</b> |
|                                                                        |          | <b>Protection de l'environnement</b>                | <b>30</b> |
|                                                                        |          | <b>Service après-vente</b>                          | <b>31</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.

### 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 rôissage 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.

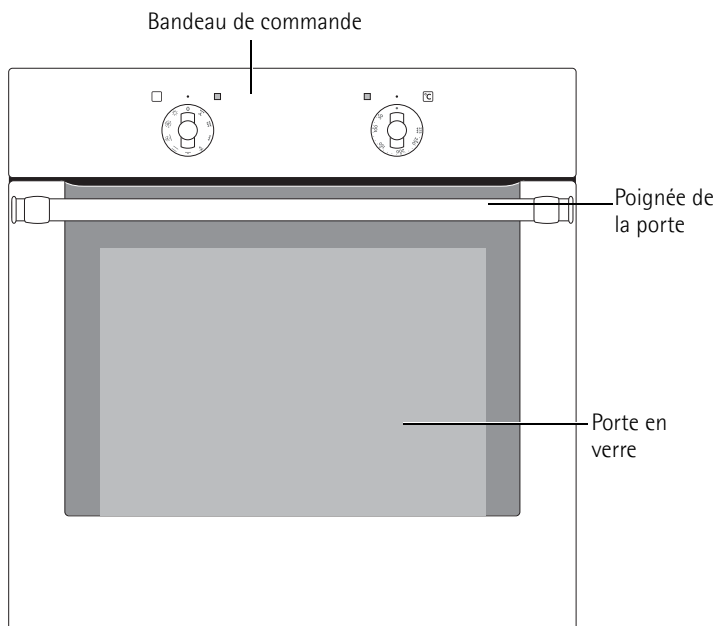


### Remarque relative au revêtement en émail

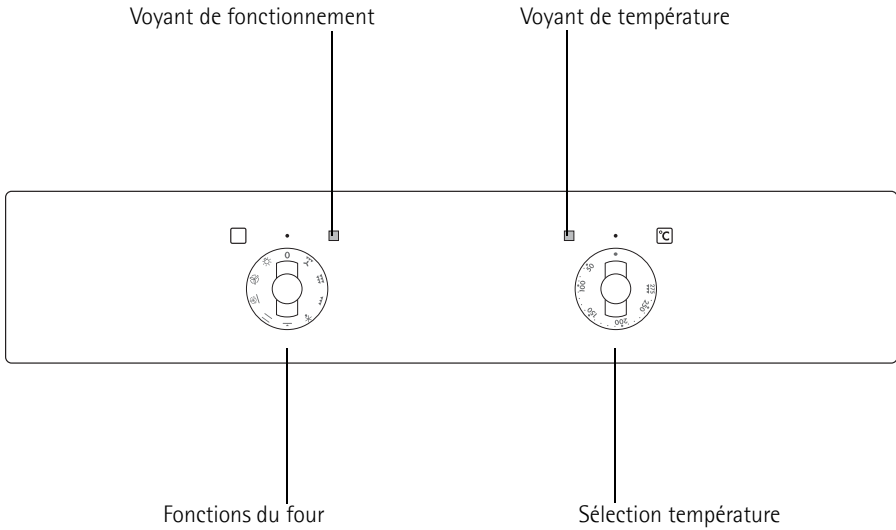
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant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

## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble



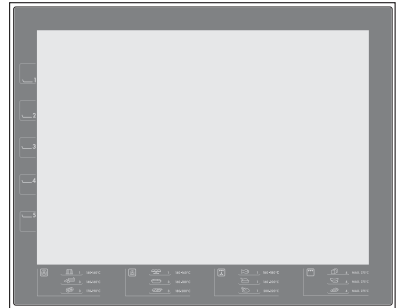
## Bandeau de commandes



## Equipement du four

### Face interne de la porte

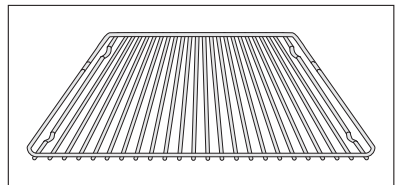
La numérotation des gradins du four est représentée sur la face interne de la porte du four. Vous trouverez en outre des informations succinctes sur les fonctions du four, sur les gradins à utiliser et sur les températures recommandées pour la préparation des mets les plus courants.



## Accessoires du four

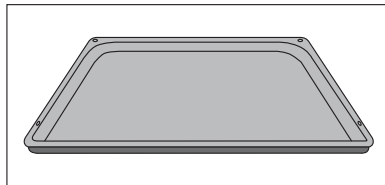
### Grille

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

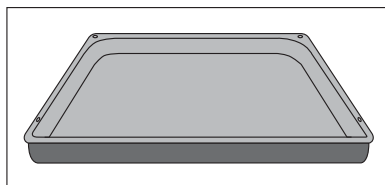


**Plateau multi-usages**

Pour gâteau, biscuits, pizza

**Rôtissoire**

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



## Avant la première utilisation

### Premier nettoyage


Avant d'utiliser le four pour la première fois, vous devez le nettoyer.



**Attention:** N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs!  
La surface pourrait être endommagée.

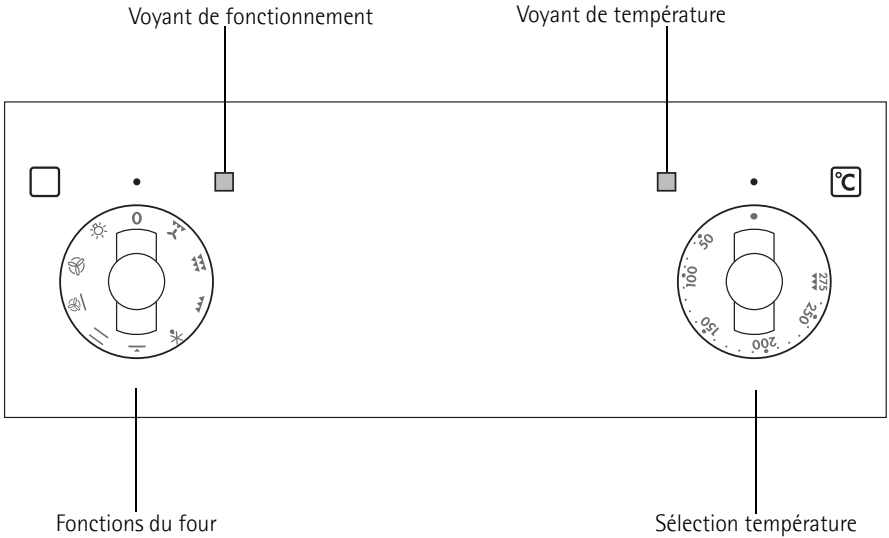


Pour les faces frontales métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

1. Mettez le sélecteur de fonction du four sur éclairage du four .
2. Retirez tous les accessoires et grilles et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude.
3. Nettoyez également le four avec de l'eau savonneuse chaude et séchez-le.
4. Essuyez la face frontale uniquement avec un chiffon humide.

