

KB9820E

Notice d'utilisation

Four encastrable
multifonction vapeur

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	Cuire à la vapeur	23
Consignes de sécurité	3	Cuisson des pains et gâteaux	27
Sécurité de l'installation électrique	3	Rôtir	33
Sécurité pour les enfants	3		34
Sécurité durant l'utilisation	3	Gril grande surface	35
Pour éviter d'endommager l'appareil	4	Gril infratherm	35
Description de l'appareil	5	Décongélation	36
Vue d'ensemble	5	Séchage	37
Panneau de commande	5	Faire des conserves	37
Équipement du four	6	Fonctions et recettes programmées	38
Accessoires Four	6	Nettoyage et entretien	44
Avant la première utilisation	7	Extérieur du four	45
Régler et modifier l'heure du jour	7	Intérieur du four	45
Premier nettoyage	8	Accessoires	45
Apprendre à se familiariser avec l'appareil	8	Filtre à graisse	45
		Grilles d'enfournement	45
Utilisation du four	9	Générateur de vapeur	47
La commande électronique du four	9	Éclairage du four	48
Fonctions du four	12	Porte du four	49
Insérer la grille et la plaque du four	13	Que faire si ...	50
Filtre à graisse	14	Instructions de montage	51
Fonctions de cuisson vapeur	14	Consignes de sécurité pour l'installateur	51
Fonctions supplémentaires	15		
Fonctions de l'horloge	17	Élimination	55
Autres fonctions	22	Service Après-vente	55
Applications, tableaux et conseils	23		

Notice d'utilisation

Consignes de sécurité

Avertissements importants !

Veillez lire attentivement cette notice et la conserver pour toute future consultation !

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.
- **Reparaturen** 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

- Éloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Sécurité durant l'utilisation

- Cet appareil peut être uniquement utilisé pour la préparation de repas familiaux, donc pour la cuisson et le rôtissage d'aliments.
- Faire attention lors du raccordement d'appareils électriques à des prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** être coincés sous la porte du four chaud.
- **Mise en garde : Risque de brûlure !** L'enceinte du four est chaude pendant le fonctionnement.
- **Mise en garde : Ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson à la vapeur.** La vapeur sortant du four pourrait abîmer les meubles. Évitez tout contact direct avec la vapeur se dégageant.
- Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Évitez de manipuler de la braise, de faire des étincelles ou du feu à proximité du four.
- Les personnes (enfants compris) n'étant pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité en raison de leur capacité physique, sensorielle ou psychique, de leur inexpérience ou ignorance, ne doivent pas utiliser cet appareil sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.



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 nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil 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.
- Ne posez pas de charge lourde sur la porte du four ouverte 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, notamment sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objets inflammables 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.
- Ne conservez pas d'aliments dans le four après l'arrêt de la ventilation. De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble.

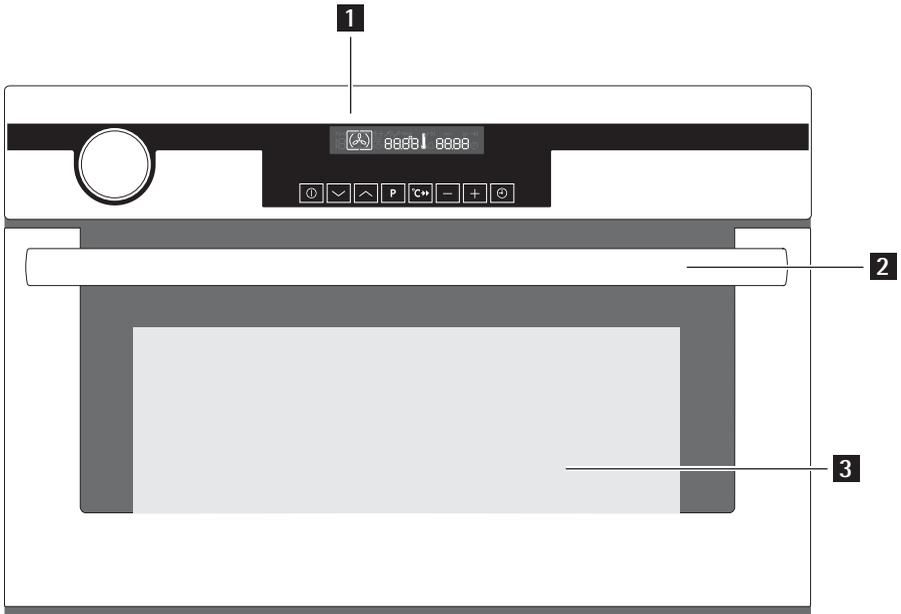


Remarque relative au revêtement en émail

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.

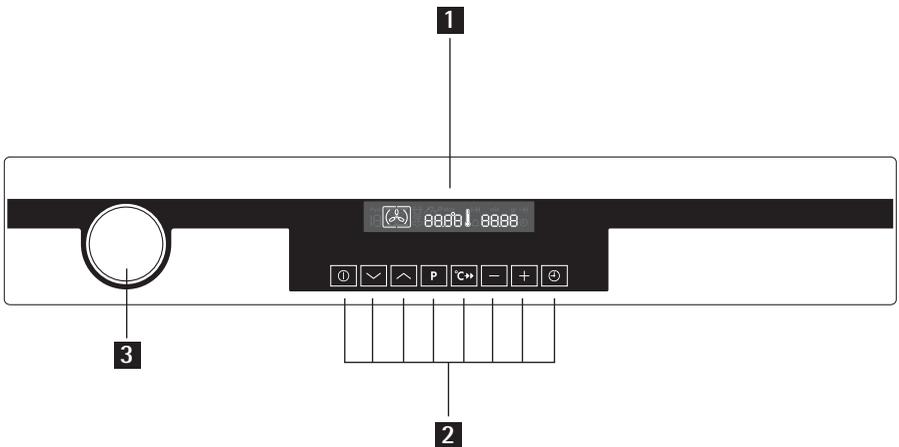
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Poignée de la porte
- 3 Porte en verre

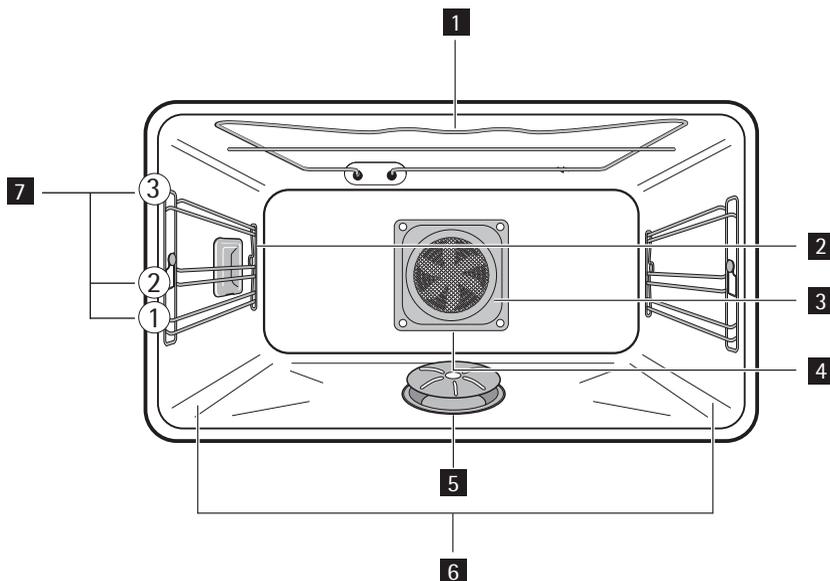
Panneau de commande



- 1 Affichages du four

- 2 Touches de fonction du four
- 3 Réservoir d'eau

Équipement du four

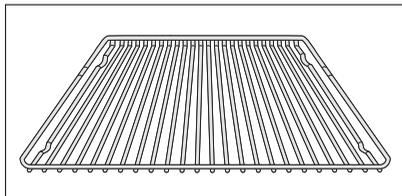


- 1 Élément de gril
- 2 Éclairage du four
- 3 Filtre à graisse
- 4 Élément chauffant arrière du ventilateur
- 5 Générateur de vapeur/rosette à vapeur
- 6 Grille d'enfournement amovible
- 7 Gradins

Accessoires Four

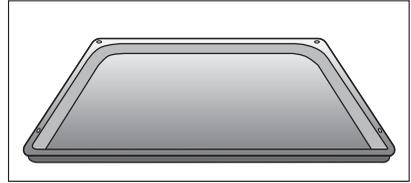
Grille

Pour les plats, les moules à gâteaux, les rôtis et les grillades.



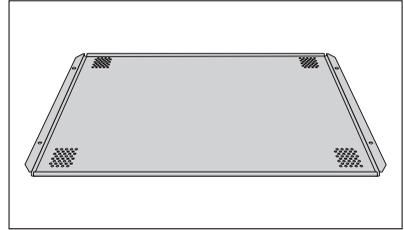
Plaque à pâtisserie

Pour gâteaux et biscuits.

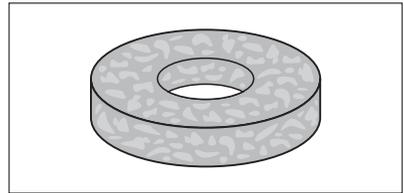
**Plaque à pâtisserie**

Pour les petits pains, les Bretzels et les petits gâteaux.

Convient à la cuisson à la vapeur. Les décolorations de la surface n'entravent en aucun cas le fonctionnement.

**Éponge Quick 180**

Éponge ultra absorbante pour éponger l'eau résiduelle dans le cuiseur vapeur.



Avant la première utilisation

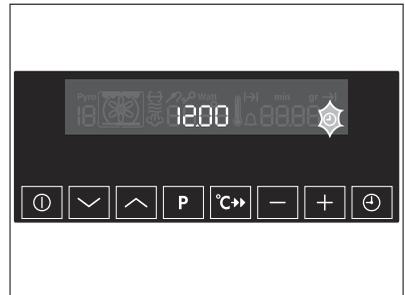
Régler et modifier l'heure du jour



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

Après le branchement électrique ou une coupure de courant, le symbole de l'heure ⌚ clignote automatiquement.

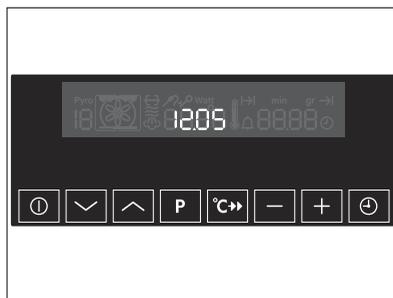
1. Pour modifier l'heure, appuyez sur la touche des fonctions d'horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole de l'heure ⌚ clignote.



2. Réglez l'heure du jour avec la touche $\boxed{+}$ ou $\boxed{-}$.



Après env. 5 secondes, l'heure arrête de clignoter et l'horloge indique l'heure réglée. L'appareil est prêt à fonctionner.



L'heure ne peut être réglée que si la sécurité enfants est désactivée, si aucune fonction d'horloge, telle que minuterie ⏰ , durée ⏱ ou fin ⏹ de cuisson, ni aucune fonction du four n'est activée

Premier nettoyage

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



N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait s'endommager.



Pour nettoyer les parties antérieures en métal, utilisez des 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.

Apprendre à se familiariser avec l'appareil

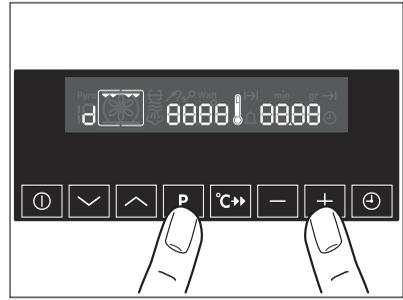
L'appareil peut être mis en marche pour un essai ou une présentation de l'ensemble des étapes de fonctionnement au moyen de la fonction d'essai. Le four ne chauffe pas.

Activer la fonction test

1. Mettez à l'arrêt l'appareil à l'aide de la  **touche marche/arrêt** .
2. Appuyez simultanément sur les touches programmes de cuisson/rôtissage  et  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que " d " s'affiche.

Désactiver la fonction d'essai

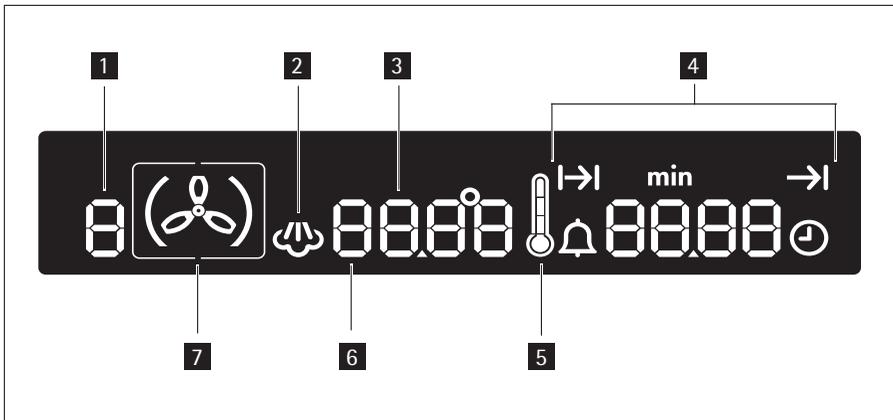
1. Éteindre l'appareil à l'aide de la  **touche marche/arrêt** .
2. Appuyez simultanément sur les touches programmes de cuisson/rôtissage  et  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que " d " s'éteigne.



