

B5701-5

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

Avertissements importants	3	Conseils d'utilisation et guide des cuissons	19
Description de l'appareil	4	Cuisson	19
Vue d'ensemble	4	Faire rôtir	25
Bandeau de commandes	5	Grillades de surface	27
Équipement du four	5	Décongélation	28
Accessoires du four	6	Sécher des aliments avec le Air chaud	28
Avant la première utilisation	7	Faire des conserves	29
Régler et modifier l'heure du jour	7	Nettoyage et entretien	30
Premier nettoyage	8	Extérieur de l'appareil	30
Commande du four	8	Intérieur du four	30
Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt	8	Accessoires	31
Préchauffage rapide	11	Filtre à graisse	31
Fonctions de four	11	Gradins fils	31
Installation de la grille, du plateau multi usages et de la rôtissoire	12	Éclairage du four	32
Insérer/enlever le filtre à graisse	13	Voûte du four	33
Fonctions de l'horloge	13	Porte du four	34
Fonctions additionnelles	18	Porte vitrée du four	36
		Que faire si ...	39
		Protection de l'environnement	40
		Service après-vente	41

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



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 rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



Conseils relatifs à l'acrylamide

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

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.

- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charge lourde et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.
- Une fois le ventilateur de refroidissement à l'arrêt, veillez à ne conserver aucun aliment ouvert dans le four. Il se peut que de l'humidité se forme à l'intérieur du four ou sur la vitre du four et que celle-ci se dépose également sur vos meubles.

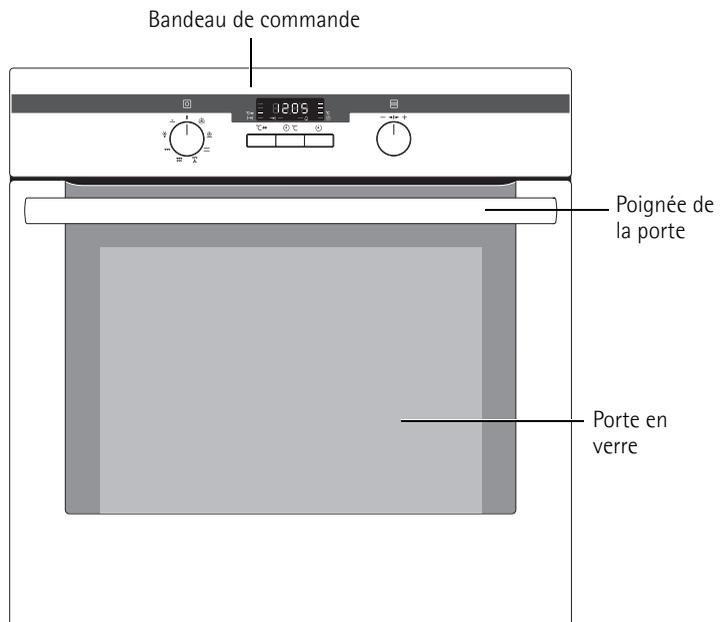


Remarque relative au revêtement en émail

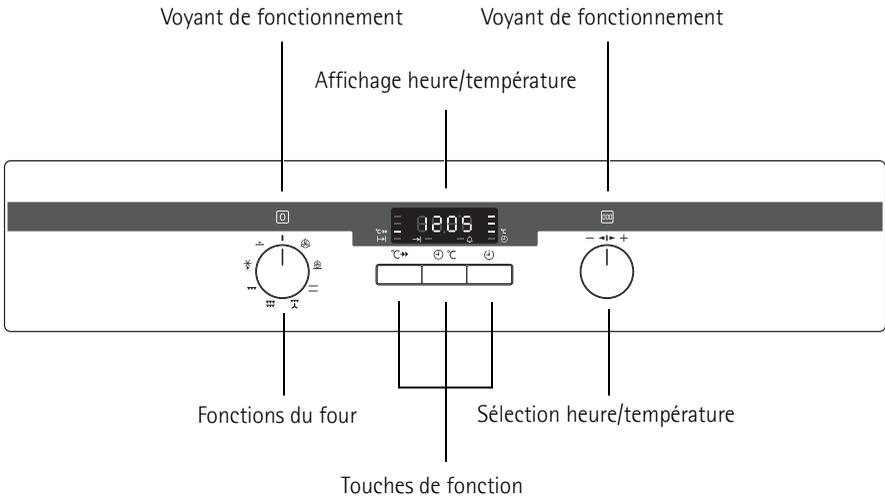
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant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

Description de l'appareil

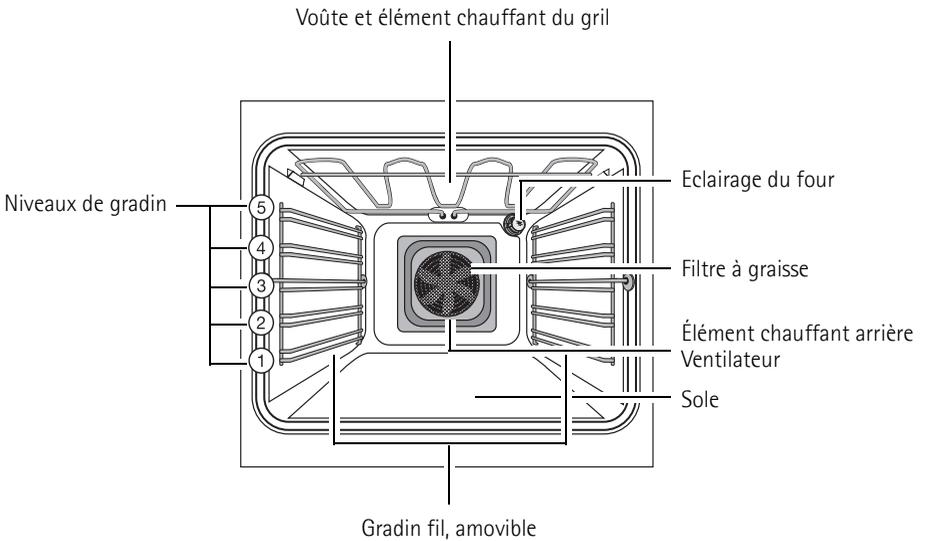
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes

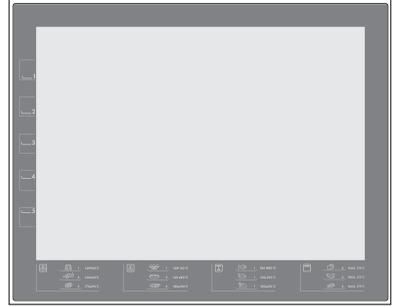


Equipement du four



Face interne de la porte

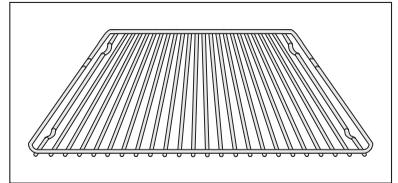
La numérotation des gradins du four est représentée sur la face interne de la porte du four. Vous trouverez en outre des informations succinctes sur les fonctions du four, sur les gradins à utiliser et sur les températures recommandées pour la préparation des mets les plus courants.



Accessoires du four

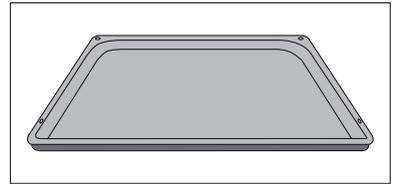
Grille

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



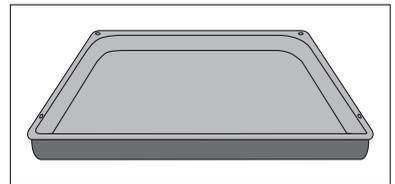
Plateau multi-usages

Pour gâteau, biscuits, pizza



Rôtissoire

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



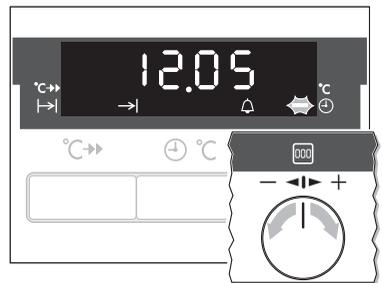
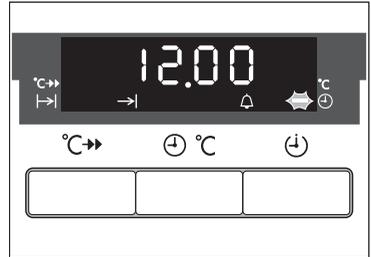
Avant la première utilisation

Régler et modifier l'heure du jour

i Le four ne fonctionne qu'après le réglage de l'heure du jour.

Après le branchement de l'appareil ou une coupure d'électricité, le voyant correspondant d mise à l'heure clignote Heure du jour automatiquement.

1. Pour modifier l'heure du jour, appuyez sur la touche Sélection jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Heure du jour clignote.
2. A l'aide de la manette \pm / $-$ réglez l'heure du jour.



Après 5 secondes environ, le clignotement cesse et l'horloge affiche le nouveau réglage de l'heure

L'appareil est prêt à fonctionner.

i L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la sécurité enfant est désactivée et qu'aucune fonction de l'horloge Minuterie, Durée ou Fin qu'aucune fonction du four n'ait été sélectionnée.



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.

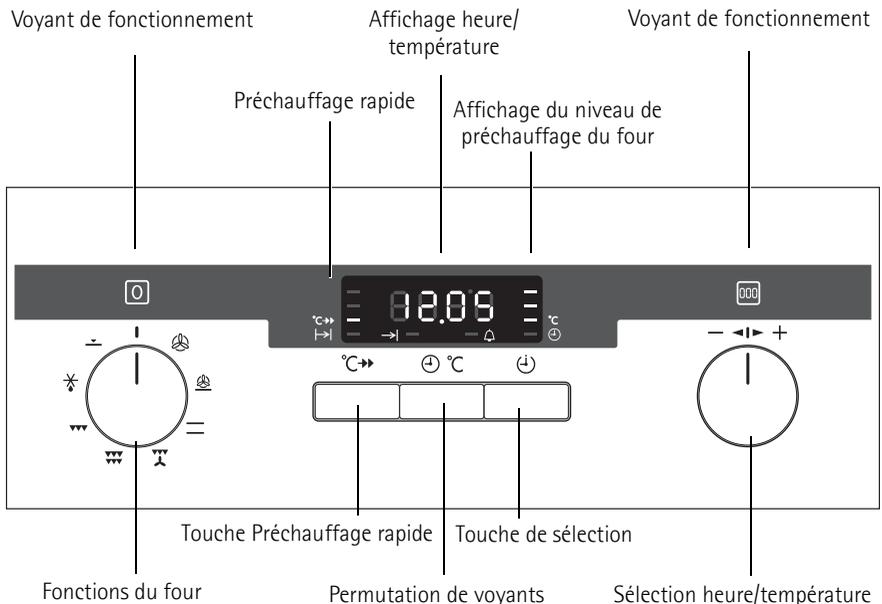
1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la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

Commande du four



Le four est équipé de **boutons poussoirs** permettant d'activer les fonctions Four et de sélectionner les températures. Pour accéder aux fonctions, appuyer sur le bouton-poussoir correspondant. Le bouton-poussoir est alors en position relevée.

Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt

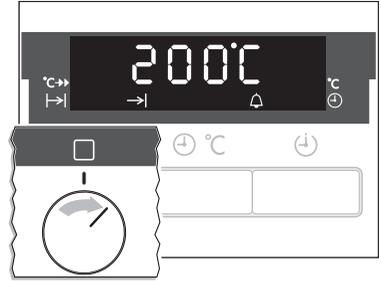


Mettre en fonctionnement le four

Positionnez la manette de fonction du four sur la fonction désirée. Le voyant de fonctionnement s'allume. L'indicateur de température indique la température recommandée pour la fonction du four sélectionnée.

Le four commence à chauffer.

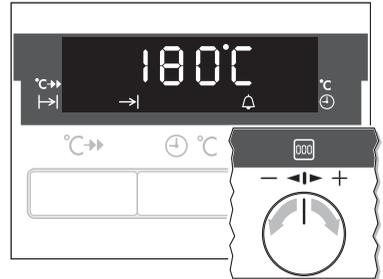
Un signal est émis dès que la température réglée est atteinte.



Modifier la température du four

Augmentez ou réduisez la température à l'aide de la manette + / -.

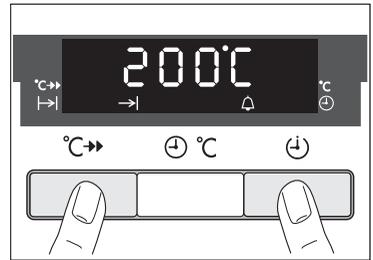
Le réglage s'effectue par la manette de 5°C.



Consulter la température

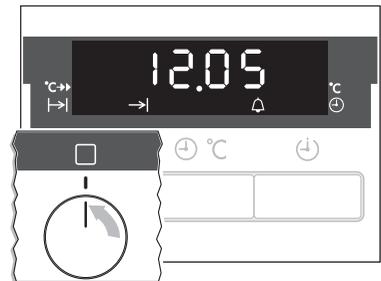
Appuyez simultanément sur les touches Préchauffage rapide et Sélection.

La température actuelle du four s'affiche dans l'indicateur de température.



Mettre à l'arrêt le four

Pour mettre à l'arrêt le four, positionnez la manette de fonctions du four sur la position d'arrêt.

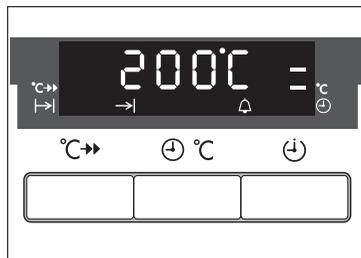


**Ventilateur de refroidissement**

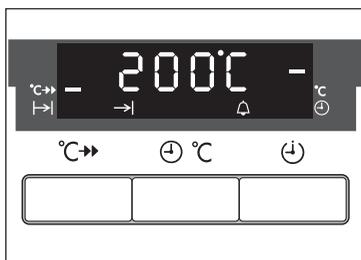
Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.

**Affichage du niveau de préchauffage du four****Indicateur du niveau de préchauffage**

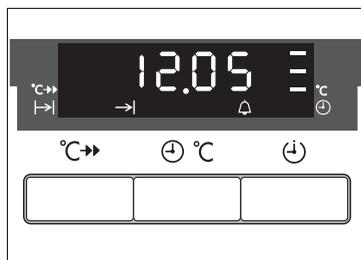
Après **activation** de la fonction four, les différents niveaux de préchauffage atteints par le four s'affichent les uns après les autres.

**Indicateur de préchauffage rapide**

Après **activation de la fonction préchauffage rapide °C→▶**, le clignotement de chacun des niveaux indique que la fonction préchauffage rapide est en fonctionnement. Le niveau s'allume dans le symbole °C→▶.

**Indicateur de chaleur résiduelle**

Après **désactivation** de la fonction four, les niveaux encore allumés affichent le niveau de chaleur résiduelle.



Préchauffage rapide

Après avoir sélectionné une fonction du four, la fonction additionnelle Préchauffage rapide  permet de préchauffer le four vide en relativement peu de temps.



Attention: Ne mettez une préparation dans le four **qu'après que le cycle correspondant à la fonction Préchauffage rapide est terminée** et que la fonction du four en cours est correcte.

1. Sélectionner la fonction du four souhaitée (par ex. Cuisson tradition ). Eventuellement, modifiez la température proposée.
2. Appuyez sur la touche Préchauffage rapide. Le niveau de chauffage situé à proximité du symbole  s'allume.

Les indications de niveaux de chauffage qui s'affichent les uns après les autres indiquent que la fonction Préchauffage rapide est activée.

Lorsque la température requise est atteinte, les indicateurs de chauffage s'allument et le niveau situé à proximité du symbole  s'éteint. Un signal retentit.

Le four chauffe maintenant conformément à la fonction et à la température présélectionnées. Vous pouvez maintenant insérer la préparation à cuire dans le four.