# Commande du four

Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt



1. Positionnez l'interrupteur fonctions Four sur la fonction souhaitée.
2. Positionnez le sélecteur de température sur la température souhaitée.  
Le voyant de fonctionnement reste allumé aussi longtemps que le four est en fonctionnement.  
Le voyant de température reste allumé aussi longtemps que le four chauffe.
3. Pour éteindre le four, positionnez l'interrupteur fonctions Four et le sélecteur de température sur 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.

## Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

|                                                                                   | Fonction Four            | Utilisation                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Eclairage</b>         | Cette fonction permet d'éclairer à l'intérieur du four pendant la cuisson et le nettoyage.                                                                                                                        |
|  | <b>Chaleur tournante</b> | Pour <b>cuire</b> sur trois niveaux à la fois.<br>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><br>Réglez une température du four de 20 à 40° inférieure à celles de la voûte et de la sole.                  |
|  | <b>Cuisson tradition</b> | Pour <b>faire cuire</b> et <b>rôtir</b> sur <b>un seul niveau</b> .                                                                                                                                               |
|  | <b>Chaleur de sole</b>   | Pour <b>faire cuire</b> des gâteaux avec <b>fond croustillant</b> .                                                                                                                                               |
|  | <b>Décongélation</b>     | Pour <b>décongeler</b> par ex. des tartes, du beurre, du pain , des fruits ou d'autres <b>produits alimentaires congelés</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>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>Turbo gril</b>        | Pour <b>faire rôtir</b> des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau.<br>Cette fonction est également appropriée pour <b>faire cuire des gratins</b> et <b>faire dorer le dessus des aliments</b> . |



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



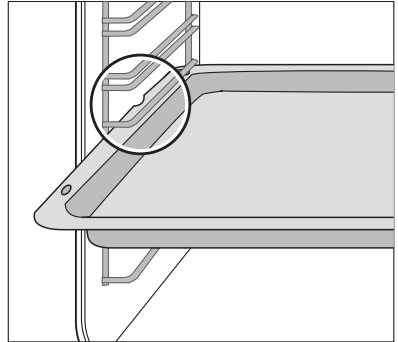
### Sécurité de retrait et protection contre le basculement

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

Veillez 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.

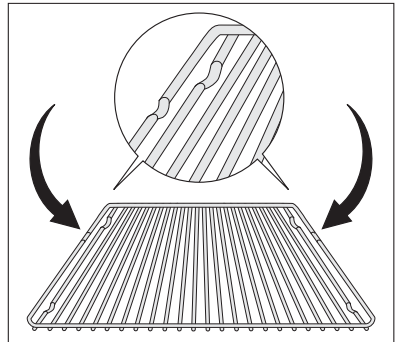


### Installation de la grille :

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.



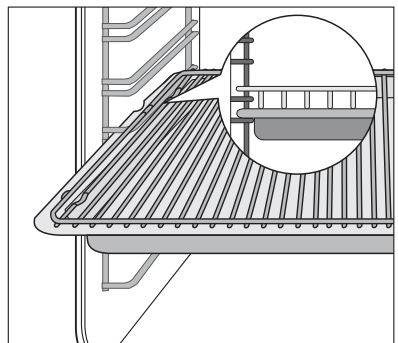
Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.



### 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.



## Mettre en place/enlever le filtre à graisse

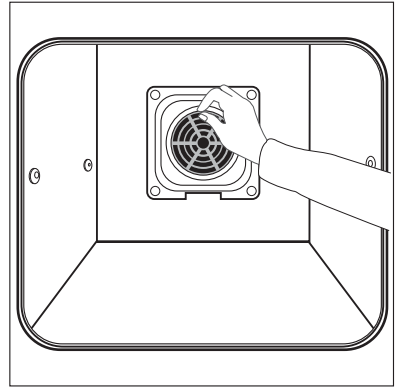
Le filtre à graisse protège l'élément chauffant de la paroi arrière des projections de graisse pendant le rôtissage.

### Mettre le filtre à graisse en place

Saisissez le filtre à graisse par la poignée et insérez les deux supports de haut en bas dans l'ouverture de la paroi arrière du four (ouverture du ventilateur).



### Enlever le filtre à graisse

Saisissez le filtre à graisse par la poignée et décrochez-le vers le haut.





## Conseils d'utilisation et guide des cuissons



### Cuisson

**Fonction four : Chaleur tournante**  ou **Cuisson tradition** 

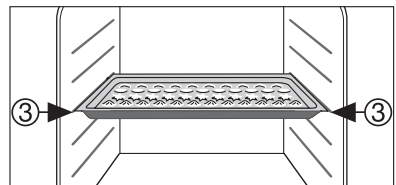
#### Plats à cuisson

- Pour cuire avec la fonction Cuisson tradition , utilisez de préférence des plats en métal foncé dotés d'un revêtement.
- Pour cuire avec la fonction Chaleur tournante , vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

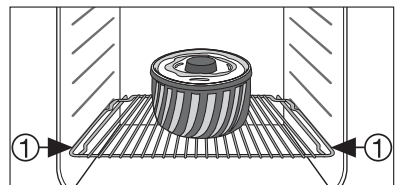
#### Niveaux de gradin

- La fonction Cuisson tradition  permet seulement de faire cuire une préparation sur un seul niveau de gradin.
- La fonction Chaleur tournante  permet de faire cuire une préparation sur deux ou trois niveaux de gradin à la fois :

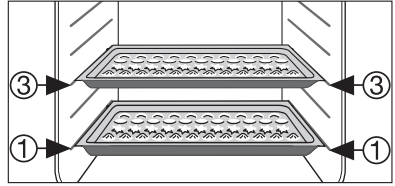
1 plaque à pâtisserie :  
par ex. niveau de gradin 3



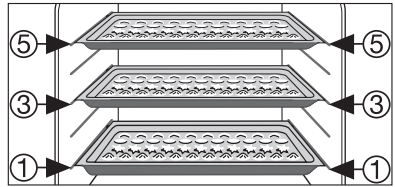
1 plat à cuisson :  
par ex. niveau de gradin 1





2 plaques à pâtisserie :  
par ex. niveaux de gradin 1 et 3



2 plaques à pâtisserie :  
niveaux de gradin 1, 3 et 5



### Remarques générales

- Insérez la plaque partie en biseau vers l'avant !
- Les fonctions Cuisson tradition  ou Chaleur tournante  permettent de placer simultanément deux plats de cuisson l'un à côté de l'autre sur la grille. Cela ne prolonge que très légèrement la durée de la cuisson.