Utilisation du four

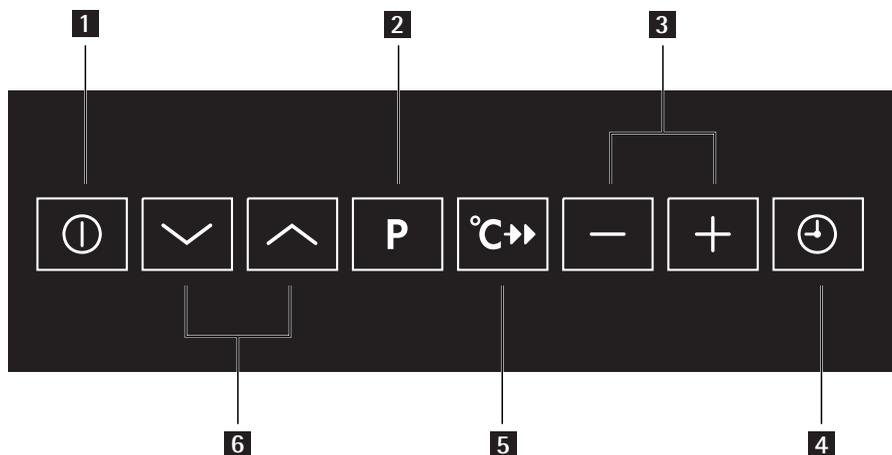
La commande électronique du four

La zone d'affichage



- 1 Mémoire : P / Essai : d
- 2 Fonctionnement à la vapeur
- 3 Température/Heure du jour
- 4 Fonctions Horloge/Durée de fonctionnement
- 5 Symbole du thermomètre
- 6 Programmes de cuisson/rôtissage
- 7 Fonctions du four

Le bandeau de commande



- 1** Marche / Arrêt
- 2** Programmes de cuisson/rôtissage
- 3** Touche +/-
- 4** Fonctions de l'horloge
- 5** Chauffage rapide
- 6** Sélectionner la fonction du four



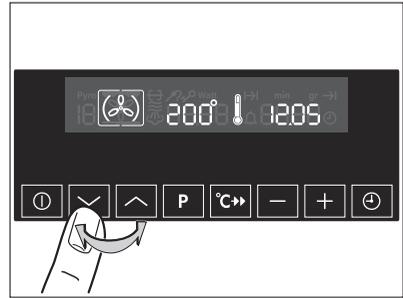
Informations générales

- Toujours mettre d'abord l'appareil en marche avec la touche marche/arrêt .
 - Lorsque la fonction sélectionnée est activée, le four commence à chauffer et la durée réglée commence à s'écouler.
 - Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte.
 - L'éclairage du four se met en marche dès qu'une fonction du four démarre ou bien lorsque la porte du four est ouverte.
- L'éclairage du four s'éteint après 10 minutes, si la porte est ouverte et l'appareil éteint.
- Éteindre l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt .

Sélectionner la fonction du four

1. Allumer l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt .

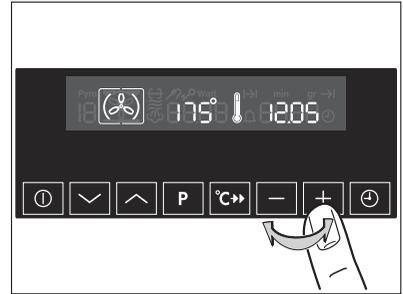
2. Appuyer sur la touche  ou  jusqu'à ce que la fonction du four souhaitée apparaisse.
 - Une proposition de température s'affiche.
 - Si la température proposée n'est pas modifiée dans les 5 secondes qui suivent, le four commence à chauffer.



Changer la température du four

Augmenter ou réduire la température à l'aide de la touche  ou .

Le réglage s'effectue par étapes de 5°C.

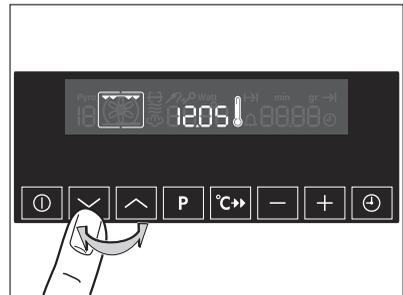


Symbole du thermomètre

- Le symbole du thermomètre dont la température augmente progressivement  indique le degré de préchauffage du four.
- Lorsque les trois segments du symbole thermomètre clignotent successivement , le préchauffage rapide fonctionne.

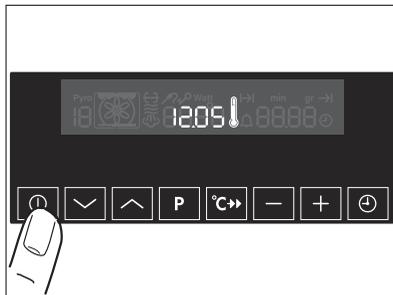
Modifier la fonction du four

Pour modifier la fonction du four, appuyer sur la touche  ou  jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse.



Éteindre le four

Éteindre 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 éteint le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil et s'éteint ensuite de lui-même.

Préchauffage rapide

Après avoir sélectionné une fonction du four, le four vide peut être préchauffé dans un laps de temps relativement court grâce à la fonction supplémentaire préchauffage rapide.



ATTENTION

Enfourner les aliments uniquement après la fin du temps de préchauffage rapide et lorsque la fonction souhaitée du four est en cours.

1. Régler la fonction du four souhaitée. Le cas échéant, modifiez la température proposée.
2. Appuyez sur la touche préchauffage rapide . Le symbole  s'allume. Les barres clignotant les unes après les autres indiquent que le préchauffage rapide est en service. Lorsque la température réglée est atteinte, les barres d'affichage du chauffage s'allument. Un signal retentit. Le symbole  s'éteint. Le four continue de chauffer maintenant selon la fonction et la température pré-réglées. Vous pouvez maintenant enfourner les aliments.

Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
 Cuisson vapeur	Pour les légumes, les pommes de terre, le riz, les pâtes ou autres accompagnements
 Cuisson alternée	Pour cuire, rôtir et réchauffer les plats froids ou surgelés.
 Chaleur tournante multi	Pour rôtir et cuire sur jusqu'à deux niveaux simultanément.
 Gril infratherm	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction permet également de faire gratiner .
 Gril	Pour griller des aliments peu épais et pour toaster .
 Décongélation/Séchage	Pour décongeler et faire sécher les herbes aromatiques, fruits ou légumes.
 Cuisson à basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.
 Chaleur tournante humide	Pour la cuisson économique notamment des gâteaux secs, ainsi que des gratins cuits dans des plats sur un seul niveau.

Insérer la grille et la plaque du four

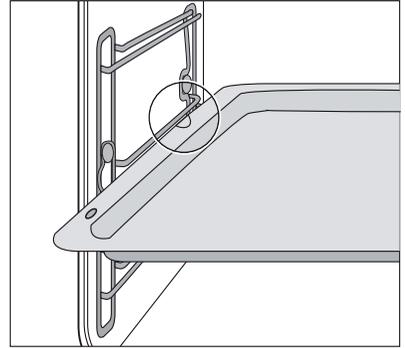
i Sécurité lors du retrait et protection contre le renversement

Tous les éléments à encastrer présentent une petite courbe concave vers le bas, à droite et à gauche.

Placez toujours les éléments à encastrer de façon à ce que cette courbe se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette courbe est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

Plaque de cuisson de la plaque de cuisson

Poussez la plaque du four entre les barres d'insertion du gradin sélectionné.

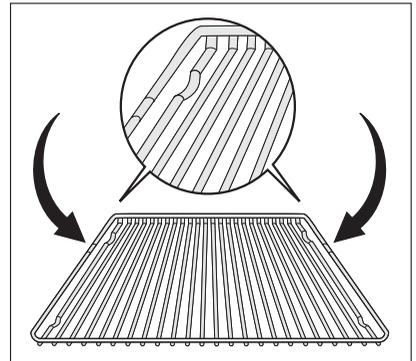


Grille de la grille :

Placez la grille de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.

Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du gradin sélectionné.

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



Filtre à graisse

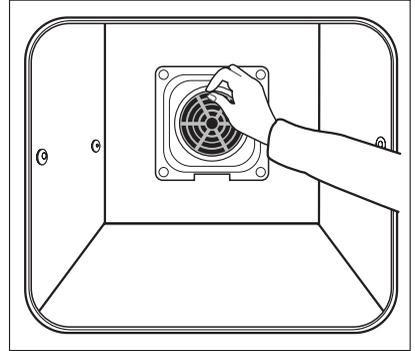
N'utilisez le filtre à graisse que pour rôti afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les projections de graisse.

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 cuisson vapeur



Les fonctions de cuisson vapeur doivent toujours être réglées en même temps que les fonctions d'horloge Durée \rightarrow ou Fin \rightarrow (voir le chapitre Fonctions d'horloge Durée \rightarrow / Fin \rightarrow).



Utiliser **exclusivement** de l'eau comme liquide !

Un signal sonore retentit lorsque l'eau est épuisée. Une fois l'eau rajoutée, le signal sonore s'arrête.



En raison de l'élimination automatique de la vapeur d'une durée de 5 minutes environ à la fin de la cuisson et de la durée de préchauffage de 2 minutes environ, les réglages inférieurs à 10 minutes ont peu d'effet.

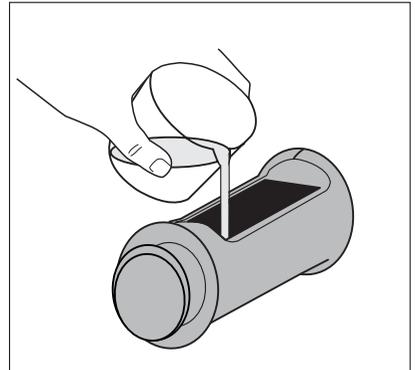
De la vapeur s'échappe encore lors de l'ouverture de la porte.

Cuisson vapeur

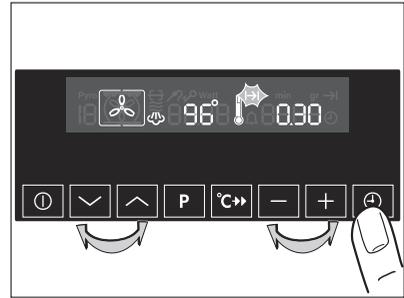
1. Rajouter l'eau (env. 650 ml) directement dans le générateur de vapeur, mais **dans le réservoir d'eau** au niveau du panneau de commande.

La réserve d'eau suffit pour 30 minutes environ.

2. Allumer le four avec la touche marche/arrêt ⏻ .



3. Avec la touche  ou , sélectionner la fonction cuisson vapeur  et avec la touche  ou , régler la température souhaitée (plage 50°C - 96°C).
4. Avec la touche des fonctions d'horloge , sélectionner la fonction durée  ou fin  et avec la touche  ou , régler la durée de cuisson ou régler l'heure d'arrêt. Après 2 minutes, les premières vapeurs apparaissent. Un signal sonore retentit lorsqu'une température de cuisson de 96°C env. est atteinte.



Un triple signal sonore indique la fin de la cuisson.

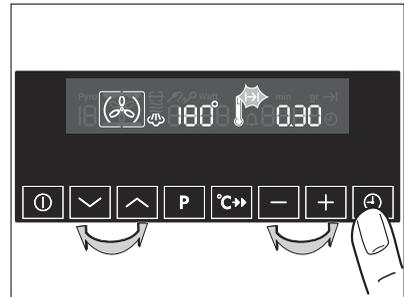
5. Arrêter le four et le signal sonore avec la touche marche/arrêt .
- Une fois le four refroidi, éponger l'eau restant dans le générateur de vapeur et nettoyer éventuellement avec quelques gouttes de vinaigre.
Laisser la porte du four ouverte pour un séchage complet.

Cuisson alternée

Le passage permanent de la chaleur tournante à la vapeur se produit automatiquement.

1. Ne pas rajouter l'eau (env. 250 ml) directement dans le générateur de vapeur, mais dans le réservoir d'eau au niveau du panneau de commande.
2. Allumer le four avec la touche marche/arrêt .
3. Avec la touche  ou , sélectionner la fonction cuisson alternée  et avec la touche  ou , régler la température souhaitée.
4. Avec la touche des fonctions d'horloge , sélectionner la fonction durée  ou fin  et avec la touche  ou , régler la durée de cuisson ou l'heure d'arrêt.