La fonction Préchauffage rapide s'éteint lorsque les fonctions du four Chaleur tournante , Sole pulsee , Cuisson tradition  et Turbo grill  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 tradition	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 .
 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 .

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



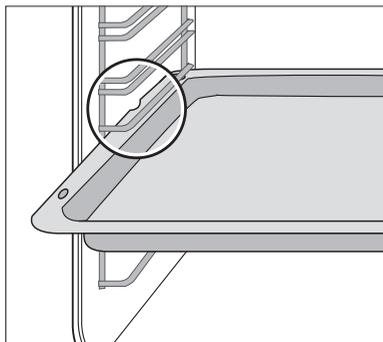
Sécurité de retrait et protection contre le basculement

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.



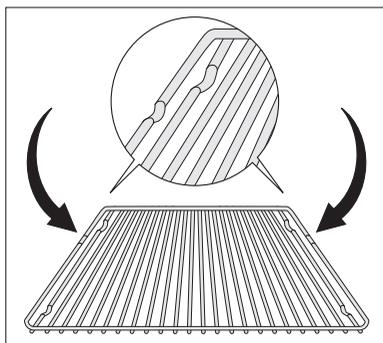
Installation de la grille :

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.



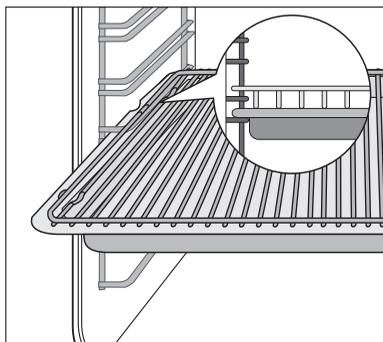
Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.



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

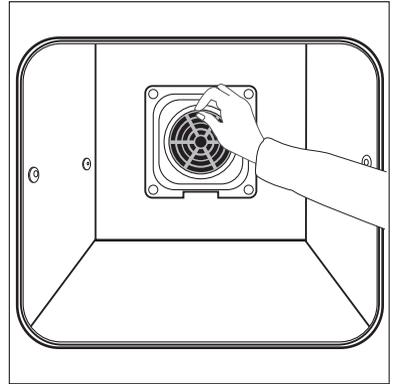
N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

Insérer le filtre à graisse

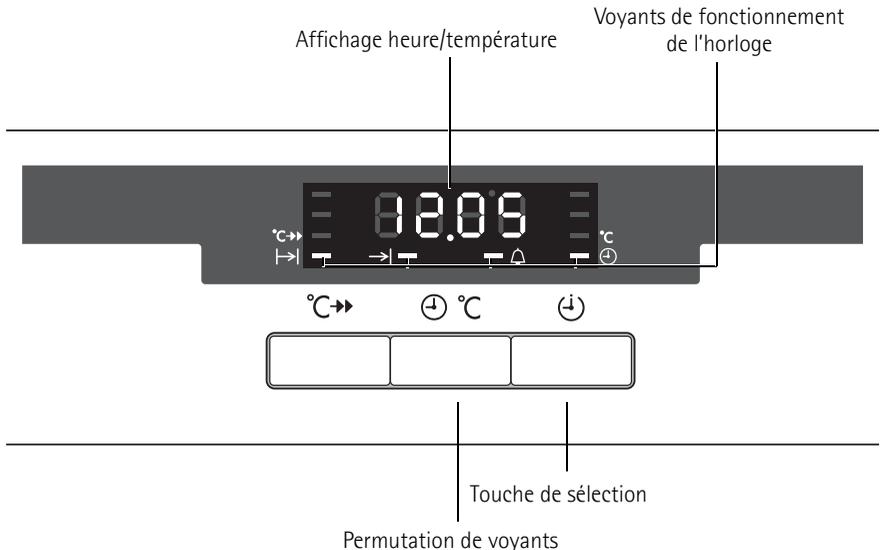
Saisissez la poignée du filtre à graisse et placez les deux fixations du haut vers le bas dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four (orifice du ventilateur).

Enlever le filtre à graisse

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



Fonctions de l'horloge



Durée

Pour régler la durée de cuisson.

Fin

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

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.

Heure du jour

Pour régler, modifier ou consulter l'heure.
(Voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).



Remarques relatives aux fonctions de l'horloge

- Lorsqu'une fonction de l'horloge est sélectionnée, le voyant correspondant à cette fonction clignote pendant env. 5 secondes.
Pendant ce temps, vous pouvez, à l'aide du sélecteur + / — sélectionner ou modifier les heures souhaitées.
- Lorsqu'une heure est sélectionnée, le voyant correspondant à la fonction clignote encore une fois pendant env. 5 secondes. Le voyant correspondant à la fonction s'allume ensuite. A l'arrière plan, le compte à rebours commence.
- Lorsque le processus correspondant aux fonctions de l'horloge Duree et Fin est **écoulé, le sélecteur des fonctions du four doit être positionné sur "0"**.
- La touche Affichage du niveau de préchauffage \oplus °C permet de commuter de la température du four à l'heure du jour.



Savoir quelle est l'heure sélectionnée ou quel est le temps restant

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

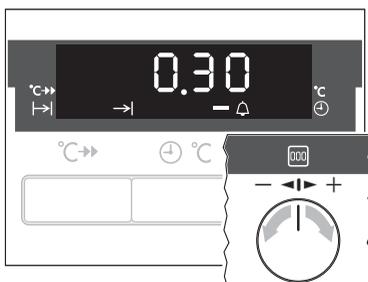
Minuterie

1. Appuyez sur la touche Sélection, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Minuterie clignote.



2. A l'aide du sélecteur + / —, sélectionnez le temps de cuisson souhaité (max. 99.00 minutes).
Le voyant correspondant à la fonction Minuterie s'allume.