Lors de la cuisson de plats surgelés, les plaques de cuisson utilisées peuvent se déformer. Cela est dû à la grande différence de température entre les plats surgelés et la température du four. Dès que les plaques se sont refroidies, la déformation disparaît.

### Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Les tableaux indiquent les températures, durées de cuisson et niveaux de gradin recommandés pour la cuisson d'une sélection de préparations.

- Ces indications de température et de durée de cuisson sont seulement des valeurs indicatives puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité d'ingrédients et du type de plat de cuisson.
- Pour une première préparation, nous conseillons de régler la température au niveau le plus bas et de ne choisir un niveau de température plus élevé qu'en cas de nécessité, par exemple si vous souhaitez un meilleur brunissement ou si la cuisson dure trop longtemps.
- Si vous ne trouvez pas de données correspondant spécifiquement à votre recette, guidez-vous à l'aide d'un gâteau similaire.
- La cuisson sur plusieurs niveaux à la fois de gâteaux sur plaques à pâtisserie ou dans des moules peut se prolonger de 10 à 15 minutes.
- Les préparations avec sauce / jus (par exemple les pizzas, les tartes aux fruits, etc.) seront cuites sur un seul niveau.
- Des différences d'épaisseur de la préparation peuvent conduire à un doré non homogène au début de la cuisson. Ne **modifiez pas la température sélectionnée pour autant**. Les différences de coloration se résorbent au cours de la cuisson.
- Il se peut que votre nouveau four fonctionne autrement que votre ancien four. C'est pour cette raison que nous vous prions de bien vouloir adapter vos réglages habituels (températures, temps de cuisson) et vos niveaux de cuisson aux recommandations mentionnées dans les tableaux suivants.






















En cas de durées de cuisson plus longues, vous pouvez mettre à l'arrêt le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Sauf précision spécifique, les données indiquées dans les tableaux concernent l'insertion des préparations dans un four à froid.

## Tableau de cuisson

### Cuisson sur un niveau de gradin



| Type n de pâtisserie                                      | Fonction du four | Niveau de gradin  | Température °C | Durée heures min             |                   |
|-----------------------------------------------------------|------------------|-------------------|----------------|------------------------------|-------------------|
| <b>Pâtisserie dans un moule</b>                           |                  |                   |                |                              |                   |
| Brioche ou baba                                           |                  | Chaleur tournante | 1              | 150-160                      | 0:50-1:10         |
| Gâteaux sablés/cake                                       |                  | Chaleur tournante | 1              | 140-160                      | 1:10-1:30         |
| Tarte fourrée                                             |                  | Chaleur tournante | 1              | 140                          | 0:25-0:40         |
| Tarte fourrée                                             |                  | Cuisson tradition | 1              | 160                          | 0:25-0:40         |
| Fond de tarte pâte brisée                                 |                  | Chaleur tournante | 3              | 170-180 <sup>1)</sup>        | 0:10-0:25         |
| Fond de tarte pâte molle                                  |                  | Chaleur tournante | 3              | 150-170                      | 0:20-0:25         |
| Tarte aux pommes nappée                                   |                  | Cuisson tradition | 1              | 170-190                      | 0:50-1:00         |
| Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale) |                  | Chaleur tournante | 1              | 160                          | 1:10-1:30         |
| Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale) |                  | Cuisson tradition | 1              | 180                          | 1:10-1:30         |
| Tartes salées (par ex. quiche lorraine)                   |                  | Chaleur tournante | 1              | 160-180                      | 0:30-1:10         |
| Tarte au fromage                                          |                  | Cuisson tradition | 1              | 170-190                      | 1:00-1:30         |
| <b>Cuisson sur plaques à pâtisserie</b>                   |                  |                   |                |                              |                   |
| Brioche tressée / couronne                                |                  | Cuisson tradition | 3              | 170-190                      | 0:30-0:40         |
| Gâteau de Noël fourré                                     |                  | Cuisson tradition | 3              | 160-180 <sup>1)</sup>        | 0:40-1:00         |
| Pain (pain de seigle) - d'abord - ensuite                 |                  | Cuisson tradition | 1              | 230 <sup>1)</sup><br>160-180 | 0:25<br>0:30-1:00 |
| Choux garnis / éclairs                                    |                  | Cuisson tradition | 3              | 160-170 <sup>1)</sup>        | 0:15-0:30         |
| Biscuit roulé                                             |                  | Cuisson tradition | 3              | 180-200 <sup>1)</sup>        | 0:10-0:20         |
| Gâteau aux crumbles                                       |                  | Chaleur tournante | 3              | 150-160                      | 0:20-0:40         |
| Gâteau au beurre / au sucre                               |                  | Cuisson tradition | 3              | 190-210 <sup>1)</sup>        | 0:15-0:30         |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) <sup>2)</sup>     |                  | Chaleur tournante | 3              | 150                          | 0:35-0:50         |

| Type n de pâtisserie                                                                                                  | Fonction du four                                                                    | Niveau de gra-<br>din | Température<br>°C | Durée<br>heures min   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-----------|
| Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) <sup>2)</sup>                                                                 |    | Cuisson tradition     | 3                 | 170                   | 0:35-0:50 |
| Gâteau aux fruits sur pâte brisée                                                                                     |    | Chaleur tournante     | 3                 | 160-170               | 0:40-1:20 |
| Gâteaux sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par ex. du fromage blanc, de la crème, des amandes effilées) |    | Cuisson tradition     | 3                 | 160-180 <sup>1)</sup> | 0:40-1:20 |
| Pizza (bien garnie) <sup>2)</sup>                                                                                     |    | Chaleur tournante     | 1                 | 180-200 <sup>1)</sup> | 0:30-1:00 |
| Pizza (fine)                                                                                                          |    | Chaleur tournante     | 1                 | 200-220 <sup>1)</sup> | 0:10-0:25 |
| Pain plat                                                                                                             |    | Chaleur tournante     | 1                 | 200-220               | 0:08-0:15 |
| Tartes flambées (Suisse)                                                                                              |    | Chaleur tournante     | 1                 | 180-200               | 0:35-0:50 |
| <b>Petits biscuits</b>                                                                                                |                                                                                     |                       |                   |                       |           |
| Petits biscuits pâte brisée                                                                                           |    | Chaleur tournante     | 3                 | 150-160               | 0:06-0:20 |
| Petits gâteaux secs                                                                                                   |    | Chaleur tournante     | 3                 | 140                   | 0:20-0:30 |
| Petits gâteaux secs                                                                                                   |    | Cuisson tradition     | 3                 | 160 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:30 |
| Petits gâteaux secs pâte molle                                                                                        |    | Chaleur tournante     | 3                 | 150-160               | 0:15-0:20 |
| Meringues, baisers                                                                                                    |    | Chaleur tournante     | 3                 | 80-100                | 2:00-2:30 |
| Macarons                                                                                                              |  | Chaleur tournante     | 3                 | 100-120               | 0:30-0:60 |
| Petits gâteaux secs pâte levée                                                                                        |  | Chaleur tournante     | 3                 | 150-160               | 0:20-0:40 |
| Petits gâteaux secs pâte feuilletée                                                                                   |  | Chaleur tournante     | 3                 | 170-180 <sup>1)</sup> | 0:20-0:30 |
| Petits pains                                                                                                          |  | Chaleur tournante     | 3                 | 160 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:35 |
| Petits pains                                                                                                          |  | Cuisson tradition     | 3                 | 180 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:35 |
| Petits cakes (20/plaque)                                                                                              |  | Chaleur tournante     | 3                 | 140 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:30 |
| Petits cakes (20/plaque)                                                                                              |  | Cuisson tradition     | 3                 | 170 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:30 |

