

B8871-5

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

Notice d'utilisation	3	Cuisson	25
Avertissements importants	3	Faire rôtir	31
Description de l'appareil	4	Cuisson à basse température	33
Vue d'ensemble	4	Grillades de surface	35
Bandeau de commandes	5	Décongélation	35
Équipement du four	5	Sécher des aliments avec le Air chaud	36
Accessoires du four	6	Faire des conserves	37
Avant la première utilisation	7	Nettoyage et entretien	38
Régler l'heure	7	Extérieur de l'appareil	38
Premier nettoyage	7	Intérieur du four	38
Commande du four	8	Accessoires	38
La commande électronique du four	8	Filtre à graisse	38
Préchauffage rapide	11	Nettoyage par pyrolyse	39
Fonctions de four	11	Nettoyage conseillé	40
Installation de la grille, du plateau multi usages et de la rôtissoire	12	Gradins fils	40
Insérer/enlever le filtre à graisse	13	Éclairage du four	41
Sonde à viande	14	Porte du four	42
Fonctions supplémentaires	16	Porte vitrée du four	43
Autres fonctions	23	Que faire si ...	46
Conseils d'utilisation et guide des cuissons	25	Protection de l'environnement	48
		Service après-vente	49

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 rôtiage 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.

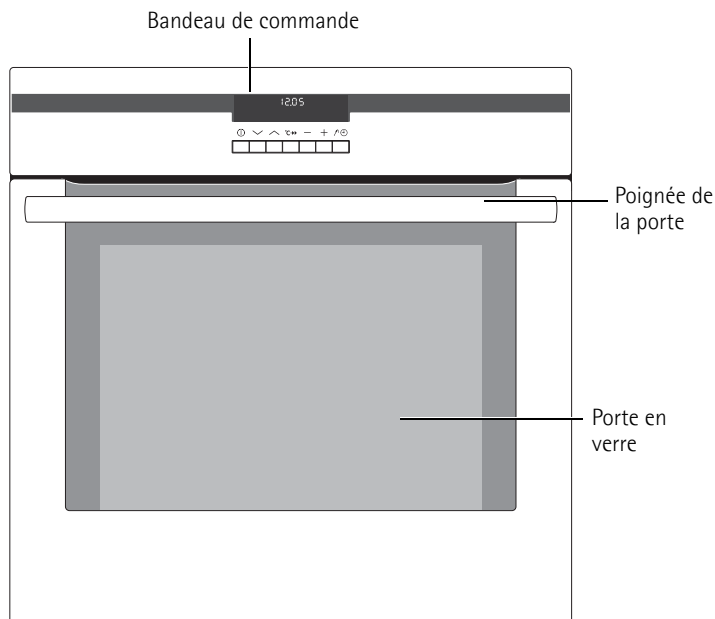


Remarque relative au revêtement en émail

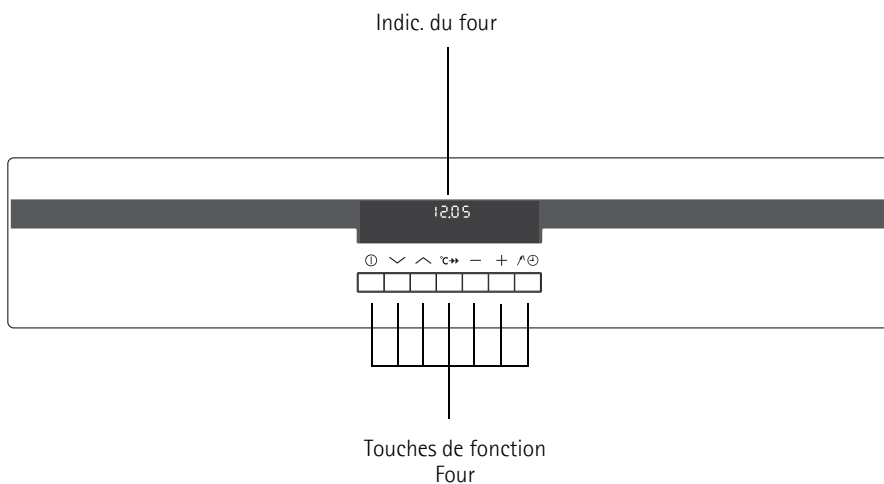
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant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

Description de l'appareil

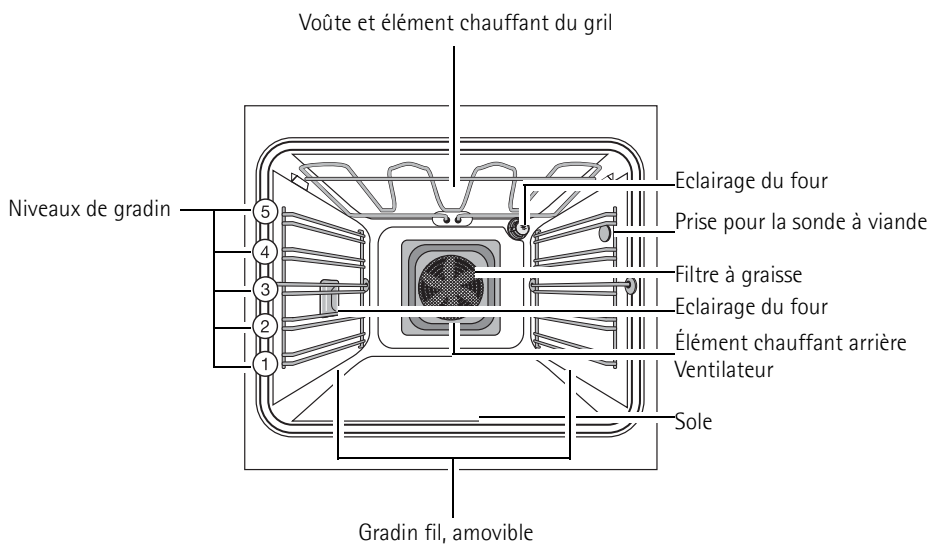
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes



Equipement du four

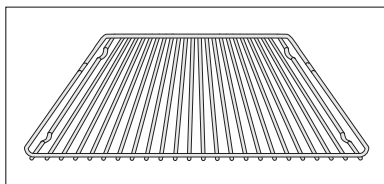


Face interne de la porte

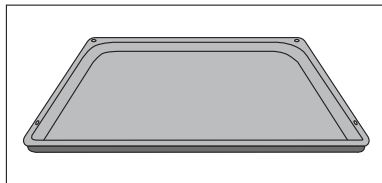
La numérotation des gradins du four est représentée sur la face interne de la porte du four. Vous trouverez en outre des informations succinctes sur les fonctions du four, sur les gradins à utiliser et sur les températures recommandées pour la préparation des mets les plus courants.

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

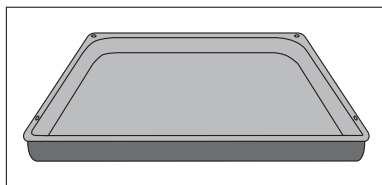
Elle permet de poser des plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.

**Plateau multi-usages**

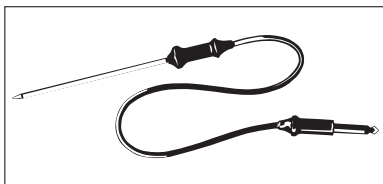
Pour gâteau, biscuits, pizza

**Rôtissoire**

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

**Sonde à viande**

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



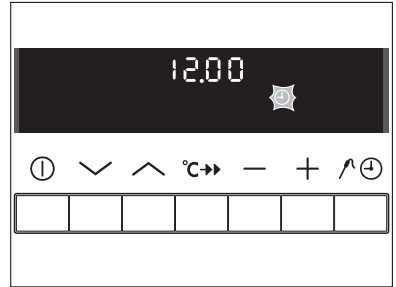
Avant la première utilisation

Régler l'heure

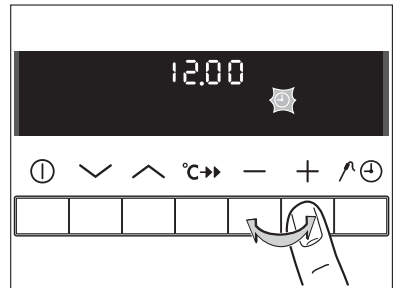


Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.

Dès que le four a été branché ou après une coupure de courant, Heure du jour clignote automatiquement.

