

Notice
d'utilisation

Cuisinière

Sommaire

| | | | |
|--|---|---|----|
| Consignes de sécurité _____ | 2 | Four - Fonctions de l'horloge _____ | 9 |
| Description de l'appareil _____ | 5 | Four - Utilisation des accessoires _____ | 10 |
| Avant la première utilisation _____ | 6 | Four - Conseils _____ | 11 |
| Table de cuisson - Utilisation quotidienne _____ | 6 | Four - Entretien et nettoyage _____ | 22 |
| Table de cuisson - Conseils _____ | 7 | En cas d'anomalie de fonctionnement _____ | 24 |
| Table de cuisson - Entretien et nettoyage _____ | 8 | Installation _____ | 25 |
| Four - Utilisation quotidienne _____ | 8 | En matière de protection de l'environnement _____ | 26 |

Sous réserve de modifications.



Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour la protection de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous venez à le déplacer ou à le vendre.

Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Mesures générales de sécurité

- Ne modifiez jamais les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Vous trouverez les conditions de réglage de cet appareil sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique).
- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation (le cas échéant).
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

Branchement électrique

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Après l'installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.

Utilisation

- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écarter-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, la surface de cuisson de l'appareil devient chaude. Risque de brûlure. Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant la cuisson. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart sauf s'ils font l'objet d'une surveillance continue.
- Faites attention en ouvrant la porte. 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. Risque d'incendie.
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de récipients de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer. Cela peut endommager le récipient ou la table de cuisson.

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la table de cuisson. Cela pourrait l'endommager.
- Ne posez pas des récipients chauds sur le bandeau de commande, car la chaleur peut endommager l'appareil.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire, directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil) ;
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans le compartiment au-dessous du four. Ne rangez à l'intérieur que des accessoires résistants à la chaleur (le cas échéant).
- Ne couvrez pas les orifices d'évacuation du four. Ils sont situés à l'arrière de la surface supérieure (le cas échéant).
- Veillez à ne poser sur la table aucun objet susceptible de fondre.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil. Risque d'électrocution.
- Ne placez pas de matériaux conducteurs de chaleur (comme par exemple une fine maille métallique ou des conducteurs de chaleur métalliques) sous le récipient de cuisson. Un excès de réflexion thermique pourrait endommager la surface de cuisson.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray prévu à cet effet, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les résistances et le capteur du thermostat (le cas échéant).
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spéciales et destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Elles ne peuvent pas être employées pour éclairer une habitation.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécialement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique. Laissez d'abord l'appareil refroidir. Risque de brûlure.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique.

Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

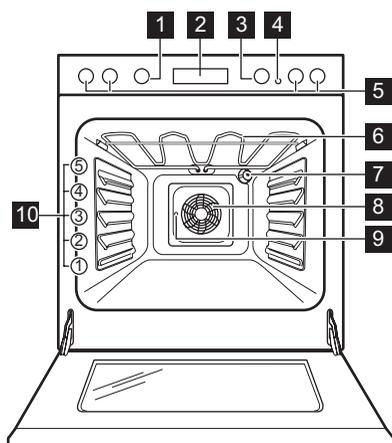
Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel :

- Débranchez l'appareil électriquement.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Cela évite que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Risque d'asphyxie.

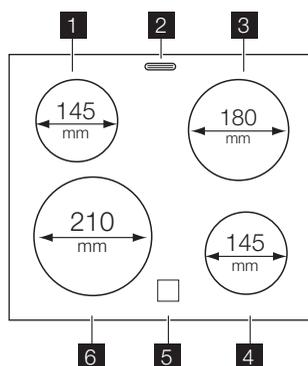
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Manette de sélection des fonctions du four
- 2 Programmateur électronique
- 3 Manette du thermostat du four
- 4 Indicateur de température
- 5 Manettes de la table de cuisson
- 6 Gril
- 7 Éclairage du four
- 8 Ventilateur
- 9 Orifice d'entraînement du tournebroche
- 10 Positions de la grille

Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1200 W
- 2 Sortie de la vapeur
- 3 Zone de cuisson 1800 W
- 4 Zone de cuisson 1200 W
- 5 Voyant de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 2300 W

Accessoires

- Grille du four

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

- **Plateau multi-usages**

Pour gâteaux et biscuits.