1) Préchauffer le four

2) Utilisez le plateau multi-usages ou une lèche-frite

## Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

| Type de gâteau                          | Chaleur tournante  | Chaleur tournante  | Température en °C     | Durée en h : min |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|
|                                         | niveau de gradin à partir du bas                                                                    |                                                                                                     |                       |                  |
|                                         | 2 niveaux                                                                                           | 3 niveaux                                                                                           |                       |                  |
| <b>Gâteaux sur plaques à pâtisserie</b> |                                                                                                     |                                                                                                     |                       |                  |
| Choux garnis/éclairs                    | 1 / 4                                                                                               | ---                                                                                                 | 160-180 <sup>1)</sup> | 0:35-0:60        |
| Gâteaux de pâte sablée, secs            | 1 / 3                                                                                               | ---                                                                                                 | 140-160               | 0:30-0:60        |
| <b>Petits biscuits</b>                  |                                                                                                     |                                                                                                     |                       |                  |
| Petits biscuits pâte sablée             | 1 / 3                                                                                               | 1 / 3 / 5                                                                                           | 150-160               | 0:15-0:35        |
| Petits gâteaux secs                     | 1 / 3                                                                                               | 1 / 3 / 5                                                                                           | 140                   | 0:20-0:60        |
| Petits gâteaux pâte molle               | 1 / 3                                                                                               | ---                                                                                                 | 160-170               | 0:25-0:40        |
| Meringues, baisers                      | 1 / 3                                                                                               | ---                                                                                                 | 80-100                | 2:10-2:50        |
| Macarons                                | 1 / 3                                                                                               | ---                                                                                                 | 100-120               | 0:40-1:20        |
| Biscuits pâte levée                     | 1 / 3                                                                                               | ---                                                                                                 | 160-170               | 0:30-0:60        |
| Biscuits pâte feuilletée                | 1 / 3                                                                                               | ---                                                                                                 | 170-180 <sup>1)</sup> | 0:30-0:50        |
| Petits pains                            | 1 / 4                                                                                               | ---                                                                                                 | 160                   | 0:30-0:45        |
| Petits cakes (20/plaque)                | 1 / 4                                                                                               | ---                                                                                                 | 140 <sup>1)</sup>     | 0:25-0:40        |

1) Préchauffer le four

## Conseils de cuisson

| Résultat de la cuisson                                                    | Cause possible                            | Solution                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le dessous du gâteau est trop clair                                       | La hauteur de gradin n'est pas adéquate   | Enfournez le gâteau plus avant dans le four                                                                                                 |
| Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule) | La température de cuisson est trop élevée | Réduisez un peu la température                                                                                                              |
|                                                                           | La durée de la cuisson est trop courte    | Prolongez la durée de la cuisson<br><b>Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson</b>          |
|                                                                           | La pâte est trop liquide                  | Diminuez la quantité de liquide<br>Attention à la consistance de la pâte, en particulier si vous utilisez un appareil ménager pour mélanger |

| Résultat de la cuisson                                   | Cause possible                                                                          | Solution                                                    |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Le gâteau est trop sec                                   | La température de cuisson est trop basse                                                | Augmentez la température de cuisson                         |
|                                                          | La durée de la cuisson est trop longue                                                  | Diminuez la durée de la cuisson                             |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène               | La température et la durée de la cuisson sont respectivement trop élevée et trop courte | Diminuez la température et prolongez la durée de la cuisson |
|                                                          | La répartition de la pâte n'est pas homogène                                            | Étalez la pâte de façon homogène                            |
|                                                          | Le filtre à graisse est installé                                                        | Enlevez le filtre à graisse                                 |
| Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson | La température de cuisson est trop basse                                                | Augmentez légèrement la température de cuisson              |
|                                                          | Le filtre à graisse est installé                                                        | Enlevez le filtre à graisse                                 |

## Tableau Sole pulsee

| Nature de la préparation           | Niveau de gradin | Température °C          | Durée en h : min. |
|------------------------------------|------------------|-------------------------|-------------------|
| Pizzas (de faible épaisseur)       | 1                | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 20 - 30           |
| Pizzas (très garnies)              | 1                | 180 - 200               | 20 - 30           |
| Tourtes                            | 1                | 180 - 200               | 45 - 60           |
| Tarte aux épinards                 | 1                | 160 - 180               | 45 - 60           |
| Quiche Lorraine                    | 1                | 170 - 190               | 40 - 50           |
| Gâteau au fromage blanc            | 1                | 140 - 160               | 60 - 90           |
| Gâteau au fromage blanc sur plaque | 1                | 140 - 160               | 50 - 60           |
| Gâteau aux pommes, couvert         | 1                | 150 - 170               | 50 - 70           |
| Tourte aux légumes                 | 1                | 160 - 180               | 50 - 60           |
| Pain plat                          | 1                | 250 - 270 <sup>1)</sup> | 10 - 20           |
| Gâteau feuilleté                   | 1                | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 50           |
| Tartes flambées                    | 1                | 250 - 270 <sup>1)</sup> | 12 - 20           |
| Vol-au-vent                        | 1                | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 25           |





1) Préchauffer le four.