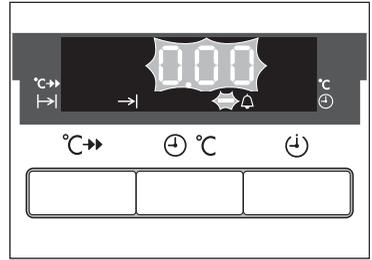
Un signal retentit lorsque 90 % du temps sélectionné est écoulé.



Lorsque le délai est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit.

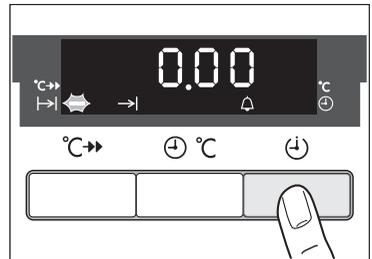
Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :

Appuyez sur n'importe quelle touche.

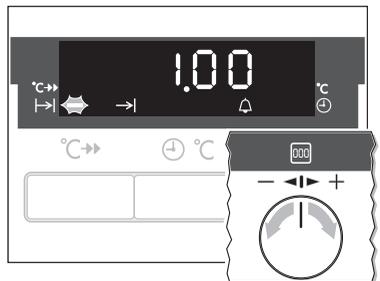


Duree

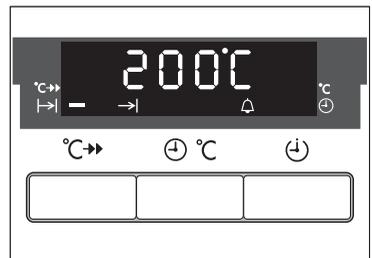
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche Sélection, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Duree clignote.



3. A l'aide du sélecteur $+$ / $-$, sélectionnez le temps de cuisson souhaité.

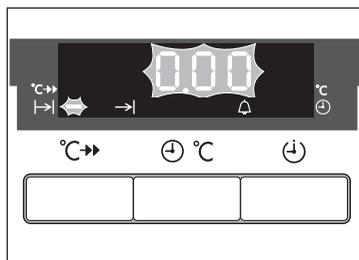


Le voyant correspondant à la fonction Duree s'allume et le four se met immédiatement à chauffer.



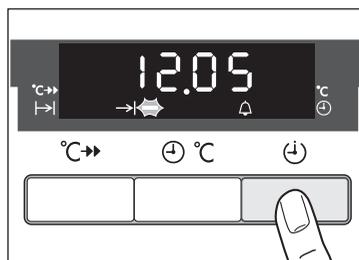
Lorsque le délai est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.

Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :
Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur "0".

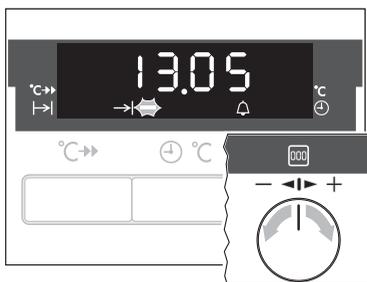


Fin

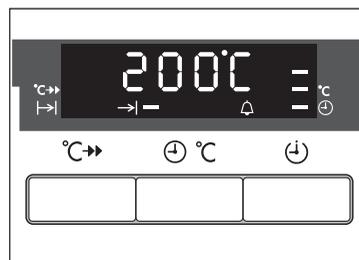
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche Sélection, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Fin clignote.



3. A l'aide du sélecteur $+$ / $-$, sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée.



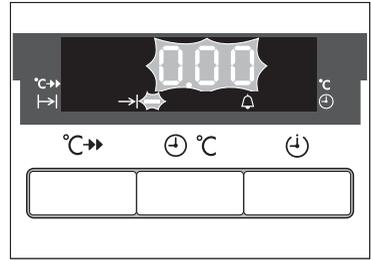
Le voyant correspondant à la fonction Fin s'allume.



Lorsque le temps est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.

Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :

Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur "0".

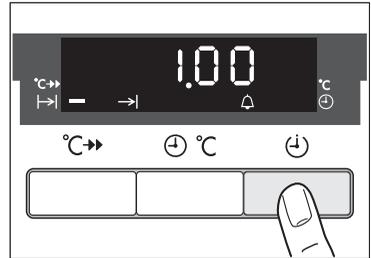


Duree et Fin combinées

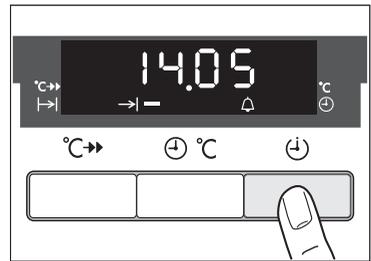


Il est possible d'utiliser conjointement les fonctions Duree et Fin lorsque le four doit démarrer et s'arrêter automatiquement **à une heure différée**.

1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. La fonction Duree permet de régler la durée nécessaire à la cuisson d'une préparation.
1 heure dans ce cas.



3. La fonction Fin permet de régler l'heure à laquelle la préparation doit être cuite.
14 h 05 dans ce cas.



Les voyants correspondants aux fonctions Duree et Fin s'allument.

Le programmeur affiche la température.