Ensuite, procéder comme pour la cuisson vapeur .



Fonctions supplémentaires

Programmes de cuisson/rôtissage

 Pour cette fonction, utiliser les recettes fournies.

Sélectionner le programme

1. Allumer le four avec la touche marche/arrêt . Appuyer sur la touche Programmes de cuisson /rôtissage , puis appuyer sur la touche  ou  jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche (P1 à P12).

- Un symbole correspondant à la fonction du four s'affiche dans l'indicateur de fonction.
- L'affichage de l'heure indique la durée de cuisson, le symbole de la durée  s'allume.
- Appuyer sur la touche fonctions d'horloge  puis sur la touche  ou  pour modifier la durée.
- Après 5 secondes environ, le four s'allume.

2. Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le symbole de la Durée  clignote.

Le four s'éteint.

3. Appuyer sur une touche quelconque pour désactiver le signal.

Départ différé

Le début de la cuisson peut être différé (voir fonctions de l'horloge Fin .

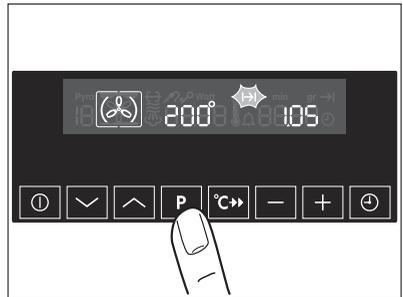
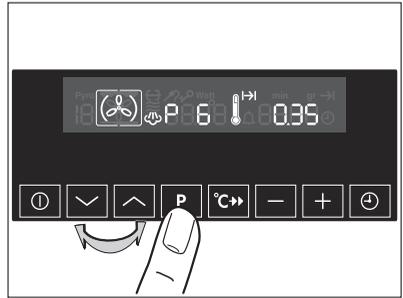
Mettre fin prématurément à la cuisson

Arrêter le four avec la touche marche/arrêt .

Fonction mémoire

La fonction mémoire permet d'enregistrer **un** réglage utilisé de façon répétée.

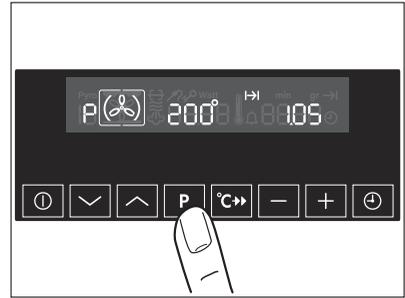
1. Régler la fonction du four, la température et, le cas échéant, les fonctions d'horloge Durée  et/ou Fin .
2. Appuyez sur la touche fonction mémoire  pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal retentisse. Le réglage est mémorisé.



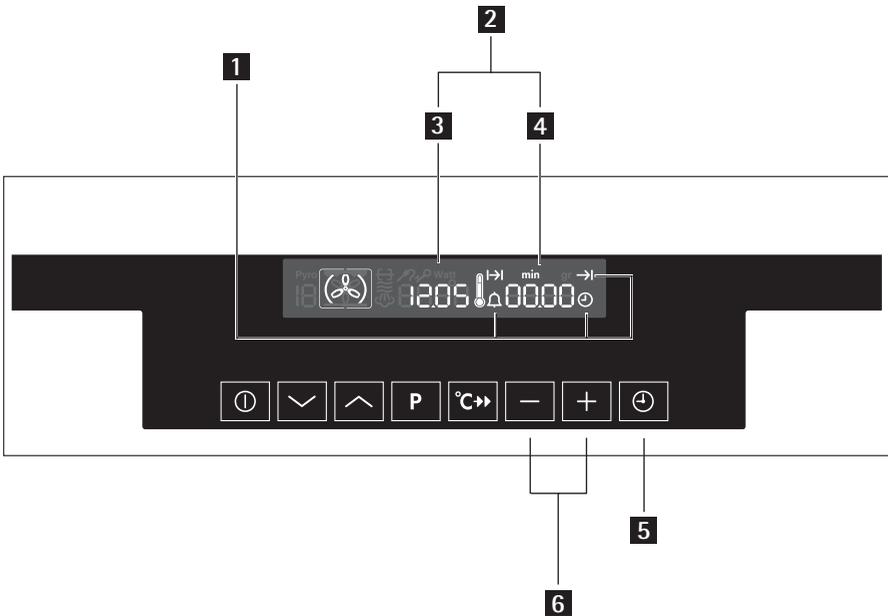
Pour enregistrer un autre réglage, appuyez à nouveau sur la touche fonction mémoire  pendant 2 secondes environ. Ce nouveau réglage remplacera le réglage préalablement mémorisé.

Activer la fonction Mémoire

1. Allumer le four avec la touche marche/arrêt .
2. Rappelez le réglage mémorisé à l'aide de la touche fonction mémoire .



Fonctions de l'horloge



- 1 Fonctions de l'horloge
- 2 Indication de l'heure
- 3 Heure du jour
- 4 Durée/Fin/Temps de fonctionnement
- 5 Fonctions de l'horloge
- 6 Touches de réglage

Minuterie

Pour programmer la minuterie. Un signal sonore retentit lorsque la durée 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 ⌚

Pour régler, modifier ou consulter l'heure (voir également le chapitre "Avant la première utilisation").

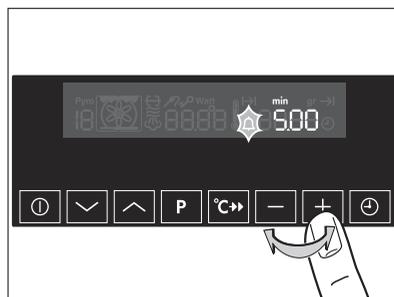
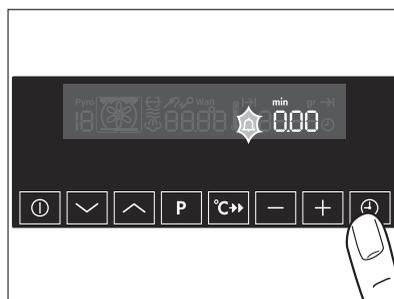


Informations générales

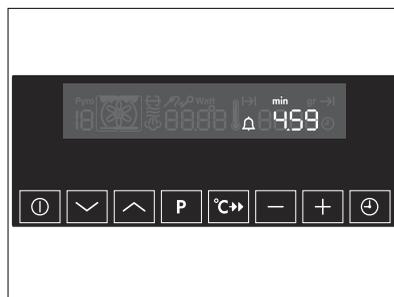
- Dès qu'une fonction Horloge est sélectionnée, le symbole correspondant clignote pendant 5 secondes environ. Pendant ce délai, vous pouvez régler ou modifier l'heure à l'aide de la touche $\boxed{+}$ ou $\boxed{-}$.
- Après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole se remet à clignoter pendant 5 secondes environ. Ensuite, le symbole reste allumé. La courte durée \triangle programmée commence à s'écouler.
- Le délai programmé pour la Durée \rightarrow et la Fin \rightarrow commence à s'écouler une fois que la fonction sélectionnée démarre.

Minuterie \triangle

1. Appuyer sur la touche des fonctions d'horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole de la minuterie \triangle se mette à clignoter.
2. Régler la courte durée souhaitée avec la touche $\boxed{+}$ ou $\boxed{-}$ (max. 99,00 minutes).

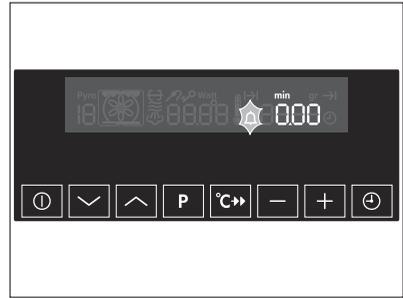


Après 5 secondes environ, l'indicateur affiche le temps restant. Le symbole de la minuterie \triangle est allumé.



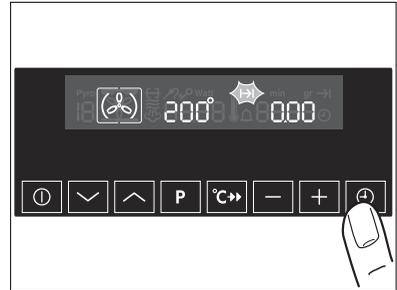
Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. " 0.00 " s'affiche et le symbole de minuterie  clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyer sur une touche quelconque.



Durée |→|

1. Dans les fonctions du four, sélectionner la température avec la touche  ou .
2. Appuyer sur la touche des fonctions d'horloge  jusqu'à ce que le symbole de la durée |→| se mette à clignoter.



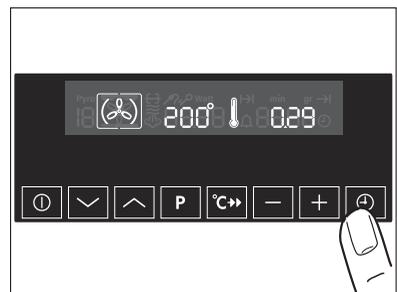
3. Régler la durée de cuisson souhaitée avec la touche  ou .



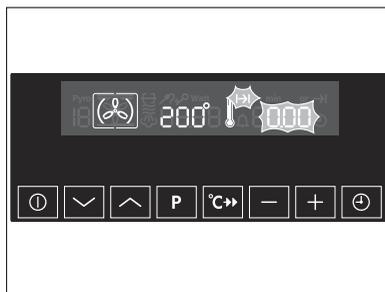
Le four s'allume. Le symbole de la durée |→| est allumé.



En appuyant de façon répétée sur la touche des fonctions d'horloge , l'heure actuelle peut être consultée.



Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint. " 0.00 " s'affiche et le symbole de la durée $\text{I} \rightarrow \text{I}$ clignote.
 Pour désactiver le signal : Appuyer sur une touche quelconque.

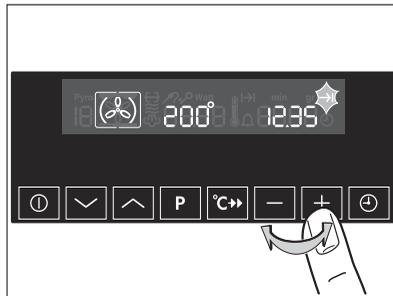


Fin $\rightarrow \text{I}$

1. Dans les fonctions du four, sélectionner la température avec la touche + ou - .
2. Appuyer sur la touche des fonctions d'horloge $\text{I} \rightarrow \text{I}$ jusqu'à ce que le symbole de Fin $\rightarrow \text{I}$ se mette à clignoter.



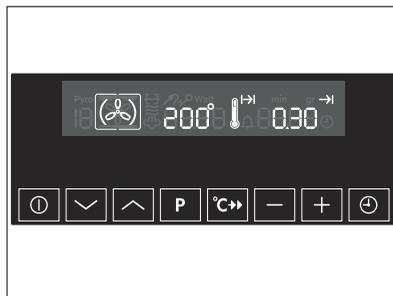
3. Régler l'heure de fin de cuisson souhaitée avec la touche + ou - .



Les symboles de fin $\rightarrow \text{I}$ et de durée $\text{I} \rightarrow \text{I}$ s'allument. Le four s'allume automatiquement.

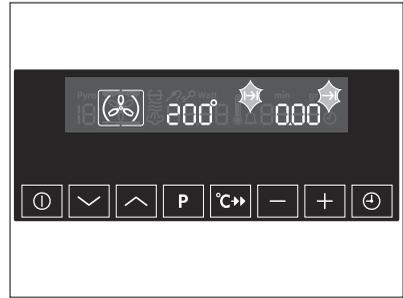


En appuyant de façon répétée sur la touche des fonctions d'horloge $\text{I} \rightarrow \text{I}$, l'heure actuelle peut être consultée.



Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint. " 0.00 " s'affiche et les symboles de fin →| et de durée |→| clignotent.

Pour désactiver le signal : Appuyer sur une touche quelconque.

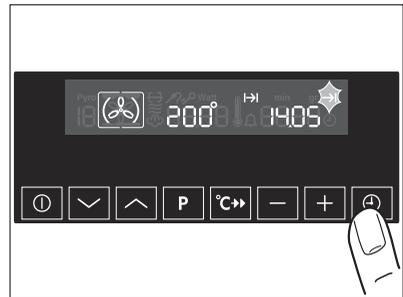
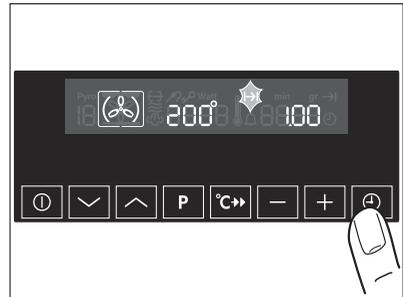


Combinaison de Durée |→| et Fin →|



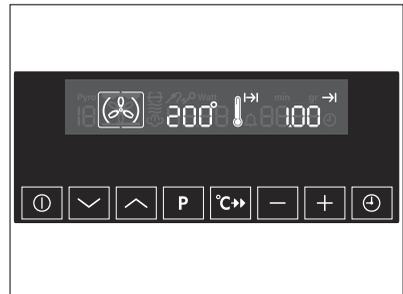
La durée |→| et la fin →| peuvent être utilisées en même temps, si le four doit être allumé et éteint automatiquement **ultérieurement**.