• **Tournebroche**

Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.

• **Tiroir de rangement**

Un tiroir de rangement est présent sous la cavité du four.

Avant la première utilisation

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Réglage de l'heure

 Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en fonctionnement.



Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Durée clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure. Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

 Lorsque vous modifiez l'heure, la fonction Durée |→| ou Fin →| ne doit pas être réglée en même temps.

Préchauffage

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Niveaux de cuisson

| Manette | Fonction |
|---|--|
|  | Position Arrêt |
| 1-9 | Niveaux de cuisson (1 = niveau de cuisson minimal ; 9 = niveau de cuisson maximal) |

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette sur la position .

Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

 **Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Table de cuisson - Conseils



Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Plats de cuisson



- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitro-céramiques.

Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fourniees à titre indicatif.

| Niveau de cuisson | Adapté à : | Durée | Conseils |
|-------------------|---|---------------|---|
| 1 | Conserver les aliments cuits au chaud | Selon besoin | Recouvrir |
| 1-2 | de la sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine | 5-25 min. | Remuez de temps en temps. |
| 1-2 | Solidifier : omelettes, œufs au plat | 10-40 min. | Couvrir pendant la cuisson. |
| 2-3 | Riz et plats à base de riz ; cuisson de petites quantités de pommes de terre ou de légumes à la vapeur ; réchauffage des plats cuisinés | 25-50 min. | Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson. |
| 3-4 | Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande | 20-45 min. | Ajouter quelques cuillères à soupe de liquide. |
| 4-5 | Faire bouillir des pommes de terre. | 20-60 min. | Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre. |
| 4-5 | Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragôts et soupes | 60-150 min. | Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients. |
| 6-7 | Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets | selon besoin. | Retourner à mi-cuisson. |
| 7-8 | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks | 5-15 min. | Retourner à mi-cuisson. |

| Niveau de cuisson | Adapté à : | Durée | Conseils |
|-------------------|--|-------|----------|
| 9 | Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf en daube), cuisson des frites. | | |

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

 Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un ra-

cloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre**.

Four - Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en fonctionnement pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque vous le mettez à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction du four désirée.

2. Tournez le thermostat sur la température désirée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette de commande du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

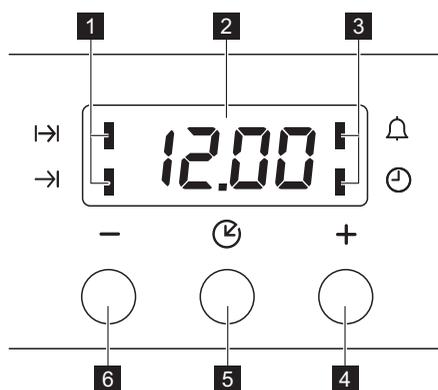
Fonctions du four

| Fonction du four | | Utilisation |
|---|----------------|---------------------------|
|  | Position Arrêt | L'appareil est à l'arrêt. |

| Fonction du four | | Utilisation |
|------------------|------------------------|---|
| | Cuisson traditionnelle | Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps. |
| | Résistance inférieure | Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Pour faire des conserves. Seule la résistance inférieure fonctionne. |
| | Cuisson par la voûte | Pour faire cuire du pain, des gâteaux et des pâtisseries. Pour terminer la cuisson des plats. Seule la résistance supérieure fonctionne. |
| | Tournebroche | Pour la viande grillée, les kebabs et les petits morceaux de viande. |
| | Gril rapide | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne. |
| | Gril | Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain. |
| | Turbo gril | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et dorer. |
| | Chaleur tournante | Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle. |
| | Éclairage du four | Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. |