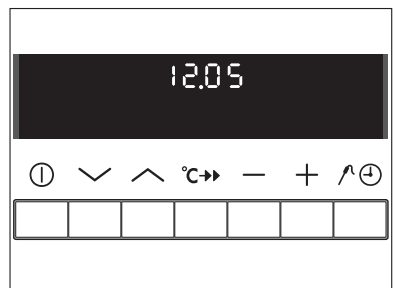


Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche + ou -.



Après env. 5 secondes, le clignotement cesse et l'horloge indique l'heure du jour sélectionnée.

L'appareil est prêt à fonctionner.



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.

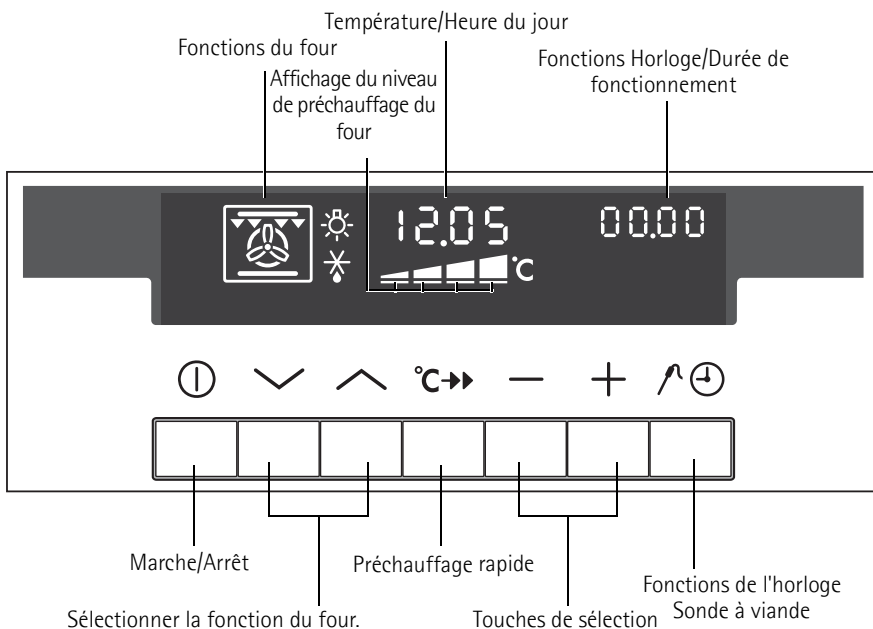


Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

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



La commande électronique du four



Remarques générales

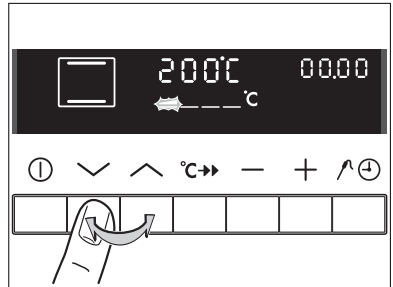
- Mettez toujours l'appareil en marche à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
- Lorsque la fonction sélectionnée s'allume, le four commence à chauffer et le compte à rebours de la durée sélectionnée démarre.
- L'indicateur de la durée de fonctionnement indique depuis combien de temps le four est en marche. Cet indicateur est visible uniquement lorsque aucune des fonctions de l'horloge Minuterie, Durée ou Fin n'a été réglée.
- L'allumage du four s'enclenche dès qu'une fonction de cuisson au four a été sélectionnée.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit.
- Eteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.

Sélectionner la fonction du four

1. Allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt
2. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse.
 - L'affichage propose une température.
 - Si la température proposée n'est pas modifiée dans un délai de 5 secondes environ, le four commence à chauffer.

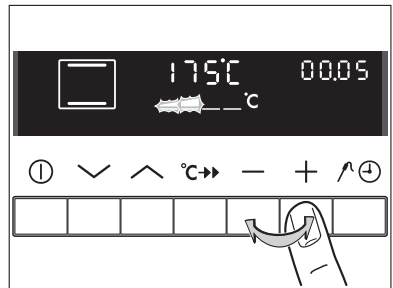


La fonction du four peut être modifiée pendant le fonctionnement.



Changer la température du four

Augmentez ou réduisez la température à l'aide de la touche **+** ou **-**.
Le réglage s'effectue par étapes de 5 °C.

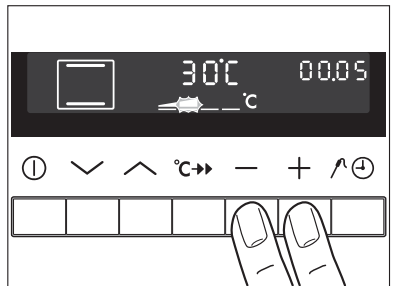


Consulter la température



Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**. La température actuelle du four s'affiche sur l'indicateur de température.

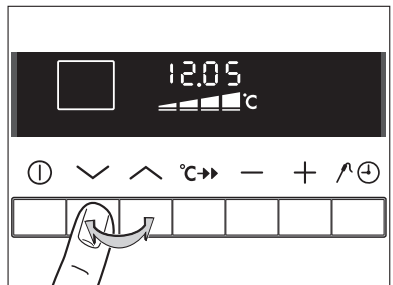


La consultation de la température ne fonctionne pas pour les fonctions du four à propositions de température fixes, telles que par ex. Cuisson à basse température.



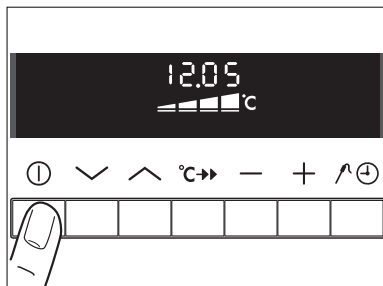
Arrêter la fonction du four

Pour arrêter le four, appuyez sur la touche  ou  jusqu'à ce qu'aucune fonction ne soit plus affichée.



Éteindre le four

Arrêter l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt



Ventilateur de refroidissement

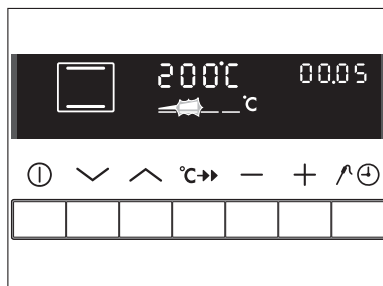
Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.



Indicateur de chauffage

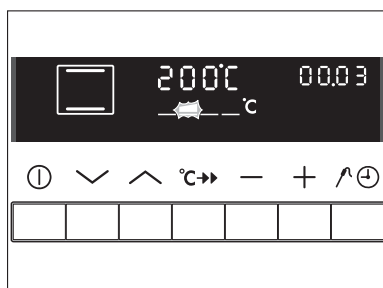
Indicateur de réchauffage

Dès que la fonction du four a été **activée**, les barres s'allument lentement une à une jusqu'à afficher l'intensité de chaleur atteinte par le four.



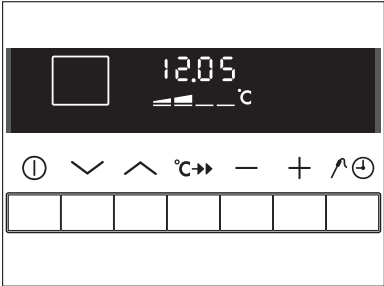
Indicateur de préchauffage rapide

Dès que la fonction du **activée Préchauffage rapide** a été activée, les barres clignotantes s'allument une à une pour indiquer que la fonction de préchauffage rapide a été activée.



Indicateur de chaleur résiduelle

Dès que le four a été mis hors service, les barres restent allumées pour indiquer le degré de chaleur résiduelle présent dans l'enceinte du four.




Préchauffage rapide

Après avoir sélectionné une fonction du four, il vous est possible de préchauffer le four à vide en un laps de temps relativement court à l'aide de la fonction supplémentaire Préchauffage rapide.



Avertissement ! Ne placez l'aliment à cuire dans le four **que lorsque la fonction Préchauffage rapide est terminée** et que la fonction du four sélectionnée s'est mise en marche.





- 1. Sélectionnez la fonction du four souhaitée (pa ex. Cuisson tradicion ). Modifiez éventuellement la température proposée.
- 2. Appuyez sur la touche Préchauffage rapide.

Les barres clignotant en séquence indiquent que la fonction Préchauffage rapide est en marche.

Dès que la température réglée est atteinte, les barres de l'indicateur de chauffage s'allument.




Le four continue à présent de fonctionner selon la fonction et la température présélectionnées. Introduisez maintenant l'aliment à cuire dans l'enceinte du four.