1. Sélectionner une fonction du four et la température.
2. Avec la fonction durée |→|, régler la durée de cuisson nécessaire pour le plat, par ex. 1 heure.
3. Avec la fonction fin →|, régler l'heure de fin de cuisson du plat, par ex. 14h05.



Les symboles de durée |→| et de fin →| s'allument. Le four s'allume automatiquement à l'heure sélectionnée, par ex. à 13h05.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint, par ex. 14h05.



Autres fonctions

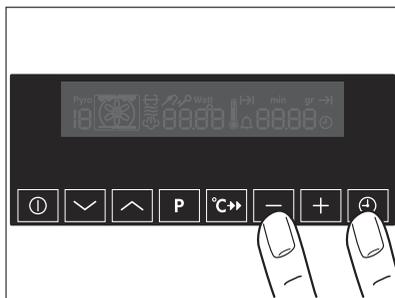
Désactivation de l'affichage



La désactivation de l'affichage permet d'économiser de l'énergie.

Désactiver l'affichage

1. Eteindre l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt . Aucune chaleur résiduelle ne doit être affichée.
2. Appuyer simultanément sur les touches de fonction d'horloge et jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.



Dès que l'appareil est de nouveau en marche, l'affichage se rallume automatiquement. Lors du prochain arrêt de l'appareil, l'affichage s'éteint de nouveau.

Activer de nouveau l'affichage pour que l'heure s'affiche en permanence.

Activer l'affichage

1. Eteindre l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt .
2. Appuyer simultanément sur les touches de fonction d'horloge et jusqu'à ce que l'affichage s'allume à nouveau.

Sécurité enfants

L'appareil ne peut plus être mis en service à partir du moment où la sécurité enfants est activée.

Activer la sécurité enfants

1. Eteindre l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt . Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.
2. Appuyer en même temps sur les touches programme de cuisson/rôtissage et jusqu'à ce que SAFE s'affiche.

La sécurité enfants est à présent activée.

Désactiver la sécurité enfants

1. Eteindre l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt .
2. Appuyer en même temps sur les touches programme de cuisson/rôtissage et jusqu'à ce que SAFE disparaisse.

La sécurité enfants est à présent désactivée et l'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.



Signal sonore des touches

Désactiver la sonnerie associée aux touches

1. Eteindre l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt .
2. Appuyer simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (env. 2 secondes).

La sonnerie associée aux touches est à présent désactivée.

Activer la sonnerie associée aux touches

Appuyer simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (env. 2 secondes).

La sonnerie associée aux touches est à présent activée.

Arrêt de sécurité du four



Si le four n'est pas éteint après un certain temps ou si la température ne change pas, il s'arrête automatiquement.

Le voyant affichant la dernière température sélectionnée clignote.

Le four s'éteint à une température de :

30 - 120°C après 12,5 heures

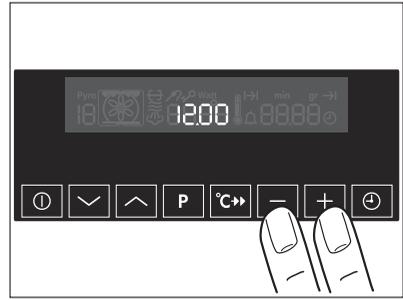
120 - 200°C après 8,5 heures

200 - 230°C après 5,5 heures

L'affichage de température indique **OFF**.

Mise en service après un arrêt automatique de sécurité

Eteindre complètement le four. Il peut être remis en marche ensuite.



Applications, tableaux et conseils

Cuire à la vapeur

Pour la cuisson à la vapeur, utiliser les fonctions vapeur intense  ou vapeur alternée .



AVERTISSEMENT

Ne jamais ouvrir la porte pendant le processus de cuisson à la vapeur  !



Utiliser exclusivement de l'eau comme liquide !

Vaisselle pour la vapeur intense

- Pour la vapeur intense, utiliser des plats en matériaux adaptés, résistant à la chaleur et à la corrosion.
- Les récipients en acier chromé sont particulièrement bien adaptés (voir accessoires spéciaux).

Gradins

- Choisir les gradins à partir des tableaux ci-dessous. Les gradins sont numérotés du bas vers le haut.

Informations générales

- Pour les durées de cuisson supérieures à 30 minutes ou des quantités d'aliments importantes, rajouter éventuellement de l'eau.
- Pour la fonction cuisson à la vapeur , enlever le **filtre à graisse**, car autrement, le processus de cuisson serait plus long.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, rincer le bac à eau, les raccordements de tuyaux et le générateur de vapeur (voir le chapitre Nettoyage et entretien).

Remarques concernant les tableaux de cuisson à la vapeur et vapeur alternée

Les tableaux suivants indiquent les températures, les temps de cuisson et niveaux de gradins nécessaires pour une sélection de différents plats.

- Les températures et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, car ils dépendent de la composition et de la taille des aliments à cuire ainsi que de la vaisselle.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à cuire similaire.
- Sauf indication contraire, les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à un four froid.

Vapeur intense

La vapeur intense  convient à tous les aliments, qu'ils soient frais ou surgelés. Elle permet de préparer, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir les légumes, la viande, le poisson, les pâtes, le maïs, la semoule et les œufs.

Préparation de menus

Des menus complets peuvent être préparés en une seule étape. Dans l'idéal, choisir des plats nécessitant des temps de cuisson semblables. Cela permet d'éviter que certains ingrédients soient trop ou pas assez cuits. La quantité d'eau à rajouter correspond à la quantité maximum indiquée pour l'un des ingrédients choisis. Remarques voir tableau

Les aliments doivent être placés sur les grilles dans des plats de cuisson adaptés. La distance entre les grilles doit permettre à la vapeur d'atteindre tous les plats.

Lors de la cuisson de menus, la proportion d'eau pour le riz doit être augmentée, indépendamment des indications du tableau, à raison de 1 pour 1,5 à 1 pour 2 volumes.

Stérilisation de récipients

La fonction vapeur intense  permet de stériliser des récipients par ex. des biberons. Pour ce faire, placer les récipients propres, ouverture vers le bas, au milieu de la grille sur le premier niveau. Introduire les récipients légèrement inclinés dans l'espace de cuisson. Ajouter la quantité d'eau maximum (650 ml) et sélectionner une durée de 40 min. à 96°C.

Tableau vapeur intense

Nature de la préparation	Ajout d'eau par le réservoir d'eau ml	Température °C	Gratin	Durée ¹⁾ en min.
Risotto	400	96	2	25-30
Riz (avec liquide, proportion 1 pour 1)	650	96	2	35-40
Maïs (Polenta, avec liquide, proportion 1 pour 3)	550	96	2	35-40
Pommes de terre en robe des champs, de dimensions moyennes	650	96	2	50-60

Nature de la préparation	Ajout d'eau par le réservoir d'eau ml	Température °C	Gratin	Durée ¹⁾ en min.
Pommes de terre cuites à l'eau	550	96	2	35-40
Ratatouille	400	96	2	25-30
Choux de Bruxelles	550	96	2	30-35
Rosettes de brocoli	550	96	2	25-30
Chou-fleur entier	650	96	2	40-45
Rosettes de chou-fleur	600	96	2	30-35
choucroute	650	96	2	50-60
Tomates entières	250	96	2	15-20
Betteraves rouges entières	550	96	2	60-70
Chou-rave/céleri/fenouil émincés	550	96	2	35-40
Courgettes émincées	400	96	2	20-25
Carottes émincées	550	96	2	35-40
Décongeler des légumes	550	96	2	35
Décongeler des légumes et les cuire	650	60	2	35-40
Blanchir des légumes	250	96	2	12-15
Blanchir des haricots	250	96	2	20-22
Haricots surgelés	650	96	2	30-40
Blanc de poulet	500	96	2	30-40
Jambon 1000 g	650	96	2	50-75
Kassler (côtes de porc salées et fumées) 600-1000 g	650	96	2	45-55
Poivrons farcis	500	96	2	30-40
Saucisses viennoises / boudin blanc	250	85	2	15-20
Faire chauffer le " Fleischkäse " (terrines de viande) coupé en tranches de 1 cm	400	96	2	20-25
Filet de poisson 1000 g environ	650	96	2	35-40
Filet de poisson plat 300 g environ	300	80	2	15-20
Filet de poisson surgelé, 500-800 g	650	96	2	30-40
Truites 170-300 g	400	85	2	15-25
Pudding / Flan en bols	500	96	2	25-35
Royale	500	96	2	25-35
Pâtes à la vapeur	500	96	2	30-35
Œufs mollets	200	96	2	8-10
Œufs moyens	200	96	2	10-12

Nature de la préparation	Ajout d'eau par le réservoir d'eau ml	Température °C	Gratin	Durée ¹⁾ en min.
Œufs durs	200	96	2	15-20

1) Les durées sont à titre indicatif, elles varient en fonction de la taille et de la quantité.

Chaleur tournante multi suivie d'une vapeur intense

La combinaison de la chaleur tournante multi (🌀) et de la vapeur intense (🌀💧) permet de cuire au four successivement, et simultanément en mode de vapeur intense (🌀💧), la viande, les légumes et les accompagnements, de manière à ce qu'ils soient prêts à servir en même temps.

- Commencer à rôtir les plats à rôtir avec la fonction chaleur tournante multi (🌀).
- Mettre au four les légumes et accompagnements préparés dans des plats résistants à la chaleur.
- Démarrer la fonction vapeur intense (🌀💧) et achever la cuisson de tous les plats ensemble.



Pour pouvoir démarrer la fonction vapeur intense (🌀💧), le four doit refroidir jusqu'à une température de 80°C environ (voir affichage de température). Pour accélérer le refroidissement, ouvrir la porte du four.

Tableau chaleur tournante multi suivie d'une vapeur intense

Nature de la préparation	Chaleur tournante multi (🌀)		vapeur intense (🌀💧) (eau ajoutée, max. 650ml)	
	Temp. en °C	Viande Durée en min.	Viande et accompagnements Durée en min.	Niveaux de gratins
Rôti de bœuf 1 kg Choux de Bruxelles, Potenta	180	60-70	30-35	1 3
Rôti de porc 1kg, Pommes de terres, légumes jus de rôti	180	60-70	30-35	1 3
Rôti de veau 1kg, riz, légumes	180	50-60	30-35	1 3

Les durées et températures sont à titre indicatif, elles varient en fonction de la taille et de la quantité. La température à cœur de la viande doit être de 60-63°C avant de passer à la vapeur intense.

Vapeur alternée (🌀💧)

La vapeur alternée convient particulièrement au début de cuisson des grosses pièces de viande et à la décongélation et au réchauffement d'aliments précuits et en portions.

Tableau vapeur alternée

Cuisson sur plusieurs gradins du four			
Nature de la préparation	vapeur alternée (AS) (eau ajoutée, max. 250 ml)		
	Température en °C	Durée en minutes.	Niveaux de gradins
Réchauffer menu 6 assiettes Ø 24 cm	110	15-20	2 et 4
Rôti de porc 1 000 g	180	90-100	2
Rôti de bœuf 1000 g	180	90-100	2
Rôti de veau 1000 g	180	80-90	2
" Fleischkäse " (terrines de viande), cru 500 g	180	30-40	2
Saucisses viennoises / boudin blanc	85	15-20	2
Kassler 600-1000 g (laisser dessaler 2 h)	180	60-70	2
Poulet 1000 g	200	45-55	2
Canard 1500-2000 g	180	60-75	2
Oie 3000 g	170	130-170	1
Filets de poisson	90	20-30	2
Gratin de pommes de terre, gratin poireaux-pommes de terre	190	40-50	2
Gratin de pâtes	180	35-45	2
Lasagnes	180	45-50	2
Pains divers 500-1000 g	180-190	50-60	2
Petits pains 40-60 g	210-220	20-25	3
Petits pains à réchauffer 30-40g	220	10-15	3
Petits pains à réchauffer surgelés 30-40g	220	10-15	3
Baguette à réchauffer 40-50g	200	10-15	3
Baguette à réchauffer surgelée 40-50g	200	10-15	3

Avant de réchauffer un rôti entier, le découper. Les durées et températures sont à titre indicatif, elles varient en fonction de la taille et de la quantité.

Cuisson des pains et gâteaux

Fonction du four : Chaleur tournante multi (AS) ou chaleur tournante humide (AS)

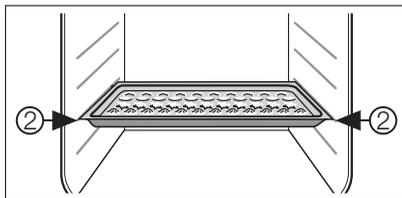
Plats de cuisson

- Les plats clairs en métal sont adaptés à la chaleur tournante multi (AS) ou à la chaleur tournante humide (AS).