## Tableau gratins

| Plat                            | Fonction dufour                                                                   |                   | Niveau de cuisson | Température °C | Durée h. : min. |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|----------------|-----------------|
| Gratin de pâtes                 |  | Cuisson tradition | 1                 | 180-200        | 0:45-1:00       |
| Lasagne                         |  | Cuisson tradition | 1                 | 180-200        | 0:25-0:40       |
| Gratin de légumes <sup>1)</sup> |  | Chaleur tournante | 1                 | 160-170        | 0:15-0:30       |
| Baguettes garnies <sup>1)</sup> |  | Chaleur tournante | 1                 | 160-170        | 0:15-0:30       |
| Gratins sucrés                  |  | Cuisson tradition | 1                 | 180-200        | 0:40-0:60       |
| Gratins de poisson              |  | Cuisson tradition | 1                 | 180-200        | 0:30-1:00       |
| Légumes farcis                  |  | Chaleur tournante | 1                 | 160-170        | 0:30-1:00       |

1) Préchauffez le four

## Tableau des surgelés et des plats cuisinés

| Produits à cuire                | Fonctions dufour                                                                    |                   | Niveau de cuisson | Température °C                     | Temps                              |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Pizza surgelée                  |    | Cuisson tradition | 3                 | selon les indications du fabricant | selon les indications du fabricant |
| frites <sup>1)</sup><br>(500 g) |    | Chaleur tournante | 3                 | 200-220                            | selon les indications du fabricant |
| Baguettes                       |  | Cuisson tradition | 3                 | selon les indications du fabricant | selon les indications du fabricant |
| Tarte aux fruits                |  | Cuisson tradition | 3                 | selon les indications du fabricant | selon les indications du fabricant |

1) Remarque : veuillez retourner les frites 2 à 3 fois



## Faire rôtir

Fonctions Four Cuisson tradition  ou Turbo grill 

### Plats à rôtir

- Tous les plats à rôtir résistants à la chaleur peuvent être utilisés (respectez les consignes d'utilisation du fabricant !).
- Vous pouvez placer les rôtis de grande taille **directement sur le plateau multi usages ou sur la grille sous laquelle vous aurez placé le plateau multi-usages.**
- Nous vous recommandons de faire rôtir les viandes maigres **dans un plat de cuisson pourvu d'un couvercle**. Cela rend la viande plus juteuse.
- Vous pouvez faire rôtir toutes les viandes susceptibles de cuire en formant une croûte dans **un plat à rôtir sans couvercle**.


























### Remarques concernant le tableau de rôtitage

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-après sont des valeurs indicatives.

- Nous vous recommandons de faire seulement rôtir au four des morceaux de viande et de poisson **pesant 1 kg minimum**.
- Pour éviter que le jus de la viande ou la graisse brûle, nous vous recommandons d'ajouter un peu d'eau dans le plat à rôtir.
- Si nécessaire, retournez le rôti (au bout de 1/2 - 2/3 de la durée de la cuisson).
- Arrosez plusieurs fois les rôtis de grande taille et la volaille avec le jus. Le rôti sera meilleur.
- Pour utiliser la chaleur résiduelle, éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson.



### Tableau de rôtitage

| Nature de la viande               | Quantité           | Fonctions Four                                                                      | Niveau de gradin  | Température °C | Durée en h : min      |             |
|-----------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|-----------------------|-------------|
| <b>Viande de bœuf</b>             |                    |                                                                                     |                   |                |                       |             |
| Bœuf braisé                       | 1-1,5 kg           |  | Cuisson tradition | 1              | 200-250               | 2:00-2:30   |
| Rosbif ou filet                   |                    |                                                                                     |                   |                | Par cm d'épaisseur    |             |
| - bleu                            | Par cm d'épaisseur |  | Turbo grill       | 1              | 190-200 <sup>1)</sup> | 0:05 - 0:06 |
| - saignant                        | Par cm d'épaisseur |  | Turbo grill       | 1              | 180-190               | 0:06 - 0:08 |
| - cuit à point                    | Par cm d'épaisseur |  | Turbo grill       | 1              | 170-180               | 0:08 - 0:10 |
| <b>Viande de porc</b>             |                    |                                                                                     |                   |                |                       |             |
| Epaule, collet, morceau de jambon | 1-1,5 kg           |  | Turbo grill       | 1              | 160-180               | 1:30 - 2:00 |

| Nature de la viande               | Quantité           | Fonctions Four                                                                      | Niveau de gradin       | Température °C | Durée en h : min      |             |
|-----------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|-----------------------|-------------|
| Côtelettes, côtes fumées          | 1-1,5 kg           |    | Turbo grill            | 1              | 170-180               | 1:00 - 1:30 |
| Rôti de viande hachée             | 750 g-1 kg         |    | Turbo grill            | 1              | 160-170               | 0:45 - 1:00 |
| Jarret de porc (précuit)          | 750 g-1 kg         |    | Turbo grill            | 1              | 150-170               | 1:30 - 2:00 |
| <b>Viande de veau</b>             |                    |                                                                                     |                        |                |                       |             |
| Rôti de veau                      | 1 kg               |    | Turbo grill            | 1              | 160-180               | 1:30 - 2:00 |
| Jarret de veau                    | 1,5-2 kg           |    | Turbo grill            | 1              | 160-180               | 2:00 - 2:30 |
| <b>Agneau</b>                     |                    |                                                                                     |                        |                |                       |             |
| Rôti d'agneau, gigot d'agneau     | 1-1,5 kg           |    | Turbo grill            | 1              | 150-170               | 1:15 - 2:00 |
| Carré d'agneau                    | 1-1,5 kg           |    | Turbo grill            | 1              | 160-180               | 1:00 - 1:30 |
| <b>Gibier</b>                     |                    |                                                                                     |                        |                |                       |             |
| Râble de lièvre, cuisse de lièvre | Jusqu'à 1 kg       |    | Cuisson traditionnelle | 3              | 220-250 <sup>1)</sup> | 0:25 - 0:40 |
| Râble de chevreuil/cerf           | 1,5-2 kg           |    | Cuisson traditionnelle | 1              | 210-220               | 1:15 - 1:45 |
| Gigot de chevreuil/cerf           | 1,5-2 kg           |    | Cuisson traditionnelle | 1              | 200-210               | 1:30 - 2:15 |
| <b>Volaille</b>                   |                    |                                                                                     |                        |                |                       |             |
| Volaille en morceaux              | De chacun 200-250g |   | Turbo grill            | 1              | 200-220               | 0:35-0:50   |
| Demi-poulet                       | De chacun 400-500g |  | Turbo grill            | 1              | 190-210               | 0:35 - 0:50 |
| Poulet, poule                     | 1-1,5 kg           |  | Turbo grill            | 1              | 190-210               | 0:45 - 1:15 |
| Canard                            | 1,5-2 kg           |  | Turbo grill            | 1              | 180-200               | 1:15 - 1:45 |
| Oie                               | 3,5-5 kg           |  | Turbo grill            | 1              | 160-180               | 2:30 - 3:30 |
| Dinde/dindonneau                  | 2,5-3,5 kg         |  | Turbo grill            | 1              | 160-180               | 1:45-2:30   |
| Dinde/dindonneau                  | 4-6 kg             |  | Turbo grill            | 1              | 140-160               | 2:30 - 4:00 |
| <b>Poisson (à l'étuvée)</b>       |                    |                                                                                     |                        |                |                       |             |
| Poissons entiers                  | 1-1,5 kg           |  | Cuisson traditionnelle | 1              | 210-220               | 0:45 - 1:15 |

1) Préchauffer le four

## Grillades de surface

**Fonction Four : Gril**  ou **Maxi gril**  à la température maximum



**Avertissement :** Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.



Lorsque vous utilisez les **fonctions Gril**, faites toujours **préchauffer le four vide pendant 5 minutes !**


- Pour griller, placez la **grille** dans le **gradin** recommandé.
- Veuillez toujours placer le **plateau** dans le **1er niveau d'utilisation** en partant du bas.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril.