La fonction Préchauffage rapide s'éteint lorsque les fonctions du four Chaleur tournante , Sole pulsee , Cuisson tradicion  et Turbo gril  se mettent en marche.

Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

Fonction Four	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour cuire sur trois niveaux à la fois. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la température Voûte/sole.
 Sole pulsee	Pour cuire sur un gradin des mets nécessitant un brunissage intensif et un fond croustillant Réglez une température du four de 20 à 40° inférieure à celles de la voûte et de la sole.
 Cuisson à basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.

Fonction Four	Utilisation
 Cuisson tradicion	Pour faire cuire et rôtir sur un seul niveau .
 Turbo grill	Pour faire rôtir des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour faire cuire des gratins et faire dorer le dessus des aliments .
 Maxi grill	Pour faire griller des aliments peu épais en grande quantité et pour faire des toasts .
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais devant être placés au milieu de la grille et pour faire des toasts .
 Maintien au chaud	Maintenir des plats au chaud.
 Décongélation	Pour décongeler par ex. des tartes, du beurre, du pain , des fruits ou d'autres produits alimentaires congelés .
 Chaleur de sole	Pour faire cuire des gâteaux avec fond croustillant .
 Pyrolyse	Pour effectuer le nettoyage pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les résidus de salissures présents dans le four, qui pourront être éliminés dès que le four sera refroidi. Le four est porté à une température intérieure d'env. 500 °C.

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



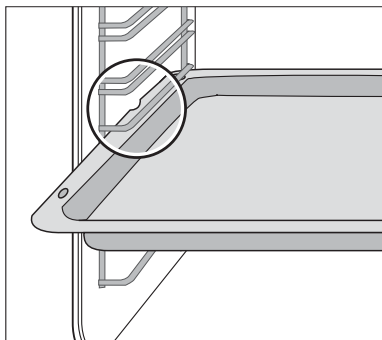
Sécurité de retrait et protection contre le basculement

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.

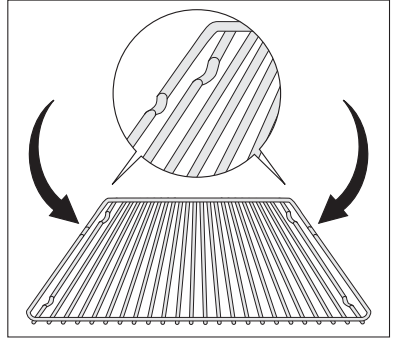


Installation de la grille :

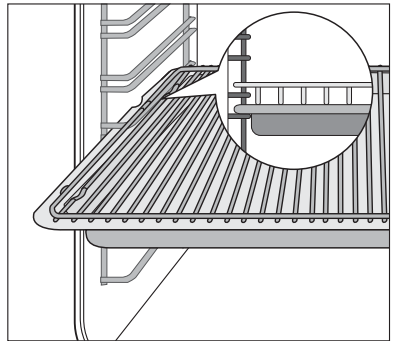
Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas.
Placez la grille entre les rails du gradin que vous avez sélectionné.



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**

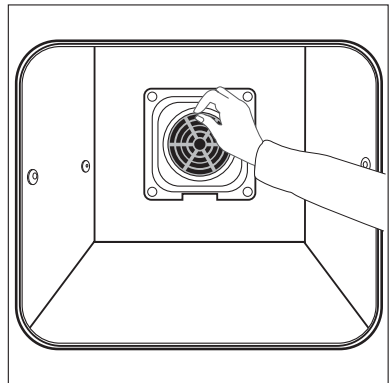
N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir,
afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

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

Pour éteindre le four au degré près lorsque la température à cœur est atteinte.

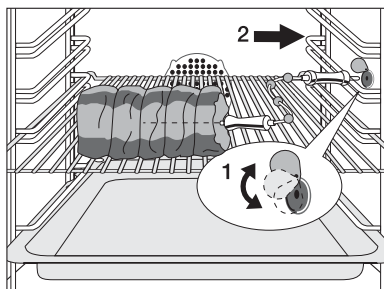
Deux températures doivent être prises en considération :

- la température du four : Voir tableau de rôtissage
- la température à cœur : Voir tableau Sonde à viande

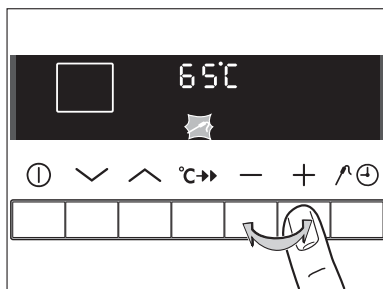


Attention : Seule la sonde à viande fournie avec le four doit être utilisée ! Remplacer uniquement par une pièce de rechange d'origine !

1. Allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt
2. Enfoncer la pointe de la sonde à viande de façon à ce qu'elle soit placée au centre de la pièce de viande.
3. Insérer la fiche de la sonde à viande bien au fond de la prise se trouvant dans la paroi latérale du four.

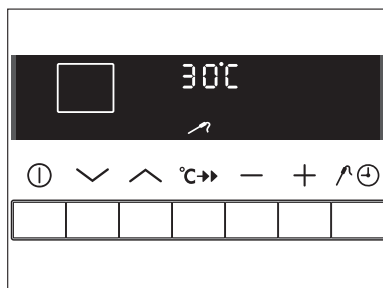


4. Régler la température à cœur avec la touche + ou -.



L'affichage indique alors la température à cœur actuelle

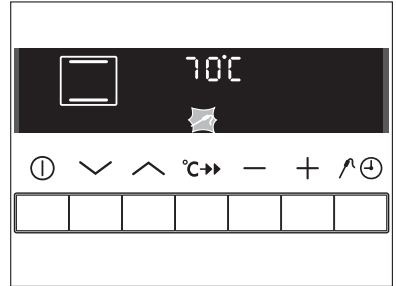
Si la température à cœur actuelle est affichée avant que la température à cœur souhaitée ne soit réglée, appuyez sur la touche Sélection jusqu'à ce que la fonction Sonde à viande clignote, puis procédez au réglage.



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

5. Régler la fonction et la température du four.

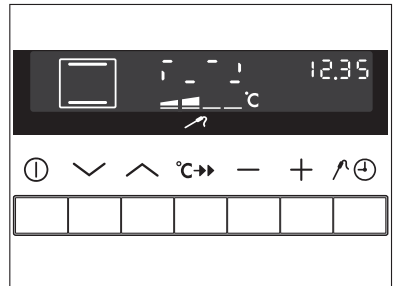
Dès que la température à cœur réglée est atteinte, un signal retentit et le four s'arrête automatiquement.



6. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.

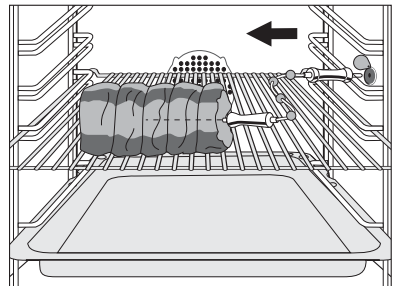


En quelques minutes, une heure de fin de cuisson provisoire est calculée jusqu'à laquelle la température à cœur réglée sera atteinte. L'heure de fin de cuisson est constamment recalculée et actualisée à l'affichage. Pour le bon fonctionnement du système, il est indispensable que la sonde à viande soit enfoncée dans la viande ainsi que dans la prise en début de cuisson et n'en soit pas retirée en cours de cuisson. Pendant la phase de calcul, l'affichage indique un « carré clignotant » à la place de l'heure et de la température à cœur. Calcul de l'heure de fin de cuisson.



Avvertissement : La sonde à viande est brûlante ! Risque de brûlure lors du retrait de la fiche et de la pointe !