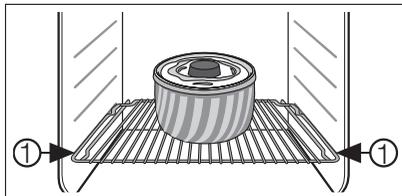
Gradins

- La cuisson à la chaleur tournante humide (AS) est possible sur un seul gradin.
- La chaleur tournante multi (AS) permet d'utiliser jusqu'à deux plaques à pâtisserie en même temps :

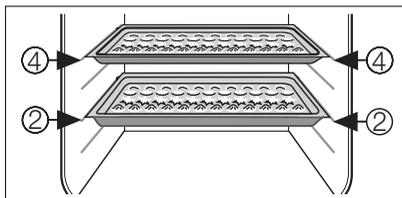
1 plaque à pâtisserie :
par ex. Niveau de gradin 2



1 plat de cuisson :
par ex. Niveau de gradin 1



2 plaques à pâtisserie :
par ex. Niveaux de gradin 2 et 4



Informations générales

Vous pouvez également placer deux plats l'un à côté de l'autre sur une grille. Le temps de cuisson sera à peine plus long.



Les plaques utilisées pour la cuisson de plats surgelés peuvent se déformer lors de la cuisson. Cela est dû à la grande différence de température entre les plats surgelés et la température du four. Une fois les plaques refroidies, elles retrouveront leur forme initiale.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Les tableaux suivants indiquent les températures, les temps de cuisson et niveaux de gradins nécessaires pour une sélection de différents plats.

- Les données de température et de durée de cuisson ne sont que des valeurs données à titre indicatif puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité et du type de moule.
- La première fois, nous vous conseillons de régler à la température minimum et de ne sélectionner une température plus élevée que si vous souhaitez un brunissage plus intense ou estimez que le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne trouvez pas d'indications concrètes pour votre propre recette, choisissez une préparation similaire.
- La cuisson de gâteaux sur des plaques ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les pâtes molles (par ex. pizzas ou tartes aux fruits, etc.) se cuisent sur un seul niveau.
- La hauteur d'enfournement de la préparation peut influencer le niveau de brunissage en début de cuisson. Dans ce cas, **veuillez ne pas modifier la température**. Le brunissage tendra à devenir plus homogène au cours de la cuisson.

- Il se peut que votre nouveau four cuise différemment par rapport à votre ancien four. C'est pour cette raison qu'il faut adapter vos réglages habituels (température, temps de cuisson) et niveaux de gradins aux recommandations données dans les tableaux suivants.



Lors de cuissons plus longues, il est possible d'éteindre le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson, de manière à utiliser la chaleur résiduelle.

Sauf indication contraire, les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à un four froid.

Tableau de cuisson

Cuisson sur un niveau de gradin					
Type de pâtisserie		Fonction du four	Gradin	Température °C	Durée h : min.
Pâtisserie dans un moule					
Kougloff		Chaleur tournante multi	1	160-170	0:50-1:10
Gâteaux sablés/quatre-quarts		Chaleur tournante multi	1	150-170	1:10-1:30
génoise		Chaleur tournante multi	1	160-180	0:25-0:40
Pâte à tarte sablée	b	Chaleur tournante humide	2	170-190 ¹⁾	0:10-0:25
Pâte à tarte brisée	b	Chaleur tournante humide	2	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes couverte		Chaleur tournante multi	1	160-180	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)		Chaleur tournante multi	1	180-190	1:05-1:20
Tartes salées (par ex. quiche lorraine)		Chaleur tournante multi	2	170-190	0:30-1:10
Gâteau au fromage		Chaleur tournante multi	1	160-180	1:00-1:30
Cuisson sur plaques à pâtisserie					
Tresse/couronne	b	Chaleur tournante humide	1	160-180	0:30-0:40
Stollen de Noël		Chaleur tournante multi	1	160-180	0:40-1:00
Pain (pain de seigle)		Chaleur tournante multi	1	180-200	0:45-0:60
Profiteroles/éclairs		Chaleur tournante multi	2	170-190	0:30-0:40
Biscuit roulé		Chaleur tournante multi	2	200-220 ¹⁾	0:08-0:15

Cuisson sur un niveau de gradin					
Type de pâtisserie	Fonction du four		Gradin	Température °C	Durée h : min.
Crumble sec	b (A)	Chaleur tournante humide	2	160-180	0:20-0:40
Gâteau au beurre / sucre	b (A)	Chaleur tournante humide	2	180-200 ¹⁾	0:15-0:30
Gâteau aux fruits (pâte à base de levure / brisée)	(A)	Chaleur tournante multi	2	160-180	0:25-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte sablée	(A)	Chaleur tournante multi	2	170-190	0:40-1:20
Gâteau sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par ex. fromage blanc, crème fraîche, crème pâtissière)	(A)	Chaleur tournante multi	2	150-170	0:40-1:20
Pizza (bien garnie)	(A)	Chaleur tournante multi	2	190-210 ¹⁾	0:20-0:40
Pizza (fine)	(A)	Chaleur tournante multi	2	230 ¹⁾	0:12-0:20
fougasse	(A)	Chaleur tournante multi	2	230 ¹⁾	0:10-0:20
Tarte (CH)	(A)	Chaleur tournante multi	2	190-210	0:35-0:50
Petits gâteaux					
Biscuits sablés	(A)	Chaleur tournante multi	2	160-180	0:06-0:20
Petits sablés à la douille	(A)	Chaleur tournante multi	2	160	0:10-0:40
Biscuits de pâte brisée	(A)	Chaleur tournante multi	2	160-180	0:15-0:20
meringue	(A)	Chaleur tournante multi	2	80-100	2:00-2:30
macarons	(A)	Chaleur tournante multi	2	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux au levain	b (A)	Chaleur tournante humide	2	160-180	0:20-0:40
Petits feuilletés	(A)	Chaleur tournante multi	2	180-200 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains	(A)	Chaleur tournante multi	2	210-230	0:20-0:35

Cuisson sur un niveau de gradin					
Type de pâtisserie	Fonction du four		Gradin	Température °C	Durée h : min.
Petits cakes (20 / plaque)		Chaleur tournante multi	2	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

Cuisson sur plusieurs gradins du four				
Type de pâtisserie	Chaleur tournante multi 		Température en °C	Durée h : min.
	Gradin à partir du bas			
	2 gradins			

Petits gâteaux				
Biscuits sablés	2 / 4		160-180	0:15-0:35
Petits sablés à la douille	2 / 4		160	0:20-0:60
Biscuits de pâte brisée	2 / 4		160-180	0:25-0:40
meringue	2 / 4		80-100	2:10-2:50
macarons	2 / 4		100-120	0:40-1:20
Petits gâteaux au levain	2 / 4		160-180	0:30-0:60
Petits gâteaux de pâte feuilletée	2 / 4		180-200 ¹⁾	0:30-0:50

1) Préchauffer le four.

Conseils de cuisson des gâteaux

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair	La hauteur de gradin n'est pas adéquate	Enfourner le gâteau plus profondément dans le four
Le gâteau retombe (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduire un peu la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Rallonger le temps de cuisson Le fait d'augmenter la température ne raccourcit pas la durée de cuisson
	La pâte est trop liquide	Diminuer la quantité de liquide. Attention aux temps de mixage, notamment si vous utilisez un robot ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température de cuisson est trop basse	Augmenter la température de cuisson
	La durée de la cuisson est trop longue	Diminuer la durée de la cuisson

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
La coloration du gâteau n'est pas homogène	Température trop élevée et durée de cuisson trop courte	Diminuer la température et prolonger la durée de la cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Étaler la pâte de façon homogène
	Le filtre à graisse est installé	Enlever 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	Augmenter légèrement la température de cuisson
	Le filtre à graisse est installé	Enlever le filtre à graisse

Tableau gratins

Plat	Fonction du four		Gradin	Température °C	Durée h : min.
Gratin de pâtes		Chaleur tournante humide	1	180-200	0:30-0:50
Lasagnes		Chaleur tournante multi	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes ¹⁾		Chaleur tournante multi	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées ¹⁾		Chaleur tournante multi	1	160-170	0:15-0:30
Gratins sucrés		Chaleur tournante humide	1	180-200	0:40-1:00
Gratins de poisson		Chaleur tournante multi	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis		Chaleur tournante multi	1	160-170	0:30-1:00
Gratin dauphinois		Chaleur tournante humide	2	180-200	0:40-0:50

1) Préchauffer le four

Tableau plats surgelés

Nature du plat	Fonction du four		Gradin	Température °C	Durée
Pizza surgelée		Chaleur tournante multi	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Pommes frites ¹⁾ (300-600 g)		Gril infratherm	3	200-220	suivant les indications du fabricant
Baguettes		Chaleur tournante multi	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Gâteaux aux fruits		Chaleur tournante multi	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant

1) Retourner les frites 2 à 3 fois

Rôtir

Fonction du four : Chaleur tournante multi 

Insérez le filtre pour faire cuire un rôti !

Plats à rôtir

- Tous les plats résistants à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments (respectez les indications du fabricant !).
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres **dans une cocotte munie de couvercle**. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Les viandes pour lesquelles doivent se former une croûte peuvent être rôties dans **une cocotte sans couvercle**.



Précisions sur le tableau de rôtissage

Les valeurs dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

- Nous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four **à partir d'un poids de 1 kg** seulement.
- Pour éviter que les sucs ou les graisses qui sortent de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Au besoin, retournez l'aliment (à mi-cuisson ou au deux tiers de la cuisson).
- Arrosez les gros rôtis ou les grosses volailles avec leur jus de cuisson plusieurs fois au cours de la cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.
- Mettez à l'arrêt l'appareil 10 minutes environ avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.

Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Chaleur tournante multi 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée en heures : min.
Porc			
Épaule, collet, morceau de jambon (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Côtelettes, côtes fumées (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Rôti de viande hachée (750-1000 g)	1	180-200	0:45-1:00
Jarret de porc précuit (750-1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Bœuf			
Boeuf braisé (1000-1500 g)	1	180-200	2:00-2:30
Rosbif ou filet, par cm d'épaisseur	1	210-230 ¹⁾	0:06-0:09 par cm d'épaisseur
Veau			
Boeuf braisé (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Jarret de veau (1500-2000 g)	1	170-190	2:00-2:30
Agneau			

Nature de la viande	Chaleur tournante multi 		
	Niveau de gradin	Température °C	Durée en heures : min.
Gigot d'agneau (1000-1500 g)	1	170-190	1:15-2:00
Carré d'agneau (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Petits morceaux de viande à cuire sur la plaque à pâtisserie			
Saucisses " Cordon bleu "	1	220-230 ¹⁾	0:05-0:08
Saucisses grillées	1	220-230 ¹⁾	0:12-0:15
Escalope ou côtelette panée	1	220-230 ¹⁾	0:15-0:20
Fricadelles	1	210-220 ¹⁾	0:15-0:20
Poisson (à l'étuvée)			
Poissons entiers (1000-1500)	1	210-220	0:45-1:15
Volaille			
Poulet, poule (1,5 kg)	1	190-210	0:45-1:15
Demi-poulet (de 400-500 g)	1	200-220	0:35-0:50
Volaille en morceaux (de 200-250 g)	1	200-220	0:35-0:50
Canard (1500-2000 g)	1	180-200	1:15-1:45
Gibier			
Râble de lièvre, cuisse de lièvre (jusqu'à 1000 g)	1	220-230 ¹⁾	0:25-0:40
Râble de chevreuil/cerf (1500-2000 g)	1	210-220	1:15-1:45
Cuissot de chevreuil/cerf (1500-2000 g)	1	200-210	1:30-2:15

1) Préchauffer le four

Fonction du four : Cuisson à basses températures

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

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

La cuisson à basse température n'est pas adaptée, par exemple, pour des rôtis de porc gras ou du bœuf braisé.

Le four ne chauffe que jusqu'à la température préprogrammée. Lorsque cette température est atteinte, un signal sonore retentit. Le four permute ensuite automatiquement à une température de cuisson plus basse.



Attention : Placer le filtre à graisse avant la cuisson !



Avec la fonction du four Cuisson à basse température,   faites toujours cuire vos aliments dans un récipient **sans 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. Enfourez. Sélectionnez la fonction du four Cuisson à basse température  **LO**, modifiez éventuellement la température et faites cuire jusqu'à la fin de la cuisson (voir tableau).

Tableau de cuisson à basse température

Nature du plat ¹⁾	Poids g	Réglage de la température	Niveau de gradin	Durée totale min.
Rosbif	1000-1500	120	1	90-110
Filet de boeuf	1000-1500	120	3	90-110
Rôti de veau	1000-1500	120	1	100-120
Steaks	200 - 300	120	3	20-30

1) Faire rôtir dans la poêle avant de procéder à la cuisson au four

Gril grande surface

Fonction du four : Gril grande surface avec réglage de température maximum



Toujours fermer la porte du four lors de l'utilisation du gril.