### Tableau des grillades

| Nature de l'aliment à griller            | Niveau de gratin | Durée de la grillade |           |
|------------------------------------------|------------------|----------------------|-----------|
|                                          |                  | 1. Côté              | 2. Côté   |
| Boulettes de viande hâchée               | 4                | 8-10 min             | 6-8 min   |
| Filet de porc                            | 4                | 10-12 min            | 6-10 min  |
| Saucisses à griller                      | 4                | 8-10 min             | 6-8 min   |
| Steacks dans le filet de porc ou de veau | 4                | 6-7 min              | 5-6 min   |
| Filet de bœuf, rosbeef (env 1 kg)        | 3                | 10-12 min            | 10-12 min |
| Pains toastés <sup>1)</sup>              | 3                | 4-6 min              | 3-5 min   |
| Toasts garnis                            | 3                | 6-8 min              | ---       |

1) Sans la préchauffer

## Décongélation

**Fonction Four : Décongélation**  (sans réglage de la température)

- Enlevez les aliments de leur emballage, posez-les dans une assiette puis sur la grille du four.
- Ne les recouvrez pas avec une assiette ou avec un couvercle, cela retarde considérablement le processus de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille sur le **1er niveau à partir du bas**.

## Tableau de décongélation

| Plat            | Durée de décongélation min | Durée post-décongélation en min | Remarque                                                                                                         |
|-----------------|----------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poulet, 1000 g  | 100-140                    | 20-30                           | Placez le poulet sur une grande assiette posée sur une soucoupe retournée. Retournez-le au bout d'une demi-heure |
| Viande, 1000g   | 100-140                    | 20-30                           | Retournez la viande au bout d'une demi-heure                                                                     |
| Viande, 500g    | 90-120                     | 20-30                           | Retournez la viande au bout d'une demi-heure                                                                     |
| Truite, 150g    | 25-35                      | 10-15                           | ---                                                                                                              |
| Fraises, 300g   | 30-40                      | 10-20                           | ---                                                                                                              |
| Beurre, 250g    | 30-40                      | 10-15                           | ---                                                                                                              |
| Crème, 2 x 200g | 80-100                     | 10-15                           | Il est possible de battre la crème, même si elle n'est pas complètement décongelée.                              |
| Tarte, 1400g    | 60                         | 60                              | ---                                                                                                              |

## Sécher des aliments avec le Air chaud

Fonction Four: Chaleur tournante 

- Utilisez des plaques graissées ou recouvertes de papier à four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, éteignez le four à la moitié du temps de desséchage, ouvrez la porte du four et laissez refroidir pendant toute la nuit.
- L'aliment sera alors parfaitement desséché.

| Aliment à sécher    | Température en °C | Niveau d'enfournement |          | Temps en heures (valeur indicative) |
|---------------------|-------------------|-----------------------|----------|-------------------------------------|
|                     |                   | Gradin 1              | Gradin 2 |                                     |
| <b>Légumes</b>      |                   |                       |          |                                     |
| Haricots            | 60-70             | 3                     | 1 / 4    | 6-8                                 |
| Poivrons (lamelles) | 60-70             | 3                     | 1 / 4    | 5-6                                 |
| Potage de légumes   | 60-70             | 3                     | 1 / 4    | 5-6                                 |
| Champignons         | 50-60             | 3                     | 1 / 4    | 6-8                                 |
| Choux               | 40-50             | 3                     | 1 / 4    | 2-3                                 |
| <b>Fruits</b>       |                   |                       |          |                                     |
| Prunes              | 60-70             | 3                     | 1 / 4    | 8-10                                |
| Abricots            | 60-70             | 3                     | 1 / 4    | 8-10                                |

| Aliment à sécher   | Température en °C | Niveau d'enfournement |          | Temps en heures (valeur indicative) |
|--------------------|-------------------|-----------------------|----------|-------------------------------------|
|                    |                   | Gradin 1              | Gradin 2 |                                     |
| Pommes en tranches | 60-70             | 3                     | 1 / 4    | 6-8                                 |
| Poires             | 60-70             | 3                     | 1 / 4    | 6-9                                 |

## Faire des conserves

### Fonction Four : Chaleur de sole

- Pour faire des conserves, utilisez uniquement des bocaux en verre de même dimension disponibles dans le commerce.
- **Les bocaux en verre avec couvercle dévissable ou à baïonnette ne sont pas adaptés.**
- Pour ce type de cuisson, utilisez le **1ier niveau de gradin à partir du bas**.
- Pour faire des conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y déposer jusqu'à six bocaux en verre de un litre chacun.
- Les bocaux doivent être remplis à la même hauteur et être hermétiquement fermés.
- Disposez les bocaux sur la plaque de telle sorte qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.
- Versez env. 1/2 litre d'eau sur la plaque de telle sorte qu'il y ait assez d'humidité dans le four.
- Dès que le liquide contenu dans les bocaux commence à bouillir (pour 1-bocal de 1 litre, au bout d'env 35-60 minutes), éteignez le four ou diminuez la température sur 100°C (voir tableau).

### Tableau de cuisson pour les conserves

Les durées de cuisson et les températures indiquées sont des valeurs indicatives.

| Type de conserve                                             | Température en °C | Cuisson jusqu'à ébullition en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Baies</b>                                                 |                   |                                   |                                         |
| Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres | 160-170           | 35-45                             | ---                                     |
| Groseilles à maquereau vertes                                | 160-170           | 35-45                             | 10-15                                   |
| <b>Fruits à noyau</b>                                        |                   |                                   |                                         |
| Poires, coings, pruneaux                                     | 160-170           | 35-45                             | 10-15                                   |
| <b>Légumes</b>                                               |                   |                                   |                                         |
| Carottes <sup>1)</sup>                                       | 160-170           | 50-60                             | 5-10                                    |
| Champignons <sup>1)</sup>                                    | 160-170           | 40-60                             | 10-15                                   |
| Concombres                                                   | 160-170           | 50-60                             | ---                                     |
| Cornichons mélangés                                          | 160-170           | 50-60                             | 15                                      |

| Type de conserve                   | Température en °C | Cuisson jusqu'à ébullition en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| Choux-raves, petits pois, asperges | 160-170           | 50-60                             | 15-20                                   |
| Haricots                           | 160-170           | 50-60                             | ---                                     |

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

## 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

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler.