7. Retirer la fiche de la sonde à viande de la prise et sortir la pièce de viande du four.
8. Éteindre l'appareil.



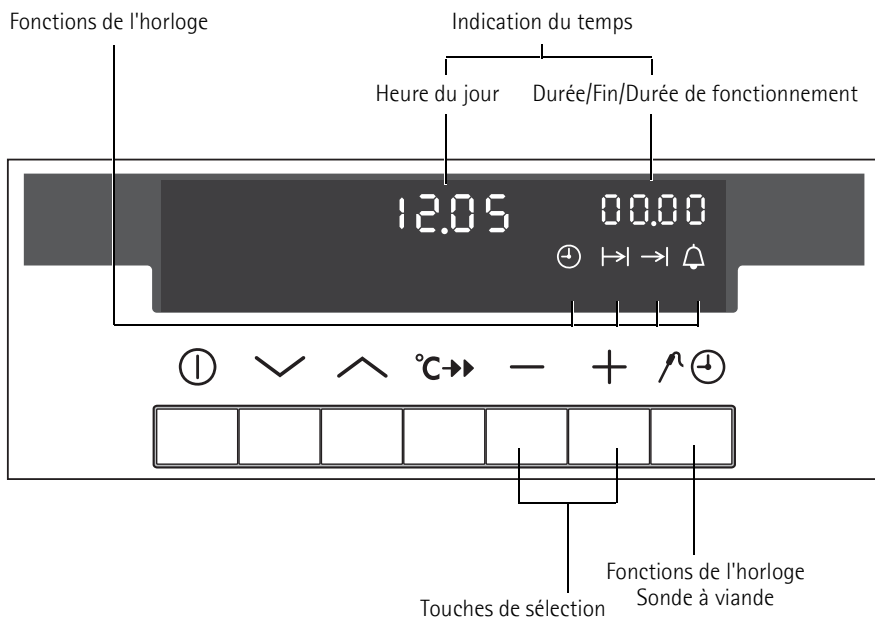
Consulter ou modifier la température à cœur

- Appuyez sur la touche Sélection jusqu'à ce que la fonction Sonde à viande clignote et que la température à cœur réglée s'affiche.
- Le cas échéant, modifier la température avec **+** ou **–**.

Consulter ou modifier la température du four

- Le cas échéant, modifier la température avec **+** ou **–**.

Fonctions supplémentaires



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.

Durée

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»).

Heat+Hold

La fonction Heat+Hold maintient votre plat au chaud pendant 30 minutes, une fois la cuisson/le rôtissage terminé.

Nettoyage conseillé

La Nettoyage conseillé reconnaît à quel moment une pyrolyse est nécessaire et l'indique.



Conseils pour l'utilisation des fonctions de l'horloge

- Dès que vous avez sélectionné une fonction de l'horloge, cette fonction clignote pendant environ 5 secondes. Dans cet intervalle, il vous est possible de sélectionner ou de modifier les durées souhaitées à l'aide des touches **+** ou **—**.
- Après le réglage du temps souhaité, la fonction se remet à clignoter pendant environ 5 secondes. Puis, la fonction reste allumée. Le compte à rebours de la durée sélectionnée démarre.
- Pour la courte durée, le four doit également être allumé afin de régler la fonction d'horloge.
- Appuyer simultanément sur **+** et **—** afin de remettre à zéro l'heure programmée.



Vérifier la durée sélectionnée ou résiduelle

Appuyez sur la touche Sélection jusqu'à ce que la fonction de l'horloge correspondante clignote et que la durée sélectionnée ou le temps résiduel s'affiche.

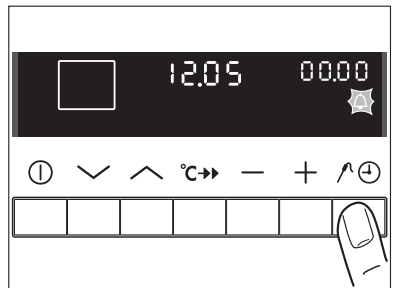


Utilisation de la chaleur résiduelle en association avec les fonctions de l'heure Durée et Fin

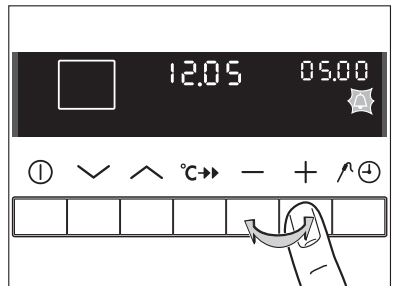
Lorsque vous utilisez les fonctions de l'heure Durée et Fin, le four met les éléments chauffants hors tension dès que 90% de la durée sélectionnée ou calculée est écoulée. La chaleur résiduelle est utilisée pour poursuivre le processus de cuisson jusqu'au terme du temps de cuisson sélectionné (de 3 à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

Minuterie

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole Minuterie clignote.



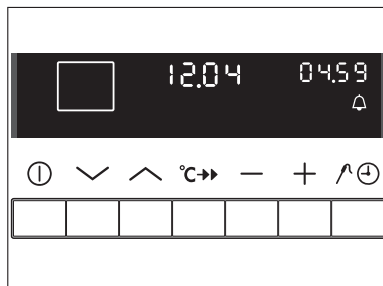
2. A l'aide de la touche **+** ou **—** réglez la minuterie selon la durée souhaitée.



Au bout d'env. 5 secondes, l'indicateur affiche la durée résiduelle.

Minuterie s'allume.

Un signal retentit dès que 90% de la durée sélectionnée sont écoulés.

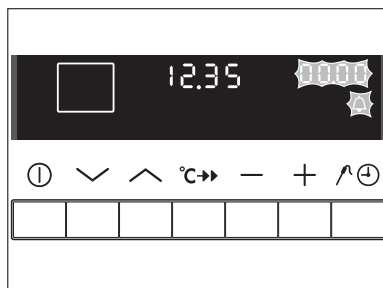


Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit pendant 1 minute.

"00.00" et Minuterie clignotent

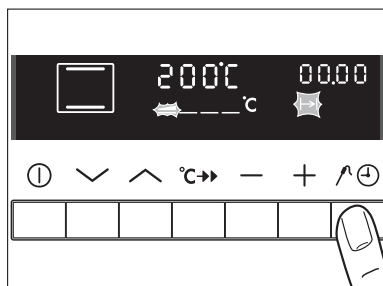
Arrêter le clignotement et le signal sonore :

Appuyez sur une touche quelconque.

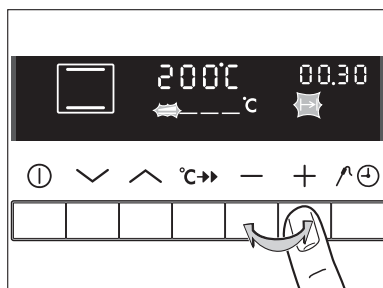


Durée

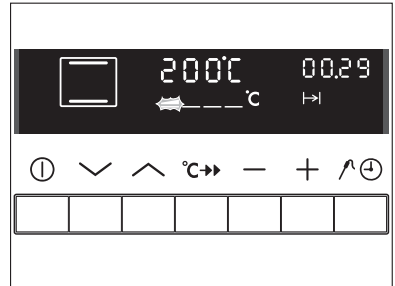
1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. Appuyez sur la touche Sélection jusqu'à ce que Durée clignote.



3. A l'aide de la touche + ou -, réglez la durée de cuisson souhaitée.

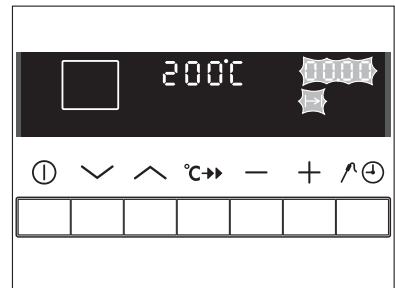


Durée s'affiche.



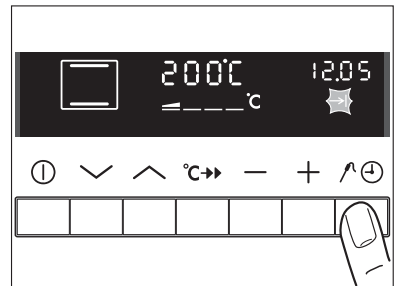
Lorsque la durée est écoulée, "00.00" et
Durée. clignotent.
Un signal retentit pendant 2 minutes.
Le four s'éteint.

Arrêter le clignotement et le signal sonore :
Appuyez sur une touche quelconque.

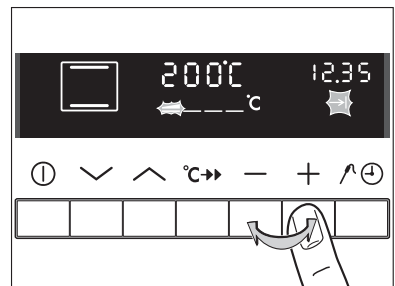


Fin

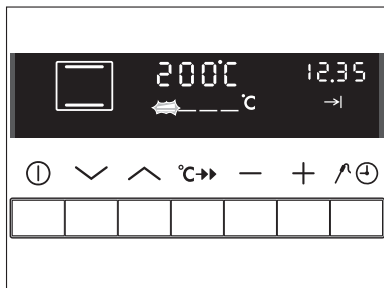
1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. Appuyez sur la touche Sélection jusqu'à ce que Fin clignote.