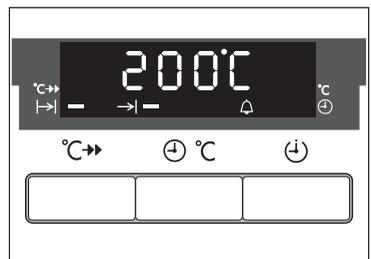
Dans ce cas 200°C.

Le four démarrera automatiquement à l'heure sélectionnée.

Par ex. : à 13 h 05.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'arrête.

Par ex. : à 14 h 05.



Fonctions additionnelles

Sécurité enfant du four

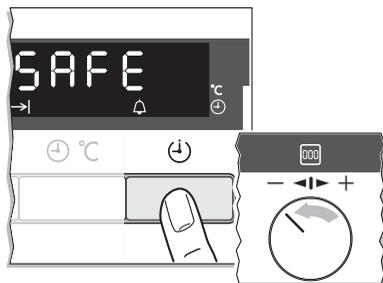
Le four est équipé d'une sécurité enfant. Dès que la sécurité enfant est activée, il est impossible d'utiliser le four.



Pour pouvoir activer la sécurité enfant, aucune fonction du four ne doit avoir été sélectionnée.

Activer la sécurité enfant

1. Tournez le sélecteur $+$ / $-$ vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection jusqu'à ce que l'indication "SAFE" s'affiche. La sécurité enfant est alors activée.



Désactiver la sécurité enfants

1. Tournez le sélecteur $+$ / $-$ vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection jusqu'à ce que l'indication "SAFE" s'éteigne. La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four peut de nouveau être mis en fonctionnement.

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 Duree ou Fin est sélectionnée.

Conseils d'utilisation et guide des cuissons

Cuisson

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

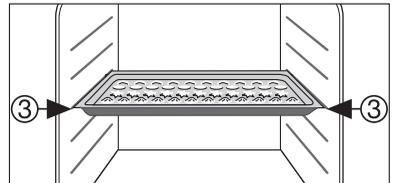
Plats à cuisson

- 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.

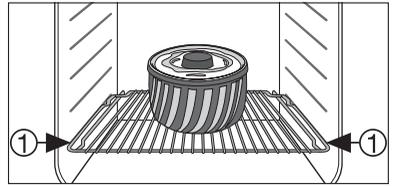
Niveaux de gradin

- 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 :

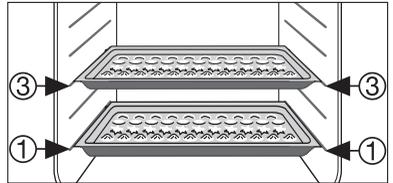
1 plaque à pâtisserie :
par ex. niveau de gradin 3



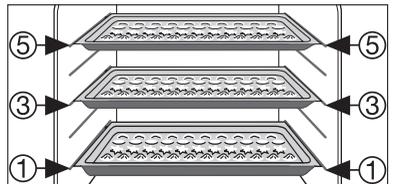
1 plat à cuisson :
par ex. niveau de gradin 1



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 de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de gradin	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 aux pommes 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 seigle) - 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 de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Biscuit roulé	 Cuisson traditionnelle	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 traditionnelle	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 traditionnelle	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 traditionnelle	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 traditionnelle	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 levée	 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 traditionnelle	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 traditionnelle	3	170 ¹⁾	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 		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 des soufflés et gratins

Plat	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Soufflé aux pâtes	 Cuisson traditionnelle	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	 Cuisson traditionnelle	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes ¹⁾	 Turbo grill	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées ¹⁾	 Turbo grill	1	160-170	0:15-0:30
Soufflets sucrés	 Cuisson traditionnelle	1	180-200	0:40-0:60
Soufflés au poisson	 Cuisson traditionnelle	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	 Turbo grill	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 grill	3	200-220	Suivant les indications du fabricant

Nature du plat	Fonction Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée
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 rôtissage

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 rôtissage

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						
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

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gratin	Température °C	Durée en h : min
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'étuvé)						
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 grill  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, rosbief (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, 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)
		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

Aliment à sécher	Température en °C	Niveau d'enfournement		Temps en heures (valeur indicative)
		Gradin 1	Gradin 2	
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 **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
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

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
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

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

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec un peu de détergent et essuyez-le.



Éliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spéciaux pour four.



Avertissement : Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un vaporisateur, veuillez respecter scrupuleusement les indications 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

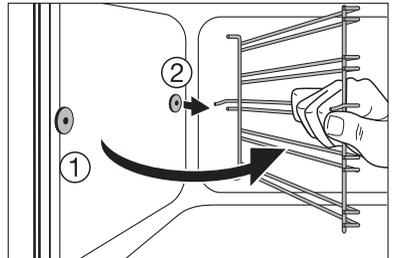
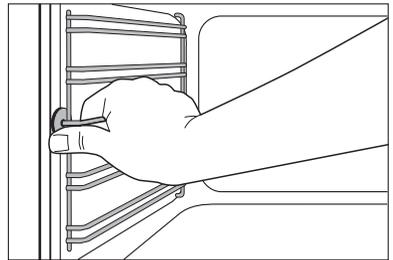
1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de salissures fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit vaisselle.