1. Allumez l'éclairage du four pour le nettoyer.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau et du liquide vaisselle puis essuyez-le.



Éliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spécifiques pour fours.



**Avertissement** : En cas d'utilisation d'un spray de nettoyage du four, il est impératif de respecter les consignes du fabricant.

### 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.

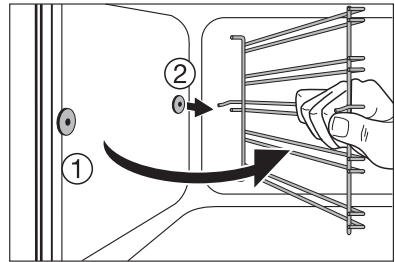
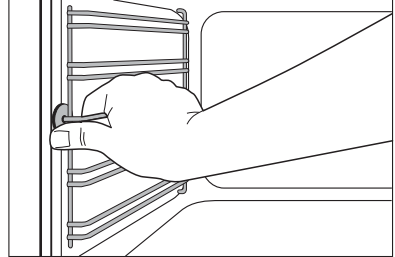
2. En cas de salissures fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit vaisselle.

## 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

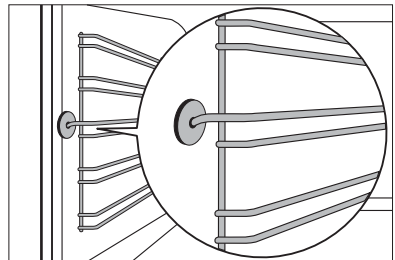
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



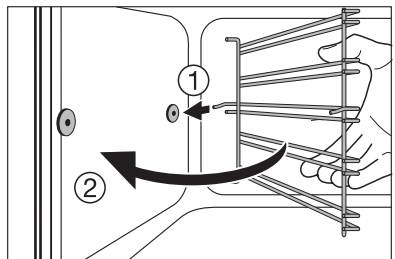
### Mettre en place le gradin fil



**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 :

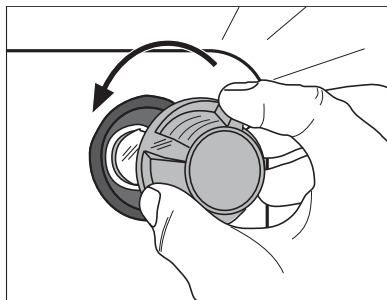
- Mettez le four hors service !
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



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.



## Voûte du four

Pour le nettoyage de la voûte du four, l'élément chauffant de la voûte peut être rabattu.

### Rabattre l'élément chauffant



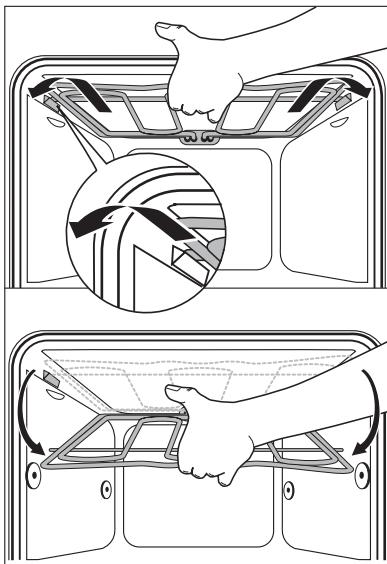
**Avertissement:** Ne rabattez l'élément chauffant que lorsque le four est hors service et qu'il n'y a plus de danger de brûlure!

1. Enlevez le gradin fil latéral.
2. Saisissez l'élément chauffant à l'avant et tirez-le vers l'avant au-dessus de l'estampage à la paroi intérieure du four.
3. L'élément chauffant se rabat vers le bas.



**Attention:** Ne forcez pas l'élément chauffant vers le bas! Si on le force, l'élément chauffant peut casser.

### Nettoyez la voûte du four



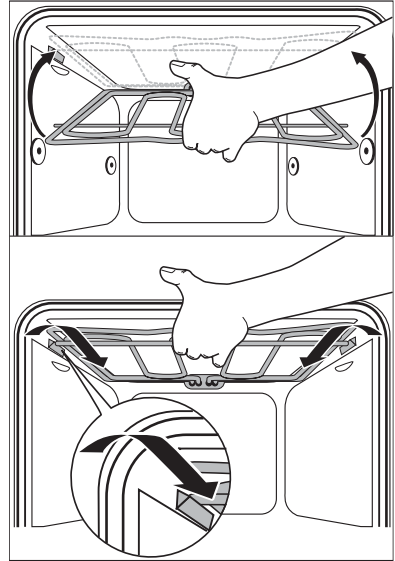


### Fixer l'élément chauffant

1. Ramenez l'élément chauffant jusqu'à la voûte du four.
2. Tirez l'élément chauffant vers l'avant contre la force du ressort et guidez-le au-dessus de l'estampage du four.
3. Laissez-le se verrouiller dans le support.
4. Mettez en place le gradin fil.



**Attention:** L'élément chauffant doit se trouver des deux côtés au-dessus des estampages dans la paroi intérieure du four et être correctement verrouillé.

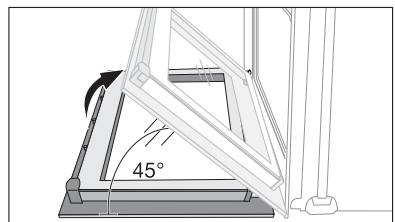
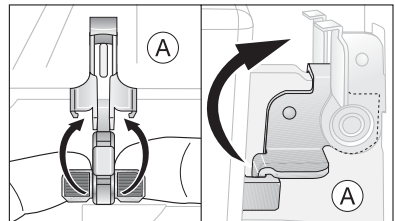
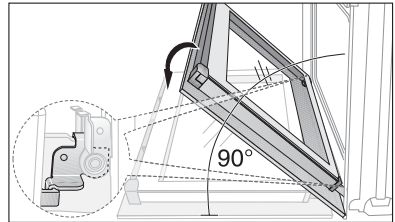


### Porte du four

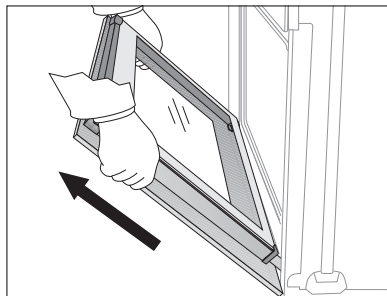
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

#### 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°).



- 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 !).