3. A l'aide de la touche + ou -, sélectionnez l'heure de désactivation souhaitée.



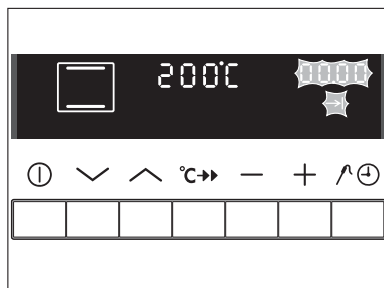
Fin s'allume et l'heure d'arrêt automatique s'affiche.



Lorsque la durée est écoulée, "00.00" et Fin. clignotent.

Un signal retentit pendant 2 minutes.
Le four s'éteint.

Arrêter le clignotement et le signal sonore :
Appuyez sur une touche quelconque.

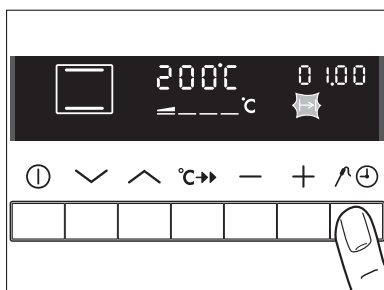


Durée et Fin associées

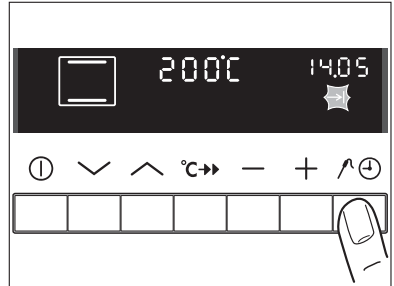


Il est possible d'utiliser Durée et Fin simultanément lorsque le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement **plus tard**.

1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. À l'aide de la fonction Durée, réglez le temps de cuisson nécessaire pour le plat à cuire, par ex. : 1 heure.



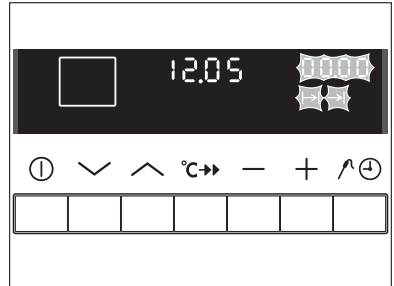
3. À l'aide de la fonction Fin, réglez l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter.
par ex. : à 14 h 05.



Durée et Fin s'allument.

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

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

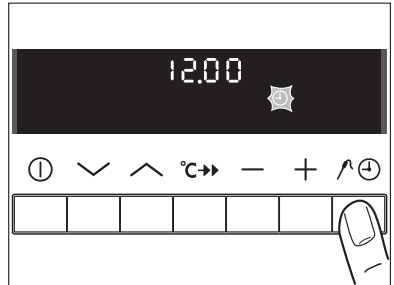


Modifier l' Heure du jour

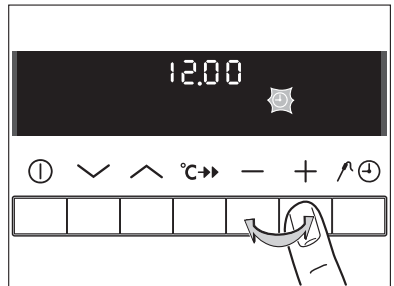


L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la Sécurité enfants est désactivée, et qu'aucune fonction de l'horloge Durée ou Fin ou du four n'a été sélectionnée.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que l'heure du jour clignote.

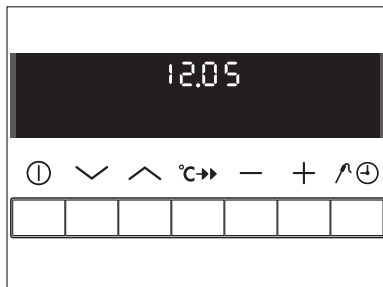


2. Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche + ou -.



Après env. 5 secondes, le clignotement cesse et l'horloge indique l'heure du jour sélectionnée.

L'appareil est prêt à fonctionner.



Heat+Hold



La fonction Heat+Hold maintient votre plat au chaud pendant 30 minutes, une fois la cuisson/le rôtissage terminé.

C'est notamment très utile lorsque vos invités tardent à arriver.

Conditions de fonctionnement pour Heat+Hold :

- La température est réglée à plus de 80°C

Activer Heat+Hold

1. Régler les fonctions d'horloge Durée et/ou Fin .
2. Appuyer sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole maintien au chaud  s'affiche.
3. Appuyer sur la touche . "00.30" s'affiche.
4. Dès que la fonction du four est terminée, un signal retentit et Heat+Hold se met en marche.

La fonction du four sélectionnée chauffe à 80°C pendant 30 minutes.


Dès que les 30 minutes Heat+Hold sont écoulées, le four s'arrête.





Heat+Hold reste actif indépendamment de la fonction du four sélectionnée. Vous avez la possibilité de passer d'une fonction du four à une autre.

Nettoyage conseillé pour le nettoyage par pyrolyse

La Nettoyage conseillé reconnaît à quel moment le nettoyage par pyrolyse est nécessaire et l'indique par le message suivant :

Lorsque la fonction du four est arrêtée, le symbole Pyrolyse  clignote pendant environ 10 secondes.

Appuyez simultanément sur  ou  pour remettre à zéro la Nettoyage conseillé.

La fonction clignote à nouveau après les processus de cuisson/rôtissage de longue durée, jusqu'à ce que le nettoyage par pyrolyse ait été effectué.

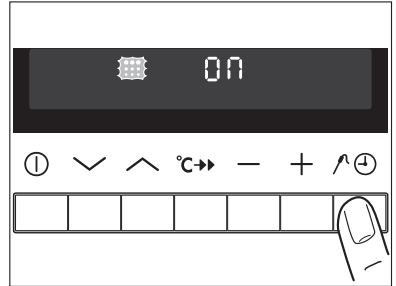
Cette fonction est activée à la livraison.

Vous pouvez activer et désactiver la Nettoyage conseillé :

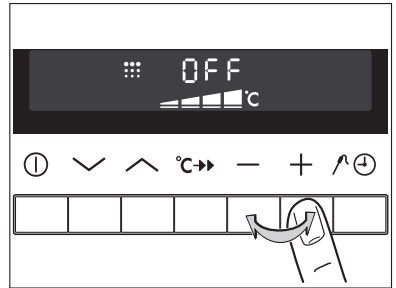
Nettoyage conseillé activer ou désactiver

1. Le cas échéant, mettre en marche l'appareil avec la touche Marche/Arrêt.

- Appuyez sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole Pyrolyse  clignote.



- Avec les touches $+$ / $-$ activer (ON) ou désactiver (OFF) la Nettoyage conseillé.
- Appuyez brièvement sur la touche Sélection.



Autres fonctions

Désactivation de l'affichage de l'heure



Désactiver l'affichage de l'heure permet d'économiser de l'énergie.

Désactiver l'affichage de l'heure

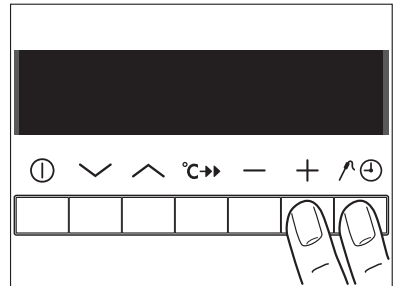
- Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt.
- Appuyez simultanément sur la touche Sélection et $+$ jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.



Dès que l'appareil est de nouveau en fonctionnement, l'affichage se rallume automatiquement.

Lors du prochain arrêt de l'appareil, l'affichage de l'heure s'éteindra de nouveau automatiquement.

Pour visualiser à nouveau en permanence l'heure du jour, réactivez l'affichage de l'heure.



Activer l'affichage de l'heure

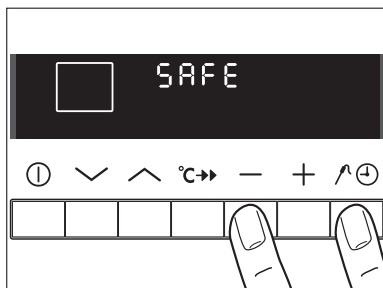
- Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt.
- Appuyez simultanément sur la touche Sélection et $+$ jusqu'à ce que l'affichage se rallume.