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

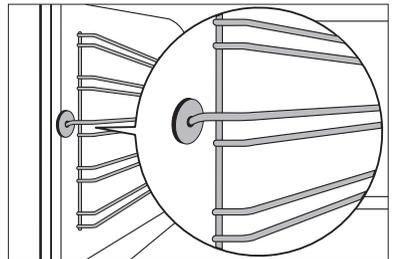
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



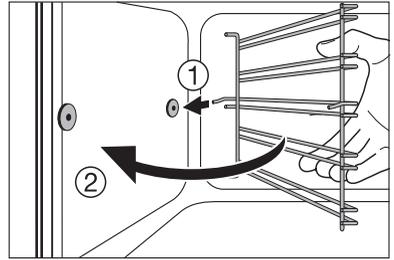
Mettre en place le gradin fil



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 :

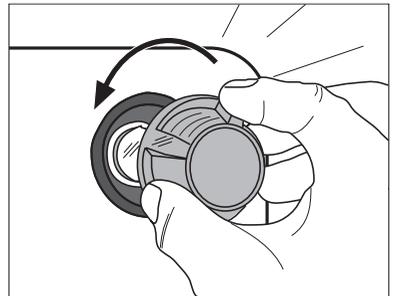
- Mettez le four hors service !
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



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



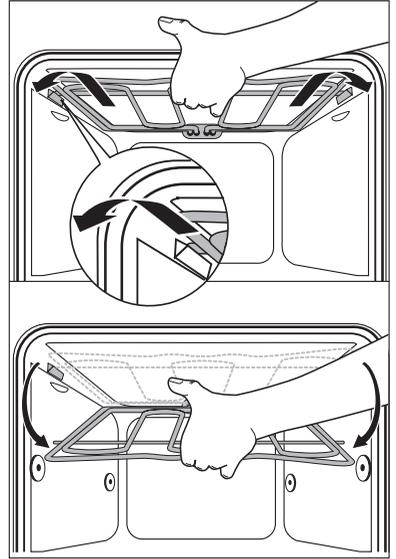
Avertissement: Ne rabattez l'élément chauffant que lorsque le four est hors service et qu'il n'y a plus de danger de brûlure!

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

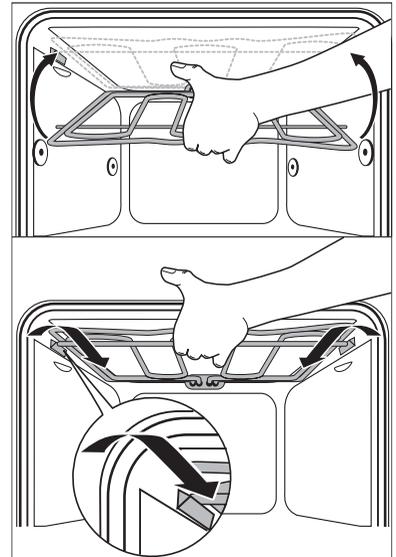


Fixer l'élément chauffant

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.

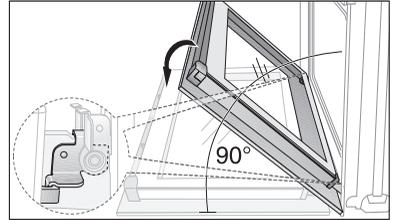


Porte du four

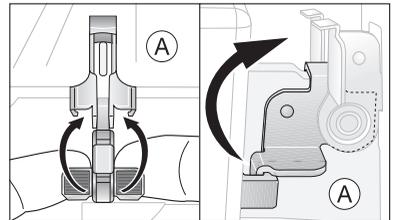
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la portedu four.

Décrochage de la porte du four

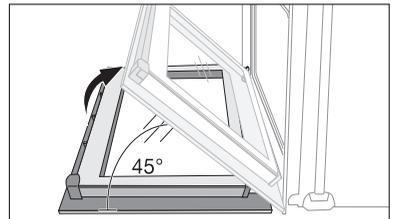
1. Ouvrez complètement la porte du four.



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



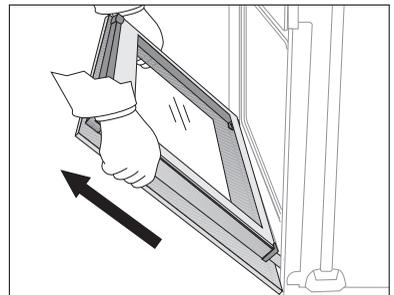
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



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 !).

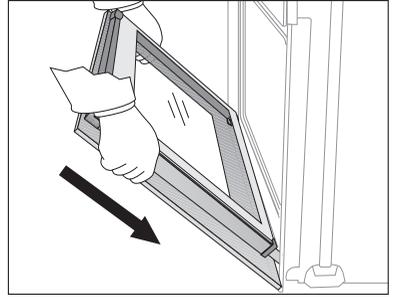


Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

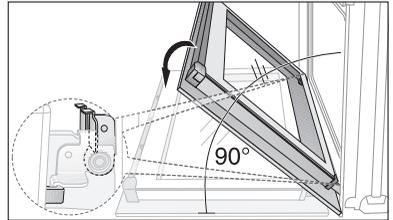


Accrochage de la porte du four

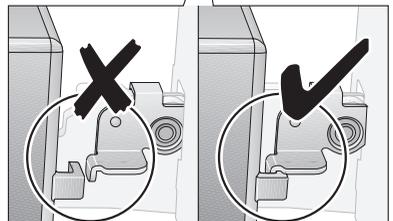
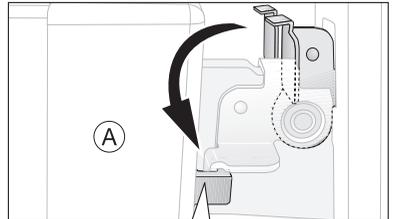
1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°. Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au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

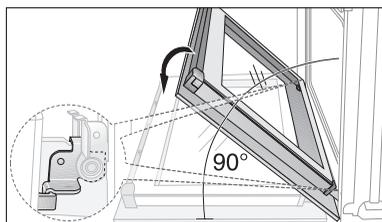
La porte du four est équipée de quatre vitres appliquées l'une derrière l'autre. Les vitres intérieures sont amovibles pour permettre le nettoyage.