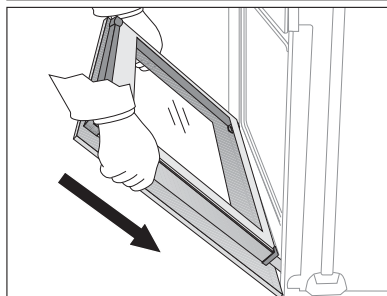


Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

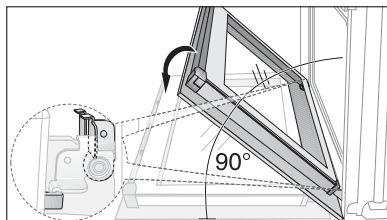
### Accrochage de la porte du four

- Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°.

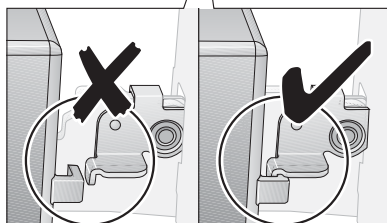
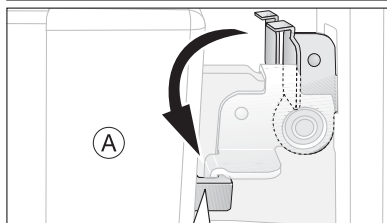
Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



- Ouvrez complètement la porte du four.



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



- Fermez la porte du four

## Porte vitrée du four

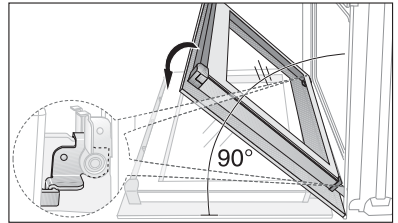
La porte du four est équipée de trois vitres appliquées l'une derrière l'autre. Les vitres intérieures sont amovibles pour permettre le nettoyage.



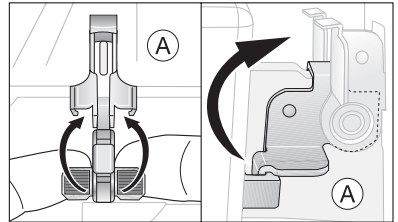
**Attention !** Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

### Démontage des vitres de la porte

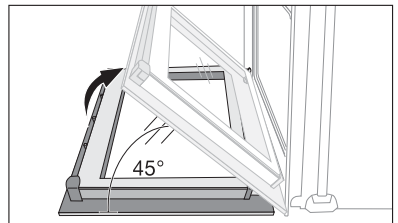
1. Ouvrez complètement la porte du four.



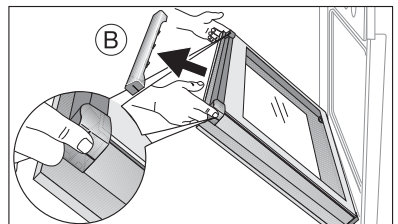
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



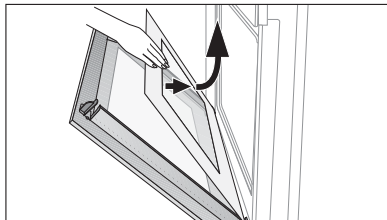
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



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.

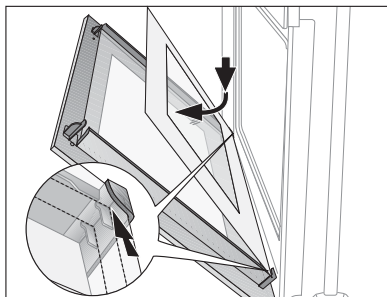


### Nettoyage des vitres de la porte

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

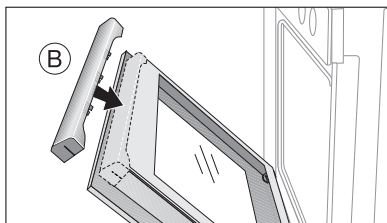
### Montage des vitres de la porte

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



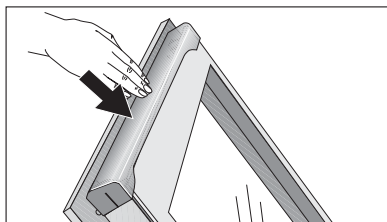
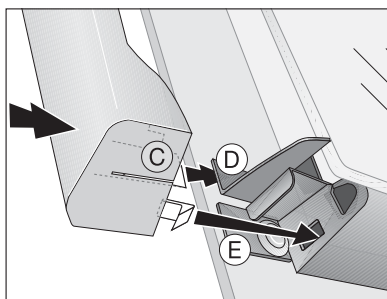
Installez d'abord la plus petite vitre, et la plus grande en dernier lieu.

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.

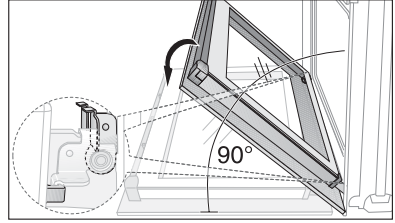


Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit **entre** la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D).

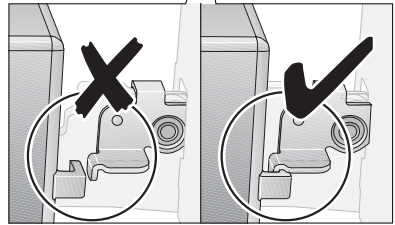
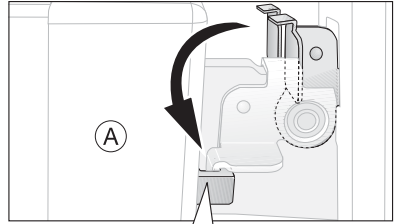
La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.



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 ...


| Symptôme                          | Cause possible                                                 | Solution                                                                                             |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne chauffe pas.           | Le four n'est pas sous tension.                                | Mettez le four sous tension.                                                                         |
|                                   | Les réglages requis n'ont pas été effectués.                   | Vérifiez les réglages.                                                                               |
|                                   | Le fusible de l'installation domestique (boîtier) a disjuncté. | Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjunctent à nouveau, veuillez contacter un électricien agréé. |
| L'éclairage du four est en panne. | L'ampoule est grillée.                                         | Remplacez l'ampoule du four.                                                                         |

**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.**

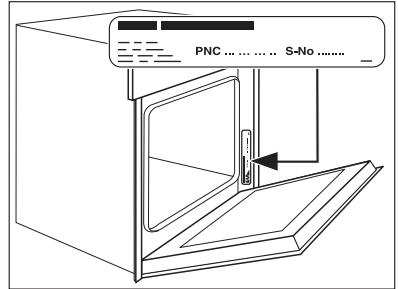
# Service après-vente

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)

822 721 042-A-270508-01    Sous réserve de modifications

822 721 042-A-270508-01