Sécurité enfants

Dès que la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus être mis en service.

Activation de la sécurité enfants

1. Le cas échéant, mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt.
Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.
2. Appuyez simultanément sur les touches Sélection et — jusqu'à ce que le voyant SÉCURITÉ ENFANTS s'affiche.
La sécurité enfants est à présent activée.



Désactiver la sécurité enfants

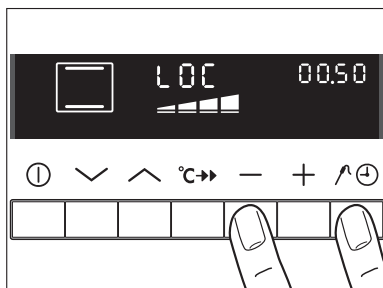
1. Le cas échéant, mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt.
2. Appuyez simultanément sur les touches Sélection et — jusqu'à ce que le voyant SÉCURITÉ ENFANTS s'éteigne.
La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four est de nouveau en état de marche normal.

Verrouillage des touches

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

Activer le verrouillage des touches

1. Le cas échéant, mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt.
2. Sélectionnez la fonction du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches Sélection et — jusqu'à ce que "LOC" s'affiche.
A présent, le verrouillage des touches est activé.



Désactiver le verrouillage des touches

Appuyez simultanément sur les touches Sélection et — jusqu'à ce que "LOC" s'éteigne. Le verrouillage des touches est automatiquement supprimé dès que la fonction du four est désactivée.

Arrêt automatique du four



Si le four n'est pas mis hors tension ou si la température n'a pas changé après un certain temps, il se met automatiquement hors tension.

L'indicateur de température clignote sur la dernière valeur de température sélectionnée.

le four se met hors tension lorsqu'il atteint les températures 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	3,0 heures

Mise en fonctionnement après un arrêt automatique

Mettez le four intégralement hors tension.

Vous pouvez ensuite le remettre sous tension.





L'arrêt automatique est désactivé, lorsqu'une fonction de l'horloge Durée ou Fin est sélectionnée.

Conseils d'utilisation et guide des cuissons



Cuisson

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

Plats à cuisson

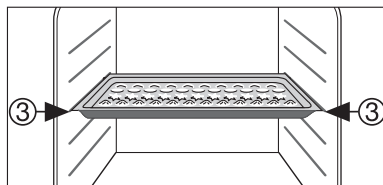
- Pour cuire avec la fonction Cuisson tradition , utilisez de préférence des plats en métal foncé dotés d'un revêtement.
- Pour cuire avec la fonction Chaleur tournante , vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

Niveaux de gradin

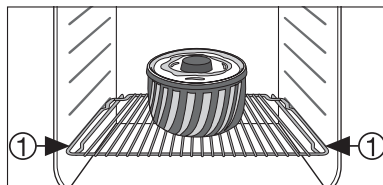
- La fonction Cuisson tradition  permet seulement de faire cuire une préparation sur un seul niveau de gradin.
- La fonction Chaleur tournante  permet de faire cuire une préparation sur deux ou trois niveaux de gradin à la fois :

1 plaque à pâtisserie :

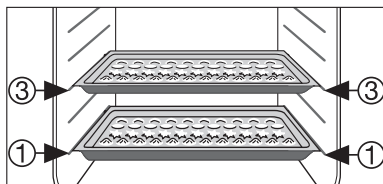
par ex. niveau de gradin 3



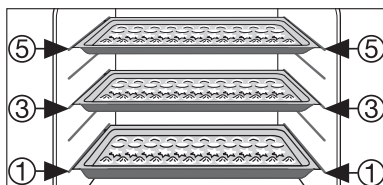
1 plat à cuisson :
par ex. niveau de gradin 1





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 gra- din	Température °C	Durée heures min
Pâtisserie dans un moule					
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 tradicion	1	160	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée		Chaleur tournante	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle		Chaleur tournante	3	150-170	0:20-0:25
Tarte auxpommes nappée		Cuisson tradicion	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 tradicion	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 tradicion	1	170-190	1:00-1:30
Cuisson sur plaques à pâtisserie					
Brioche tressée / couronne		Cuisson tradicion	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré		Cuisson tradicion	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Pain (pain de seigme) - d'abord - ensuite		Cuisson tradicion	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Choux garnis / éclairs		Cuisson tradicion	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30

Type n de pâtisserie		Fonction du four	Niveau de gra- din	Température °C	Durée heures min
Biscuit roulé		Cuisson tradicion	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Gâteau aux crumbles		Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre / au sucre		Cuisson tradicion	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) ²⁾		Chaleur tournante	3	150	0:35-0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) ²⁾		Cuisson tradicion	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 pâtis- serie avec garniture délicate (par ex. du fromage blanc, de la crème, des amandes effi- lées)		Cuisson tradicion	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (bien garnie) ²⁾		Chaleur tournante	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (fine)		Chaleur tournante	1	200-220 ¹⁾	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
Petits biscuits					
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 tradicion	3	160 ¹⁾	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 le- vée		Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée		Chaleur tournante	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains		Chaleur tournante	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Petits pains		Cuisson tradicion	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Petits cakes (20/plaque)		Chaleur tournante	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Petits cakes (20/plaque)		Cuisson tradicion	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

2) Utilisez le plateau multi-usages ou une lèchefrite

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		
Gâteaux sur plaques à pâtisserie				
Choux garnis/éclairs	1 / 4	---	160-180 ¹⁾	0:35-0:60
Gâteaux de pâte sablée, secs	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Petits biscuits				
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 ¹⁾	0:30-0:50
Petits pains	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Petits cakes (20/plaque)	1 / 4	---	140 ¹⁾	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 Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson
	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide 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 ¹⁾	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 ¹⁾	10 - 20
Gâteau feuilleté	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Tartes flambées	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20
Vol-au-vent	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25





1) Préchauffer le four.

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Soufflé aux pâtes		Cuisson tradition	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Cuisson tradition	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes ¹⁾		Turbo gril	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées ¹⁾		Turbo gril	1	160-170	0:15-0:30
Soufflets sucrés		Cuisson tradition	1	180-200	0:40-0:60
Soufflés au poisson		Cuisson tradition	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis		Turbo gril	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffer le four.

Tableau plats préparés surgelés

Nature du plat	Fonction Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée
Pizza surgelée		Cuisson traditionnelle	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites ¹⁾ (300-600 g)		Turbo gril	3	200-220	Suivant les indications du fabricant
Baguettes		Cuisson traditionnelle	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Gâteaux aux fruits		Cuisson traditionnelle	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant

1) Remarque : Retournez les frites 2 à 3 fois

Faire rôtir

Fonctions Four Cuisson traditionnelle  ou Turbo grill 

Insérez le filtre pour faire un rôti !

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	
Viande de bœuf						
Bœuf braisé	1-1,5 kg		Cuisson traditionnelle	1	200-250	2:00-2:30
Rosbif ou filet						Par cm d'épaisseur
- bleu	Par cm d'épaisseur		Turbo grill	1	190-200 ¹⁾	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
Viande de porc						
Epaule, collet, morceau de jambon	1-1,5 kg		Turbo grill	1	160-180	1:30 - 2:00
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
Viande de veau						
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
Agneau						

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
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
Gibier					
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	Jusqu'à 1 kg	 Cuisson traditionnelle	3	220-250 ¹⁾	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
Volaille					
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
Poisson (à l'étuvée)					
Poissons entiers	1-1,5 kg	 Cuisson traditionnelle	1	210-220	0:45 - 1:15

1) Préchauffer le four

Cuisson à basse température

Fonctions four Cuisson à basse température

Avec la fonction four Cuisson à basse température , le rôti devient bien tendre et reste particulièrement juteux.

Nous recommandons Cuisson à basse température pour des morceaux de viande tendre et maigre et pour le poisson.


Cuisson à basse température n'est pas adapté par exemple pour des rôtis de porc gras ou pour des plats à l'étuvée.


Le four ne chauffe que jusqu'à la température sélectionnée ou préprogrammée. Lorsque cette température est atteinte, un signal retentit. Le four passe ensuite automatiquement à une température de cuisson plus faible.

Nous recommandons 120°C pour des morceaux de viande plus petits, par ex. des steaks. 150°C est recommandé pour des morceaux de viande plus gros, par ex. un filet de bœuf.



Avertissement : Placez le filtre à graisse avant la cuisson !