- Utiliser simultanément la grille et le lèchefrite pour griller.
- Les durées des grillades sont données à titre indicatif

Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Gradin	Durée de la grillade	
		1er côté	2e côté
Pains toastés ¹⁾	3	4-6 min.	3-5 min.
Toasts avec garniture	2	8-10 min.	---

1) Utiliser la grille sans la plaque

Gril infratherm

Fonction du four : Gril infratherm



ATTENTION

Utiliser le filtre à graisse pour griller en mode chaleur tournante !

Plat	Température en °C	Plaque	Grille du gril	Durée de grillade en minutes	Retourner après ... minutes
		Gradin			
Poulet (900-1000 g)	180-200	1	2	50-60	25-30
Rôti de porc roulé et farci (2000 g)	180-200	1	2	90-95	45
Gratin de pâtes	180	---	2	30	---

Plat	Température en °C	Plaque	Grille du grill	Durée de grillade en minutes	Retourner après ... minutes
		Gratin			
Gratin de pommes de terre	200	---	2	20-23	---
Gnocchi gratinés	180	---	2	20-23	---
Chou-fleur entier à la sauce hollandaise	200	---	2	15	---

- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés pour le grill.
- Pour griller en mode chaleur tournante les morceaux de viande et de poisson peu épais, préchauffer le four 3 minutes. Enfourner ensuite les aliments à griller en respectant les indications du tableau. Placer une plaque remplie de 1-1,5 cm d'eau sur le gradin 1.



ATTENTION

À l'ouverture de la porte, de la vapeur d'eau chaude se dégage du four

Plat	Température en °C	Plaque	Grille du grill	Durée de grillade en minutes	Retourner après ... minutes
		Gratin			
Boulettes de viande	230	1	3	14-18	6-8
Filet de porc	230	1	2	16-22	6-10
Saucisses à griller	230	1	3	14-18	6-8
Steaks de filet de bœuf ou de veau	230	1	3	11-13	5-6
Filet de bœuf, rosbif (env. 1 kg)	230	1	2	20-24	10-12

Décongélation

Fonction du four : Décongélation/Séchage (température réglée sur 30°C)

- Placez l'aliment débarrassé de son emballage sur un plat et posez-le sur la grille.
- Ne recouvrez pas l'aliment, car cela prolongerait considérablement le temps de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille au **1er gradin à partir du bas**.

Tableau de décongélation

Plat	Durée de décongélation min.	Temps de repos après décongélation min.	Remarque
Poulet, 1000 g	100-140	20-30	Placez le poulet sur une soucoupe renversée dans un grand plat et retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1000 g	100-140	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation

Plat	Durée de décongélation min.	Temps de repos après décongélation min.	Remarque
Viande, 500 g	90-120	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Truite, 150 g	25-35	10-15	---
Fraises, 300 g	30-40	10-20	---
Beurre, 250 g	30-40	10-15	---
Crème fraîche, 2 x 200 g	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1400 g	60	60	---

Séchage

Fonction du four : Décongélation/Séchage

- Utilisez des plaques recouvertes de papier huilé ou spécial four.
- Vous obtiendrez un meilleur résultat si vous mettez à l'arrêt le four à la moitié du temps de brunissage, ouvrez la porte et laissez refroidir toute la nuit durant.

Laissez sécher ensuite complètement l'aliment.

Produit à sécher	Température en °C	Niveau de gradin		Durée en heures (valeur indicative)
		1 gradin	2 gradins	
Légumes				
Haricots	75	2	2 / 4	6-9
Poivrons (coupés en bandes)	75	2	2 / 4	5-8
Légumes pour potage	75	2	2 / 4	5-6
Champignons	50	2	2 / 4	6-9
Fines herbes	40-50	2	2 / 4	2-4
Fruits				
Prunes	75	2	2 / 4	8-12
Abricots	75	2	2 / 4	8-12
Pommes en tranches	75	2	2 / 4	6-9
Poires	75	2	2 / 4	9-13

Faire des conserves

Fonction du four : Chaleur tournante multi

- Pour faire des conserves, utilisez des bocaux en verre disponibles dans le commerce de la même dimension.

- **L'utilisation de bocaux dotés d'un couvercle à visser ou d'une fermeture à baïonnette et de boîtes métalliques est proscrite.**
- Utilisez le **1er gradin à partir du bas**.
- Pour faire vos conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y disposer jusqu'à six bocaux d'une contenance d'un litre.
- Les bocaux doivent tous être remplis au même niveau et fermés hermétiquement.
- Disposez les bocaux sur la plaque en veillant à ce qu'ils n'entrent pas en contact les uns avec les autres.
- Versez un demi-litre d'eau environ dans la plaque pour garantir un niveau d'humidité suffisant dans le four.
- Dès que le liquide commence à perler dans les premiers bocaux (pour des bocaux de 1 litre, après 35-60 minutes environ), mettez à l'arrêt le four ou réglez à nouveau la température sur 100°C (voir tableau).

Tableau de cuisson pour les conserves

Type de conserve ¹⁾	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min.	Poursuite de la cuisson à 100°C en min.
Baies			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles mûres	160-170	35-45	---
Groseilles vertes	160-170	35-45	10-15
Fruits à noyau et pépins			
Poires, coings, prunes	160-170	35-45	10-15
Légumes			
Carottes ²⁾	160-170	50-60	5-10
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Chou-rave, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20

1) Les durées de cuisson et les températures sont données à titre indicatif.

2) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Fonctions et recettes programmées

L'appareil dispose de 12 fonctions/recettes programmées, qui peuvent être sélectionnées les unes après les autres à l'aide de la touche Programme Cuisson/Rôtissage.

- P 1** NETTOYAGE (programme de nettoyage)
P 2 LÉGUMES 500-1000 G (plateau de légumes)
P 3 GRATIN DAUPHINOIS
P 4 PAIN BLANC 500-700 G
P 5 PETITS PAINS DE 40 g (petits pains pour fêtes 40 g)
P 6 FILET DE POISSON (gratiné)
P 7 TRUITE 250-300 G

- P 8** PIZZAS
P 9 QUICHE LORRAINE
P 10 POULET 1000 G
P 11 LONGE DE VEAU 1000 g
P 12 RÉCHAUFFER

NETTOYER (programme de nettoyage)

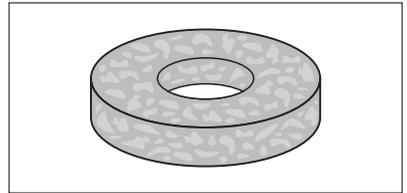
1. Rajouter l'eau (env. 150 ml) additionnée d'une cuillère à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.
2. Démarrez le programme de nettoyage automatique à l'aide de la touche programmes de cuisson/rôtissage .
Un triple signal indique que le programme de nettoyage est arrivé à sa fin.
3. Mettez à l'arrêt le four et le signal sonore à l'aide de la touche marche/arrêt .
4. Essuyer le four avec un chiffon doux.



AVERTISSEMENT

Le four doit être froid.

5. Enlever l'eau restante du générateur de vapeur.
 - Poser l'éponge Quick humide dans le générateur de vapeur refroidi.
 - Bien appliquer l'éponge.
 - Retirer l'éponge et l'essorer.



Laisser la porte du four ouverte pour un séchage complet pendant 1 heure environ.

Réglage	Gradin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 1 NETTOYAGE	---	15 min.	150 ml

LÉGUMES 500-1000 G (plateau de légumes)

Récipients de cuisson :

Tous les types de plats de cuisson résistant à une température de 100°C minimum peuvent être utilisés.

Ingrédients :

- 400 g de chou-fleur
- 200 g de carottes
- 200g de chou-rave
- 200g de poivrons jaunes et rouges

Préparation :

Rincer le chou-fleur et le détailler en rosettes.

Eplucher les carottes et le chou-rave et les couper en petits morceaux.

Laver les poivrons et les couper en tranches. Disposer le tout dans un plat ouvert et faire cuire sans ajouter d'eau. Avec cette méthode de cuisson, il est possible de renoncer aux épices et au sel.

Réglage	Gratin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 2 LÉGUMES 500-1000 G	1 et 4	40 min.	650 ml

GRATIN DAUPHINOIS (pour 4-5 personnes)**Préparation :**

Graisser un plat en pyrex 30 x 21 cm avec du beurre

Ingrédients :

- 1.000 g de pommes de terre
- 60 g de fromage râpé
- 200 ml de crème fraîche
- 200 ml de lait
- Sel, poivre, noix de muscade, ail

Préparation :

Éplucher les pommes de terre, les couper en tranches de 3 mm d'épaisseur et les disposer en couches dans un plat à gratin. Ajouter le sel, le poivre, la noix de muscade et l'ail.

Mélanger le lait et la crème et verser sur les pommes de terre. Pour terminer, parsemer de fromage râpé.

Réglage	Gratin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 3 GRATIN DAUPHI-NOIS	2	50 min.	200 ml

PAIN BLANC 500-700 G**Ingrédients :**

- 1 000 g de farine type 405
- 1 cube de levure fraîche ou 2 paquets de levure en poudre
- 600 ml de lait
- 15 g de sel

Préparation :

Verser la farine et le sel dans un grand récipient. Dissoudre la levure dans le lait et ajouter à la farine. Pétrir les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.

Une petite quantité de lait supplémentaire peut être nécessaire selon la qualité de farine. Laisser lever la pâte jusqu' à ce qu'elle ait doublé de volume.

Former deux pains avec la pâte et les déposer sur une plaque de cuisson ou à pâtisserie huilée (accessoire spécial). Laisser encore lever les pains jusqu' à ce qu' ils aient doublé de volume.

Avant de commencer la cuisson, saupoudrer les pains de farine et, à l'aide d'un couteau pointu, faire 3 incisions d'au moins 1 cm de profondeur en diagonale.

Réglage	Gratin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 4 PAIN BLANC 500-700 G	2	55 min.	200 ml

PETITS PAINS DE 40 g (petits pains pour fêtes 40 g)**Ingrédients :**

- 500 g de farine type 405
- 20 g de levure fraîche ou 1 paquet de levure en poudre
- 300 ml d'eau
- 10 g de sel

Préparation :

Verser la farine et le sel dans un grand récipient. Dissoudre la levure dans de l'eau et ajouter à la farine. Pétrir les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.

Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Diviser la pâte en morceaux, former des petits pains et les disposer sur la plaque de cuisson ou plaque à pâtisserie (accessoire spécial) préalablement graissée. Laisser lever encore pendant environ 25 min.

Avant de commencer la cuisson, inciser les petits pains en croix. Les saupoudrer au choix de graines de pavot, de cumin ou de sésame.

Réglage	Gradin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 5 PETITS PAINS DE 40 G	3	15 min.	200 ml

FILET DE POISSON (700g)**Ingrédients :**

- 700 g de sandre ou de filet de truite saumonée, coupés en dés
- 100 g d'emmental râpé
- 200 ml de crème fraîche
- 50 g de chapelure
- Sel, poivre, jus de citron
- Persil haché
- 40 g de beurre pour le moule

Préparation :

Arroser les filets de poisson de jus de citron et laisser mariner. Retirer ensuite le jus en excès avec de l'essuie-tout.

Saler et poivrer les filets de poisson de chaque côté. Les déposer ensuite dans un moule huilé résistant à la chaleur.

Mélanger la crème, le fromage râpé, la chapelure et le persil haché et verser sur les filets de poisson.

Réglage	Gradin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 6 FILET DE POISSON	2	25 min.	250 ml

TRUITE 250-300 G**Ingrédients :**

- 4 truites de 250-300 g
- Jus de citron, poivre, sel

Préparation :

Bien laver les truites à l'intérieur et à l'extérieur, arroser de jus de citron, assaisonner et les disposer par 2 dans un moule en acier inox à plateau perforé.

Servir avec des amandes effilées grillées.

Variante de truite au bleu :

Arroser les truites d'eau vinaigrée chaude avant de les mettre dans le moule en acier inox avec plateau perforé.

Réglage	Gradin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 7 TRUITE 250-300 G	2	30 min.	400 ml

PIZZA (4 pizzas Ø 28cm)

Préparation :

Sauce tomate

Ingrédients pour la pâte :

- 500 g de farine type 405
- 250 ml d'eau
- 20 g de levure
- 1 œuf
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olives
- 1 cuillère à café de sel

Préparation de la pâte :

Dissoudre la levure dans l'eau et pétrir avec les autres ingrédients pour obtenir une pâte molle. Laisser lever la pâte à couvert pendant 30 minutes. Pendant ce temps, la battre à 3 reprises.

Ingrédients pour la sauce tomate :

- 2 boîtes de tomates épluchées et hâchées (800 g)
- 100 g d'oignons, finement hâchés
- 2 gousses d'ail, finement hâchées
- Sel, poivre, origan ou épices pour pizza

Préparation de la sauce tomate :

Mélanger les oignons, l'ail et les épices aux tomates et faire réduire jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Laisser refroidir.