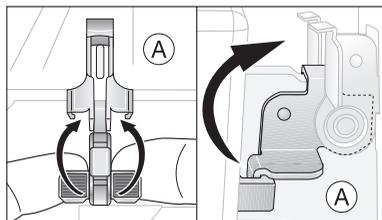
Attention ! Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démontage des vitres de la porte

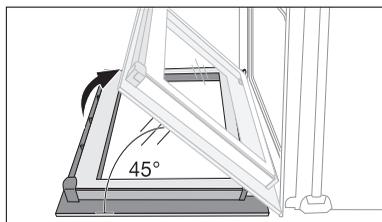
1. Ouvrez complètement la porte du four.



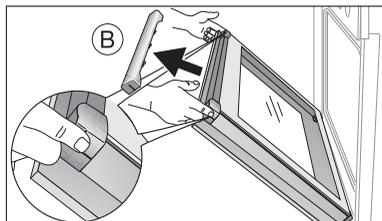
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



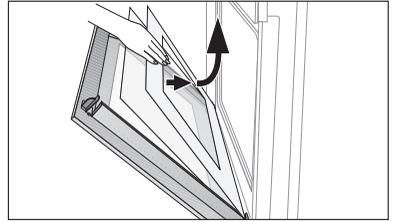
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



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

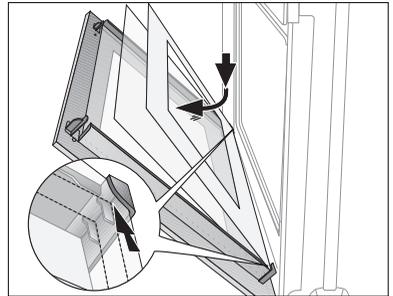
Lavez les vitres de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer soigneusement.

Montage des vitres de la porte

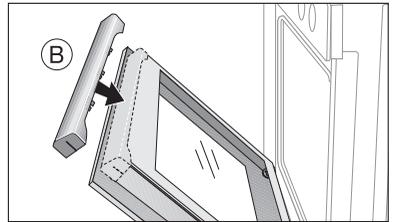
1. Insérez les vitres de la porte l'une après l'autre, en procédant en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissezles.



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



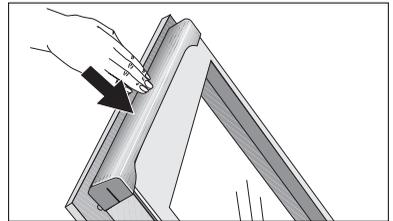
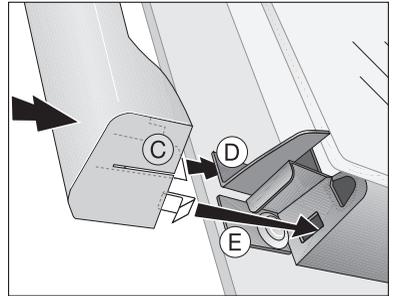
2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte.



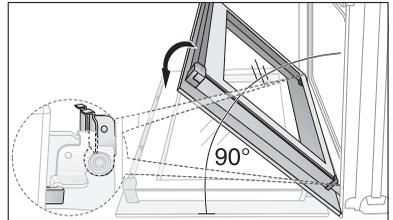


Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit **entre** la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D).

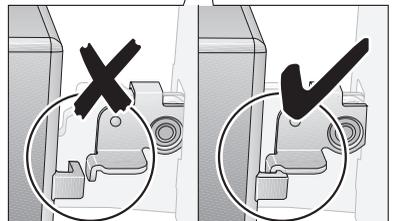
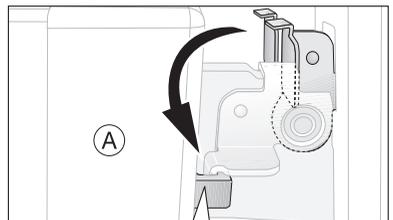
La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.



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 ...

Symptôme	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 requis n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
	L'arrêt automatique du four est activé.	Voir arrêt automatique
	Le fusible de l'installation domestique (boîtier) a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à nouveau, veuillez contacter un électricien agréé.
L'éclairage du four est en panne.	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule du four
Un code d'erreur non mentionné précédemment s'affiche au niveau de l'horloge	Erreur électronique	Mettez l'appareil hors puis de nouveau sous tension en utilisant le fusible domestique ou le disjoncteur dans le boîtier électrique. Si le message se répète, veuillez contacter le service après-vente

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



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



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.

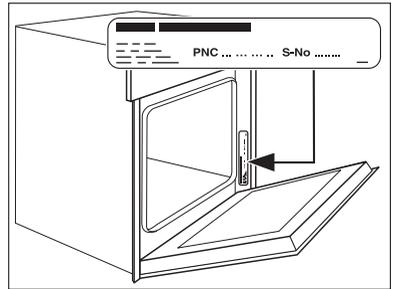
Service après-vente

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



www.aeg-electrolux.fr

www.aeg-electrolux.be

Sous réserve de modifications

387 996 723-A-220509-01