Avec la fonction four Cuisson à basse température  Faites toujours cuire un plat sans le recouvrir **avec un couvercle**.

1. Faites revenir l'aliment dans une poêle très chaude.
2. Disposez-le sur un plat à rôtir ou directement sur la grille après avoir placé la lèchefrite au-dessous.
3. Mettez-le dans le four. Sélectionnez la fonction four Cuisson à basse température , modifiez éventuellement la température et faites cuire jusqu'à la fin de la cuisson (voir tableau).




La fonction four Cuisson à basse température  n'est pas compatible avec les fonctions minuteur Durée et Fin.

Tableau Cuisson à basse température



Nature de la préparation	Poids g	Ajustement	Niveau de gradin	Durée totale en min
Rosbif	1000-1500	150°C	1	90-110
Filet de bœuf	1000-1500	150°C	3	90-110
Rôti de veau	1000-1500	150°C	1	100-120
Steaks	200 - 300	120°C	3	20-30

Tableau Sonde à viande

Nature de la préparation	Température au cœur de la viande
Viande de bœuf	
Grillade ou rôti dans le filet saignant (à l'anglaise)	45 - 50 °C
à point (medium)	60 - 65 °C
bien cuit	70 - 75 °C
Viande de porc	
Epaule, jambon, longe	80 - 82 °C
Côtelette (dos), côtelettes fumées	75 - 80 °C
Rôti de viande hachée	75 - 80 °C
Viande de veau	
Rôti de veau	75 - 80 °C
Jarret de veau	85 - 90 °C
Mouton / agneau	
Gigot de mouton	80 - 85 °C
Selle de mouton	80 - 85 °C
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	70 - 75 °C
Gibier	
Râble de lièvre	70 - 75 °C

Nature de la préparation	Température au cœur de la viande
Pattes, cuisses de lièvre	70 - 75 °C
Lièvre entier	70 - 75 °C
Selle de chevreuil, râble de cerf	70 - 75 °C
Gigot de chevreuil, cuissot de cerf	70 - 75 °C

Grillades de surface

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



Avvertissement : 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, rosbœuf (env 1 kg)	3	10-12 min	10-12 min
Pains toastés ¹⁾	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, 150 g	25-35	10-15	---
Fraises, 300 g	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)
		Gratin 1	Gratin 2	
Légumes				
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
Fruits				
Prunes	60-70	3	1 / 4	8-10
Abricots	60-70	3	1 / 4	8-10
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 **1er 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
Baies			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
Fruits à noyau			
Poires, coings, pruneaux	160-170	35-45	10-15
Légumes			
Carottes ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Champignons ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
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



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 : Le four devient très chaud pendant ce processus. Il est indispensable de tenir à l'écart les enfants en bas âge.



Attention ! Il faut sortir du four toutes les pièces amovibles, y compris les grilles, avant d'effectuer le nettoyage par pyrolyse.




Si vous utilisez les **plateaux de cuisson multi-usages**, disponibles en tant qu'accessoires, vous devez les retirer **avant la pyrolyse**.

Si les grilles ou les plateaux de cuisson multi-usages sont encore dans le four, " C1 " s'affiche au niveau de l'horloge.

Grâce à l'arrêt de sécurité, le processus de pyrolyse ne peut pas être démarré afin de protéger la grille ou le plateau de cuisson.

Si l'horloge indique " C3 ", la pyrolyse ne démarre pas. Fermer correctement la porte du four.

Nettoyage par pyrolyse

1. Éliminer au préalable le plus gros des salissures à la main.
2. Sélectionner la fonction du four Pyrolyse 
 - L'affichage de température indique P2.
 - l'horloge affiche " 2:45",
 - la durée clignote pendant environ 5 secondes.

Le nettoyage par pyrolyse commence ensuite.




Ne pas ouvrir la porte pendant le préchauffage, car le processus serait alors interrompu.



Eclairage est hors service.

Lorsqu'une température donnée est atteinte, la porte est verrouillée.

Le symbole  est actif et les barres de l'affichage de la température s'allument jusqu'à ce que la porte soit à nouveau déverrouillée.



Si le processus est interrompu pendant le verrouillage, seul le nettoyage par pyrolyse pourra alors être sélectionné. Cela n'est valable que tant que la porte du four est verrouillée.

Modifier la durée

1. Procéder comme décrit au chapitre "Nettoyage par pyrolyse".
2. Tant que Durée clignote, sélectionner la durée souhaitée avec \oplus ou \ominus :
 - 2:15 si le four est peu sale,
 - 2:45 si le four est normalement sale,
 - 3:15 si le four est très sale.

Durée clignote pendant environ 5 secondes.

Le nettoyage par pyrolyse commence ensuite.



Si Durée ne clignote plus, appuyer de nouveau sur la touche Sélection puis procéder au réglage.

3. Une fois la pyrolyse terminée, appuyer sur une touche quelconque pour clore le processus.

Modifier l'heure d'arrêt automatique de la pyrolyse

L'heure d'arrêt peut être différée à l'aide de la fonction Horloge Fin (dans les 2 minutes suivant le début de la pyrolyse).

Nettoyage conseillé

La Nettoyage conseillé reconnaît à quel moment une pyrolyse est nécessaire et l'indique.



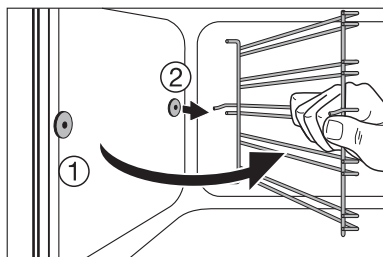
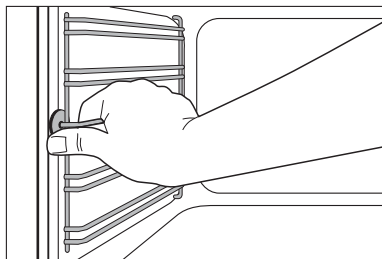
La Nettoyage conseillé peut être activée et désactivée (voir le chapitre "utilisation du four").

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

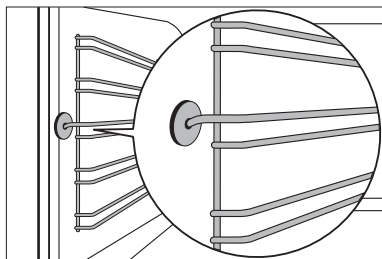
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



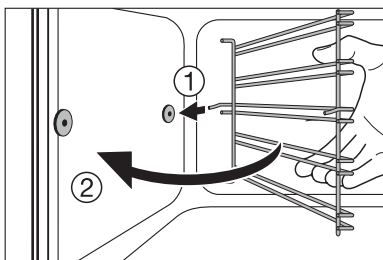
Mettre en place le gradin fil



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 :

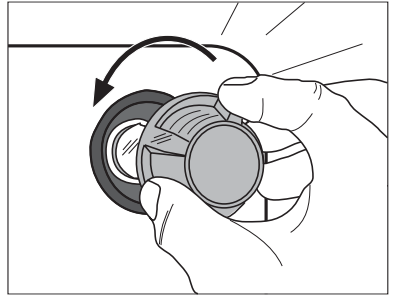
- Mettez le four hors service !
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



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

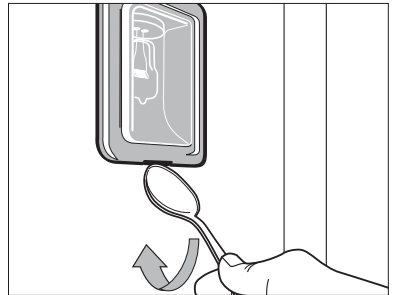
Remplacer la lampe du four / nettoyer le verre de protection

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.



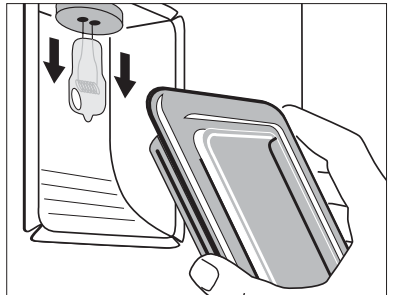
Remplacer la lampe latérale du four/ Nettoyer la vitre de protection

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.