Ingrédients pour le fond :

600 g de fromage à pizza (Feta), grossièrement râpé, 150 g par pizza

Garniture 400 g :

Jambon, salami, champignons, lardons, anchois, 100 g par pizza

Préparation :

Diviser la pâte en 4 portions, former des boules, les abaisser avec beaucoup de farine pour obtenir des disques de 3-4 mm d'épaisseur. Badigeonner les disques de pâte de sauce tomate froide, en laissant une bordure libre d'environ 1 cm. Garnir et parsemer ensuite de fromage à pizza.

Cuire avec préchauffage 230°C

Réglage	Gradin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 8 PIZZA	3	25 min.	---

QUICHE LORRAINE**Ingrédients pour la pâte :**

250 g de farine de type 405

125 g de beurre

60 ml d'eau

1 cuillère à café de sel

une pincée de poivre et de noix de muscade

Préparation :

Mélanger la farine, le beurre et le sel, ajouter de l'eau et pétrir brièvement.

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Ingrédients pour la garniture :

• 100 ml de lait

• 150 ml de crème fraîche

• 2 oeufs

• 150 g de gruyère ou d'emmental râpé

• 150 g de lard maigre en dés

• 150 g d'oignons coupés en dés

• Poivre, noix de muscade

Préparation :

Faire légèrement revenir le jambon et les oignons.

Battre le lait avec la crème fraîche, les oeufs et les épices, ajouter ensuite le fromage.

Préparation :

Étaler la pâte et la poser dans un moule démontable huilé (ø 28 cm). Étaler de façon homogène les lardons et les oignons sur la pâte et verser la préparation.

Réglage	Gradin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 9 QUICHE LORRAINE	3	35 min.	---

POULET 1200 G**Ingrédients :**

• 1 Poulet (1000 - 1200 g)

• 2 cuil. à soupe d'huile arachide

• Sel, poivre, paprika, curry en poudre

Préparation :

Laver le poulet et l'essuyer avec de l'essuie-tout.

Mélanger les épices et l'huile et enduire de manière homogène l'intérieur et l'extérieur du poulet.

Placer ensuite le poulet avec le poitrail vers le bas sur un plat à cuisson résistant à la chaleur ou un moule en verre avec plateau perforé (accessoire spécial).

Après 25 minutes environ, retourner le poulet.

Après le premier signal sonore (50 minutes environ), vérifier l'état de cuisson. Si nécessaire, prolonger la cuisson jusqu'au deuxième signal sonore (60 minutes environ).

Réglage	Gradin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 10 POULET 1200 G	2	55 min.	200 ml

LONGE DE VEAU (pour 4-6 personnes)**Préparation :**

Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure auparavant.

Ingrédients :

- 1000 g de longe de veau
- 2 cuil. à soupe d'huile arachide
- Sel, poivre, paprika, un peu de moutarde

Préparation :

Laver la longe de veau et la sécher avec de l'essuie-tout.

Mélanger les épices à l'huile arachide et enduire la viande de façon homogène.

Saisir la longe de veau à la poêle très chaude pendant 10 min. de chaque côté et la disposer dans le moule préchauffé.

Moule :

Moule en verre ou en céramique résistant à la chaleur, moule à rôtir en fonte

Réglage	Gradin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 11 LONGE DE VEAU	2	80 min.	200 ml

RÉCHAUFFER (plat pour 4-6 personnes)**Récipients de cuisson :**

Tous les types de plats de cuisson résistant à une température de 110°C minimum peuvent être utilisés.

Préparation :

Les aliments peuvent être disposés individuellement ou bien mélangés dans l'assiette ou le plat de cuisson. Mettre au four sans couvrir.

Max. 6 assiettes (Ø 26 cm)

Réglage	Gradin	Durée	Ajout d'eau par le bac à eau
P 12 RÉCHAUFFER	1 et 4	20 min.	200 ml

Nettoyage et entretien

**AVERTISSEMENT**

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

**AVERTISSEMENT**

Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression !

**ATTENTION**

N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ni d'objet tranchant.

**ATTENTION**

N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ni d'objet tranchant pour nettoyer la vitre, car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.

Extérieur du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.
- N'utilisez pas de produit à récurer ni d'éponges abrasives.

Intérieur du four

Programme de nettoyage

La fonction NETTOYAGE est décrite en détail dans le chapitre Fonctions et recettes programmées.

Nettoyage manuel



AVERTISSEMENT

Le nettoyage doit être effectué lorsque le four est froid.



Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent être éliminées plus facilement 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 détergent doux et essuyez-le. N'utilisez pas d'ustensiles abrasifs. Si nécessaire, faites préalablement ramollir la saleté ou activez la fonction Cuisson à la vapeur.



Enlevez les salissures tenaces avec un produit nettoyant spécial four.



ATTENTION

Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray de nettoyage pour four, respectez scrupuleusement les consignes du fabricant !

Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plaque, plat, etc.) après chaque utilisation et séchez-les soigneusement. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Filtre à graisse

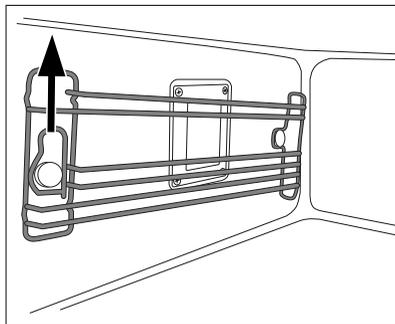
1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de salissures fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit à vaisselle.

Grilles d'enfournement

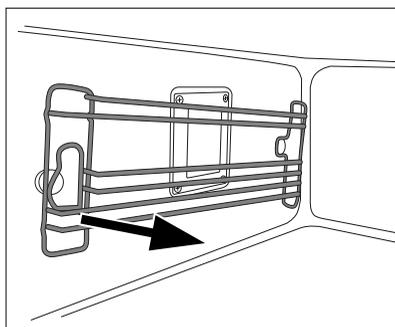
Pour nettoyer les parois latérales, il est possible d'enlever les grilles d'enfournement sur le côté gauche et le côté droit du four.

Extraire les grilles d'enfournement

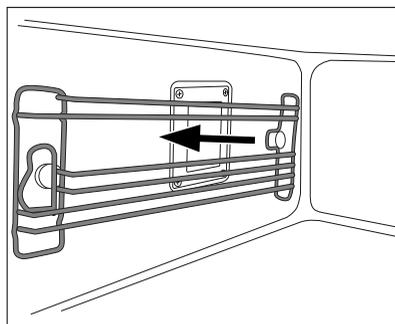
1. Sortir la grille du support avant en la tirant soigneusement vers le haut.



2. Incliner la grille sur le support avant légèrement vers l'intérieur.

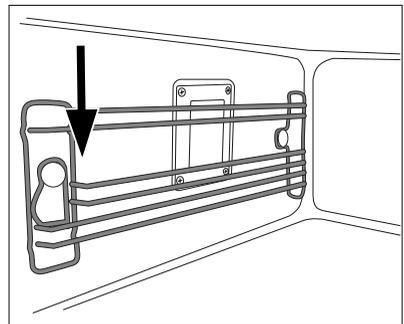
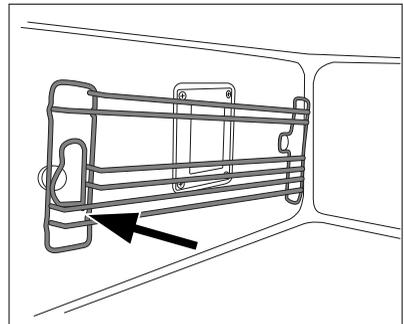
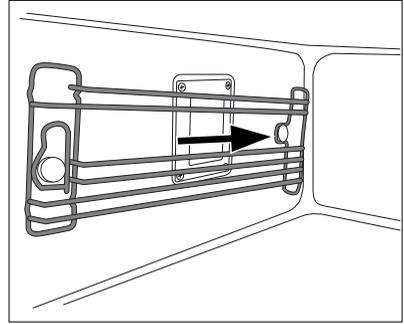


3. Sortir la grille du support arrière.



Installer les grilles d'enfournement

1. Placer la grille dans le support arrière, en position inclinée par le haut et le long de la paroi latérale.
2. Incliner la grille sur le support avant, au-dessus du boulon vers la paroi.
3. Installer la grille dans le support avant.



Générateur de vapeur



ATTENTION

Sécher le générateur de vapeur **après chaque utilisation** à l'aide d'un chiffon. Eponger l'eau.



Éliminer d'éventuels résidus de calcaire à l'aide d'eau vinaigrée.

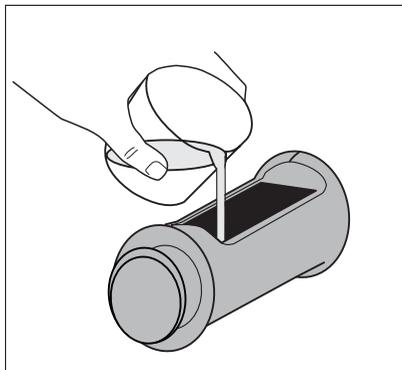


ATTENTION

Les détartrants chimiques risquent d'endommager l'émail du four. Veuillez respecter strictement les consignes des fabricants des produits!

Réservoir d'eau et générateur de vapeur

1. Ajouter l'eau vinaigrée (env. 250 ml) **par le réservoir d'eau** dans le générateur de vapeur.
2. Laisser agir pendant 10 min. environ.
3. Éliminer l'eau vinaigrée à l'aide d'une éponge douce.
3. Rincer le système de génération de vapeur par le réservoir d'eau à l'eau claire (100-200ml) .
4. Éponger l'eau dans le générateur de vapeur et le sécher à l'aide d'un chiffon.
5. Laisser la porte du four ouverte pour un séchage complet.

**Éclairage du four****AVERTISSEMENT**

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

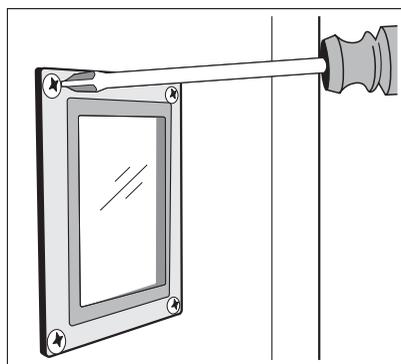
- Éteindre le four !
- Enlever les fusibles ou débrancher les disjoncteurs. .



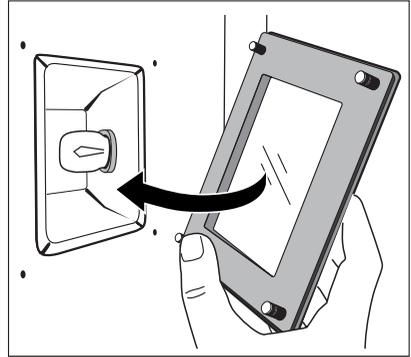
Placer un chiffon sur le fond du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

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

1. Enlever la grille de gauche.
2. Retirer les vis du cache en métal à l'aide d'un tournevis en croix.
3. Retirer et nettoyer le cache en métal et le joint.
4. Si nécessaire : Changez l'ampoule du four 25 Watt, 230 V, 300°C résistante à la chaleur, .



5. Remettre en place le cache en métal et le joint et visser la vis.
6. Mettre en place la grille.

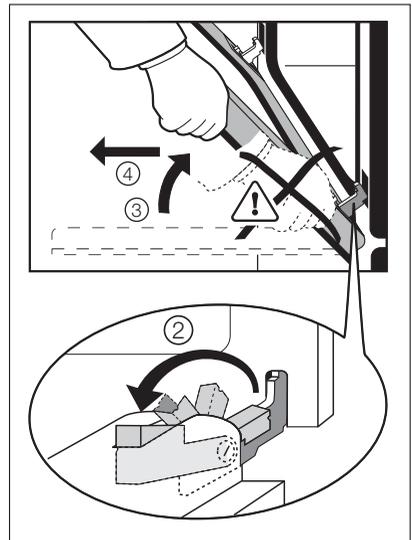


Porte du four

Pour simplifier le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

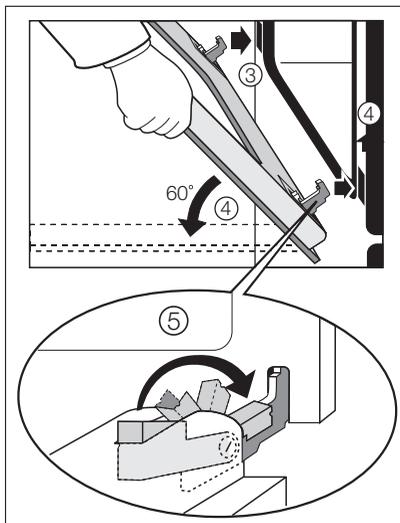
Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. **Relevez** complètement le **levier** de serrage situé sur les deux charnières de la porte.
3. Saisissez chaque côté de la porte du four et **fermez-la aux trois quarts** environ jusqu'à sentir une résistance.
4. Retirez la porte du four (**Attention** : elle est lourde !).
5. Déposez la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plan, par exemple, sur une couverture pour éviter de la rayer.



Remonter la porte du four

1. Saisissez chaque côté de la porte du four, la poignée tournée vers vous.
2. Maintenez la porte dans un angle d'environ 60°.
3. Introduisez les charnières de la porte **simultanément** aussi profondément que possible dans les deux butées arrondies du four.
4. Baissez la porte vers le bas jusqu'au point de résistance, ouvrez-la ensuite complètement.
5. Remplacez le levier de serrage dans les deux charnières de la porte dans leur position initiale.
6. Fermez la porte du four.



Que faire si ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Allumer le four
	L'heure du jour n'est pas réglée	Régler l'heure du jour
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement.	Contrôler tous les réglages
	La déconnexion de sécurité du four s'est déclenché	Consulter le chapitre Déconnexion de sécurité
	La sécurité enfants est activée.	Désactiver la sécurité enfants
L'éclairage du four est défectueux	Le fusible de l'installation électrique de l'habitation (boîte à fusibles) a disjoncté.	Vérifier le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite, faites appel à un électricien agréé.
	L'ampoule du four est grillée	Remplacer l'ampoule du four
Le symbole "d" s'affiche et le four ne chauffe pas - Le ventilateur ne fonctionne pas	Le mode Démo est activé	Éteindre l'appareil. Appuyer simultanément sur les touches [P] et [+] jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et que le voyant "d" s'éteigne

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

**AVERTISSEMENT**

Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations n'étant pas effectuées dans les règles de l'art peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation erronée 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 concernant les appareils avec une façade en métal : 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.

Instructions de montage

**ATTENTION**

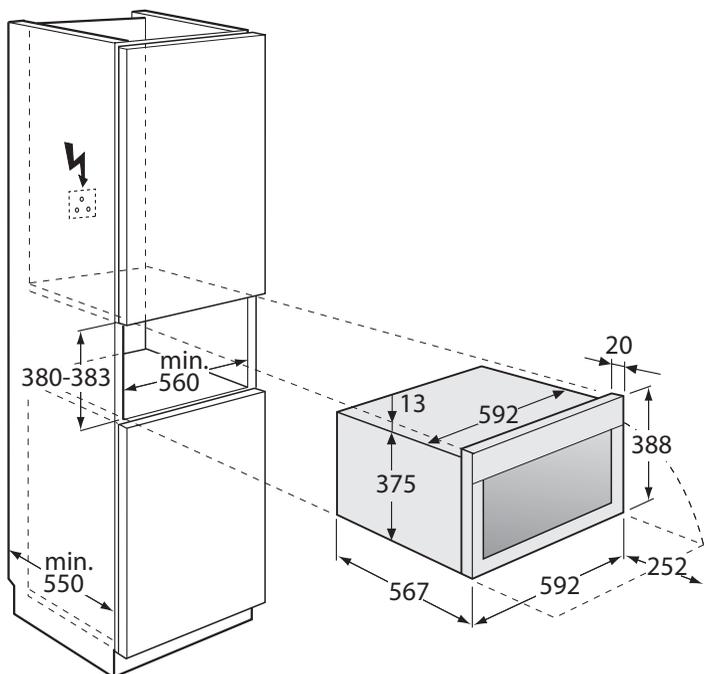
L'installation et le branchement de votre appareil sont du ressort exclusif de professionnels qualifiés. Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.

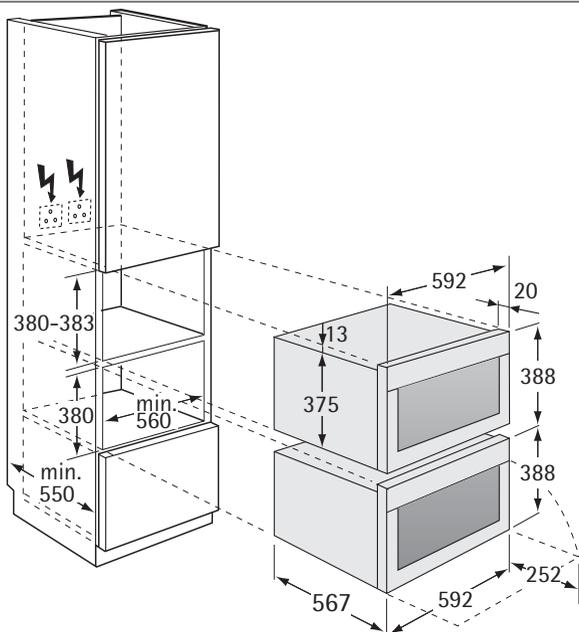
Consignes de sécurité pour l'installateur

- Pour l'installation électrique, prévoir un dispositif omnipolaire permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une ouverture des contacts de 3 mm minimum.
Sont considérés appropriés des dispositifs de protection tels que, par exemple, les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- La connexion électrique à l'aide d'une prise doit être prévue au niveau du bâtiment de façon à ce que la prise soit placée en dehors de l'espace de coordination.
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage.
- Le niveau de sécurité de l'armoire encastrable doit être conforme à la norme DIN 68930.

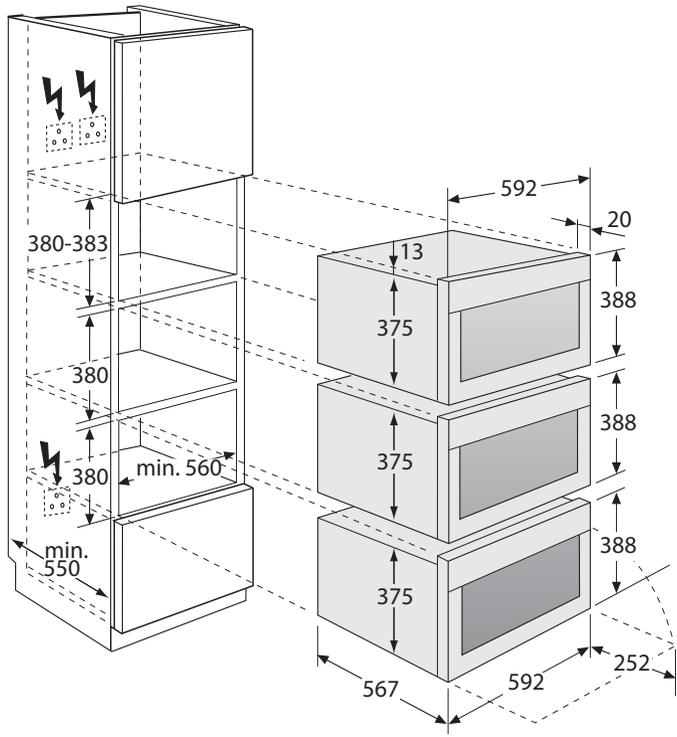
1a



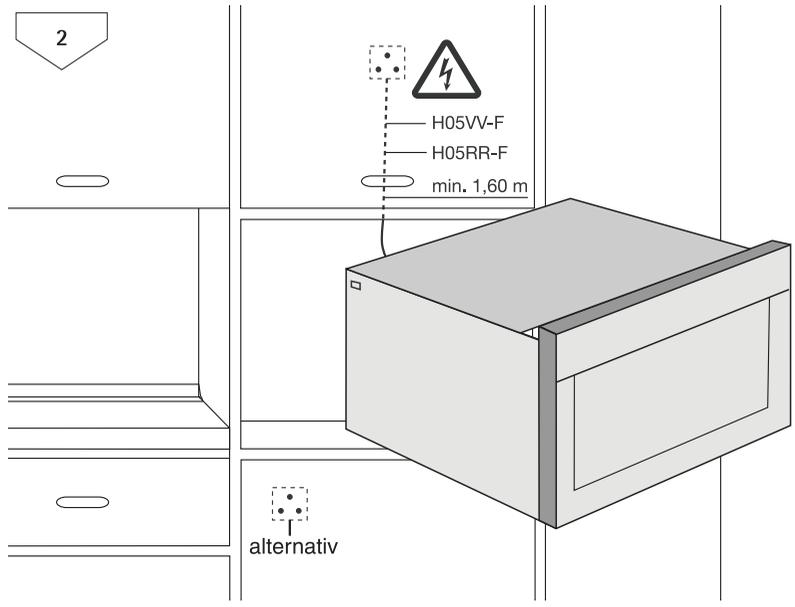
1b

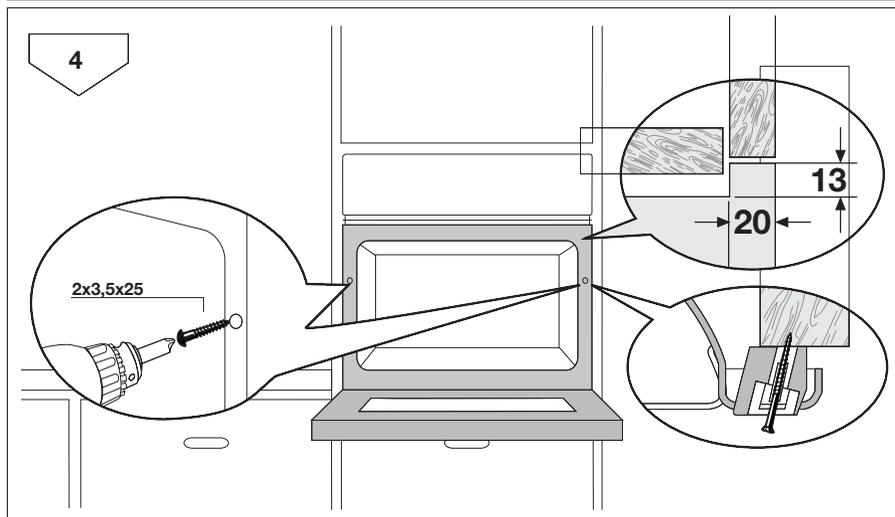
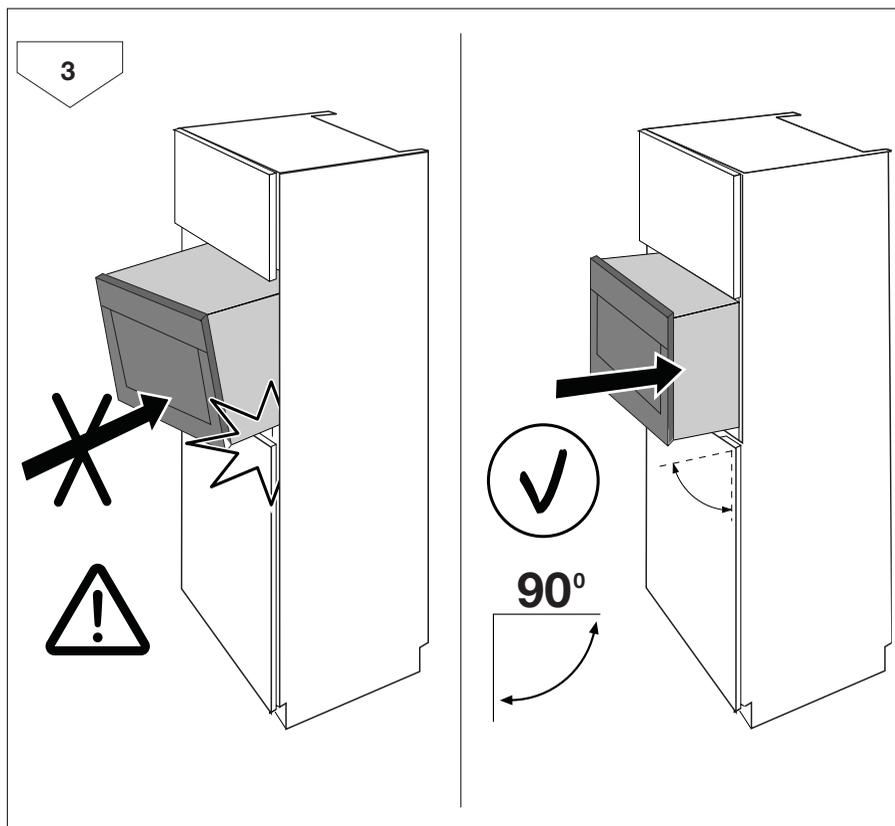


1c



2





Élimination

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.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les parties en plastique portent les symboles internationaux tels que, par exemple, PE, PS etc.,. Jetez les matériaux d'emballage dans le conteneur prévu à cet effet dans le centre de collecte des déchets de votre commune.



AVERTISSEMENT

Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.

Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble 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 service après-vente ou à l'un de nos partenaires.

Pour pouvoir intervenir rapidement, veuillez nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Référence 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 avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici

Désignation du modèle :

PNC :

S-No :

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.fr

315916911-B-122008