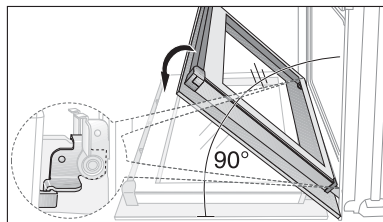


Porte du four

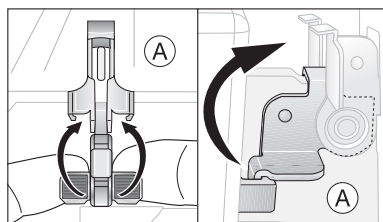
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

Décrochage de la porte du four

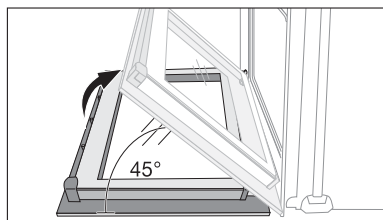
1. Ouvrez complètement la porte du four.



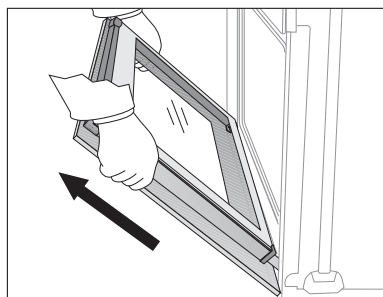
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



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



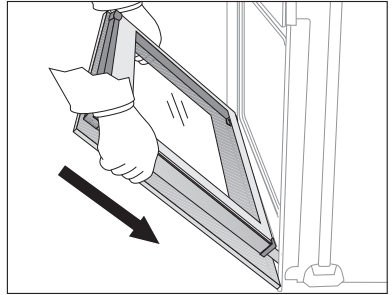
4. Saisissez chaque côté de la porte du four et dégagez-la du four en la tirant en oblique vers le haut (**attention** la porte est lourde !).



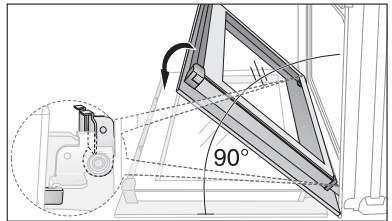
Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

Accrochage de la porte du four

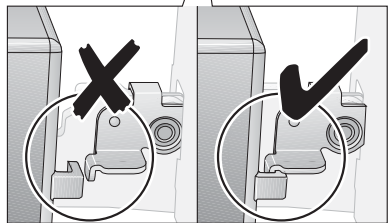
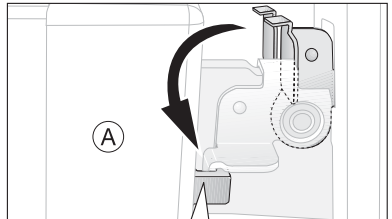
1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°. Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au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

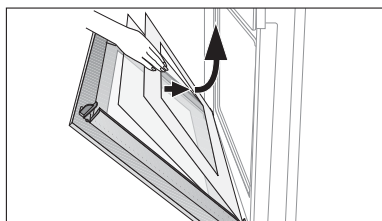
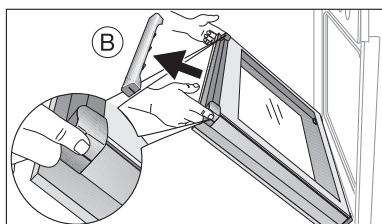
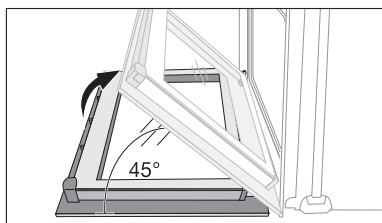
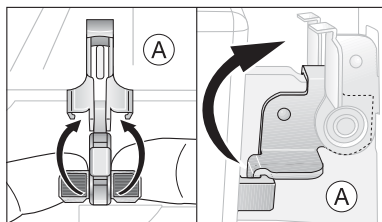
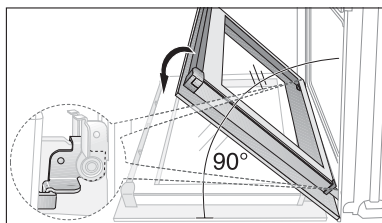
La porte du four est équipée de quatre vitres appliquées l'une derrière l'autre. Les vitres intérieures sont amovibles pour permettre le nettoyage.



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

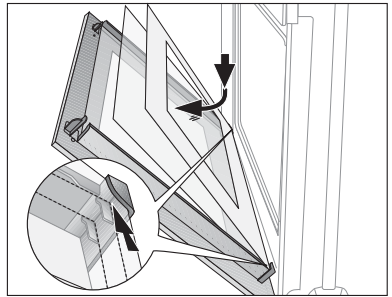
Lavez les vitres de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer soigneusement.

Montage des vitres de la porte

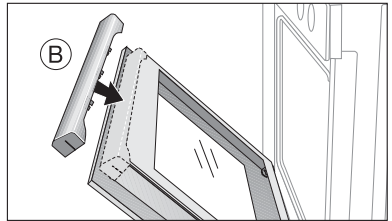
1. Insérez les vitres de la porte l'une après l'autre, en procédant en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissez-les.



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

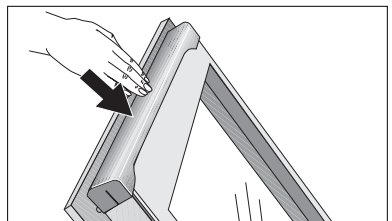
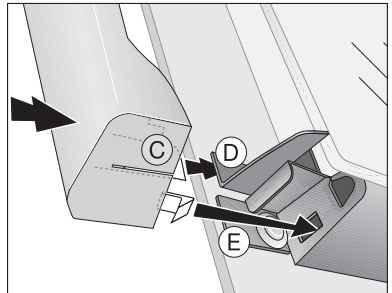


2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte.

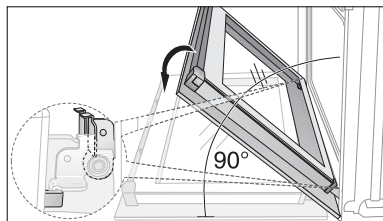


Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit **entre** la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D).

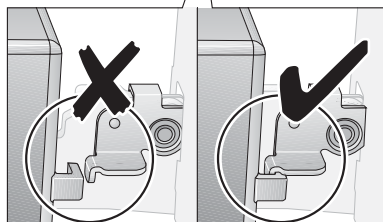
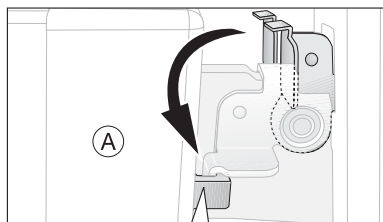
La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.



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.	Mettez le four sous tension.
	L'heure du jour n'a pas été réglée.	Réglez l'heure du jour.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement.	Contrôlez 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.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, veuillez contacter un électricien agréé.

Symptômes	Cause possible	Solution
L'éclairage du four est défectueux.	L'ampoule du four est grillée.	Remplacez l'ampoule.
La pyrolyse ne fonctionne pas (l'horloge affiche „C1“).	La grille/le tiroir à ustensiles n'ont pas été retirés.	Enlevez la grille/le tiroir à ustensiles.
La pyrolyse ne fonctionne pas („C3“ s'affiche à l'indicateur de l'heure).	La porte n'est pas correctement fermée ou le verrouillage de la porte est défectueux	Fermez la porte correctement
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 bien fixée 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.
La touche F2 apparaît sur la minuterie	Porte non correctement fermée ou verrouillage de la porte défectueux.	Fermer correctement la porte ; Eteindre puis remettre en marche l'appareil sur le fusible de la maison ou le commutateur de sécurité du disjoncteur ; En cas de persistance de l'affichage, contacter le service après-vente.
L'horloge affiche un code d'erreur non indiqué ci-dessus	Il y a une panne dans l'électronique.	Débranchez puis rebranchez l'appareil à partir du fusible de l'habitation ou de l'interrupteur de sécurité du disjoncteur. Si l'anomalie persiste, veuillez contacter votre 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.



Avertissement ! 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




Elimination 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 containers 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.

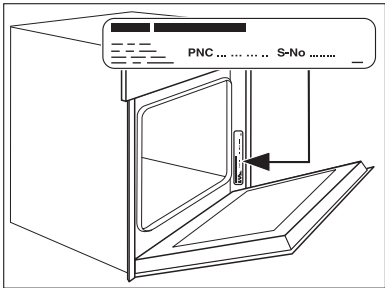
Service après-vente

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



www.aeg-electrolux.fr

www.aeg-electrolux.be

Sous réserve de modifications

822 721 079-A-130608-01