Four - Fonctions de l'horloge

Programmeur électronique



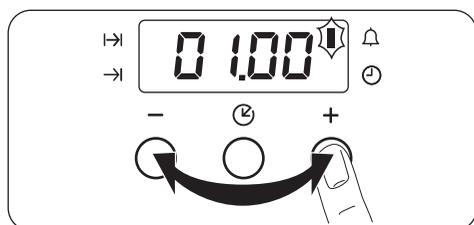
- 1** Indicateurs de fonction
- 2** Affichage de l'heure
- 3** Indicateurs de fonction
- 4** Touche « + »
- 5** Touche de sélection
- 6** Touche « - »

| Fonction de l'horloge | | Application |
|--|---------------|--|
|  | Heure du jour | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour. |
|  | Minuterie | Pour régler un décompte. Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. |
|  | Durée | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. |
|  | Fin | Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. |

i Vous pouvez utiliser les fonctions Durée  et Fin  simultanément pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer puis s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée , puis la fonction Fin .

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Réglez une fonction et la température du four (pas nécessairement le minuteur).
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.



3. Pour régler le minuteur , la Durée  ou la Fin de programme , appuyez sur la touche « + » ou « - ».

Le voyant de la fonction d'horloge correspondante s'allume.

Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal retentit pendant 2 minutes.

- i** Avec les fonctions Durée  et Fin , l'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.
 5. Positionnez le sélecteur de fonction et le thermostat sur la position Arrêt.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
2. Appuyez sur la touche « - » jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
3. Relâchez la touche. La fonction de l'horloge apparaît en quelques secondes.

Four - Utilisation des accessoires

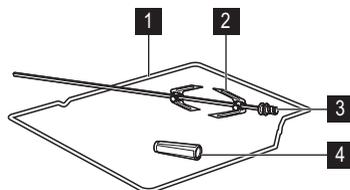
! Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Tournebroche

Important Retirez la protection en plastique avant d'utiliser le tournebroche pour la première fois.

! Avertissement Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure !

! Avertissement Utilisez des gants lorsque vous retirez le tournebroche. Le tournebroche et le grill sont chauds. Risque de brûlure !

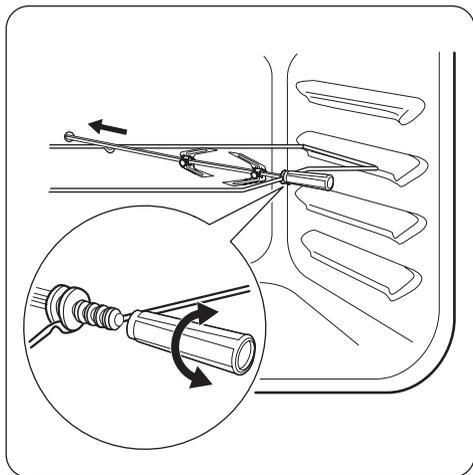


- 1 Cadre du tournebroche
- 2 Fourchettes

3 Broche

4 Poignée

1. Placez la lèchefrite sur le niveau de gradin le plus bas.
2. Installez le cadre du tournebroche sur le deuxième gradin à partir du bas.
3. Mettez en place la première fourchette sur la broche, puis centrez la viande sur le tournebroche et mettez en place la deuxième fourchette.
4. Servez-vous des vis pour resserrer les fourchettes.
5. Placez la pointe de la broche dans l'orifice du tournebroche. Reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ».
6. Placez la partie avant de la broche sur le cadre du tournebroche.



7. Démontez la poignée du tournebroche.
8. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position Tournebroche. Le tournebroche tourne.
9. Réglez la température nécessaire. Reportez-vous aux tableaux de cuisson.

i Si vous ouvrez la porte du four, le tournebroche s'arrête.

i Si une fonction de l'horloge (Durée ou Fin) est terminée et que vous ne mettez pas à l'arrêt l'appareil, le tournebroche continue de fonctionner pendant 10 minutes.

Four - Conseils

! **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

i La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

! **Attention** Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

Cuire

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente par rapport à votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du

temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.

- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- La cuisson de gâteaux sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer à brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

Conseils de cuisson

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|---|--|---|
| Le fond du gâteau n'a pas suffisamment bruni. | Mauvaise position de la grille. | Placez le gâteau sur un gradin inférieur. |
| Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux). | Température de cuisson trop élevée. | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois. |
| Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux). | Durée de cuisson trop courte. | Réglez un temps de cuisson plus long. Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées. |
| Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux). | Le mélange est trop liquide. | Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager. |
| Le gâteau est trop sec. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois. |
| Le gâteau est trop sec. | Durée de cuisson trop longue. | Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois. |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène. | Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte. | Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson. |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène. | La préparation est mal répartie. | Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson. |
| Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois. |

Chaleur tournante

Cuisson sur un niveau du four

Cuisson dans des moules

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Kouglof ou brioche | 2 | 150 - 160 | 50 - 70 |
| Gâteau de Savoie au ma-dère/cakes aux fruits | 1 - 2 | 140 - 160 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 |
| Pâte à tarte - brisée | 2 | 170-180 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Pâte à tarte - génoise | 2 | 150 - 170 | 20 - 25 |
| Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, disposés en diagonale) | 2- 3 | 160 | 60 - 90 |

1) Préchauffez le four

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|---|-----------------------|-------------------|--------------|
| Gâteau avec garniture de type crumble (sec) | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Gâteaux aux fruits (pâte levée/génoise) ¹⁾ | 3 | 150 | 35 - 55 |
| Gâteaux aux fruits sur pâte brisée | 3 | 160 - 170 | 40 - 80 |

1) Utilisez la lèche-frite

Biscuits

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Biscuits sablés | 3 | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Short bread / Pastry Stripes | 3 | 140 | 20 - 35 |
| Biscuits à base de génoise | 3 | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Macarons | 3 | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Biscuits à pâte levée | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Pâtisseries feuilletées | 3 | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 |

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Petits pains | 3 | 160 ¹⁾ | 10 - 35 |
| Small cakes (20 par plaque) | 3 | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |

1) Préchauffez le four

Tableau des gratins

| Plat | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Baguettes garnies de fromage fondu | 1 | 160 - 170 ¹⁾ | 15 - 30 |
| Légumes farcis | 1 | 160 - 170 | 30- 60 |

1) Préchauffez le four

Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Type de cuisson | Position de la grille 2 niveaux | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------|--------------|
| Choux à la crème/éclairs | 2/4 | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 |
| Crumble sec | 2/4 | 150 - 160 ¹⁾ | 30 - 45 |

1) Préchauffez le four

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

| Type de cuisson | Position de la grille 2 niveaux | Température en °C | Durée en min |
|---|------------------------------------|-------------------------|--------------|
| Biscuits sablés | 2/4 | 150 - 160 ¹⁾ | 20 - 40 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 2/4 | 140 ¹⁾ | 20 - 45 |
| Biscuits à base de génoise | 2/4 | 160 - 170 ¹⁾ | 25 - 45 |
| Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues | 2/4 | 80 - 100 | 130 - 170 |
| Macarons | 2/4 | 100 - 120 ¹⁾ | 40 - 80 |
| Biscuits à pâte levée | 2/4 | 160 - 170 ¹⁾ | 30 - 60 |
| Pâtisseries feuilletées | 2/4 | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 |

1) Préchauffez le four

Cuisson par convection naturelle sur un niveau

Cuisson dans des moules

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|---|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Kouglof ou brioche | 2 | 160 - 180 | 50 - 70 |
| Gâteau de madère/cake aux fruits | 1 - 2 | 150 - 170 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 170 ¹⁾ | 25 - 40 |
| Fond de tarte – pâte brisée | 2 | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Fond de tarte – génoise | 2 | 170 - 190 | 20 - 25 |
| Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | 1 - 2 | 180 | 60 - 90 |
| Tarte salée (par ex., quiche lorraine) | 1 | 180 - 220 | 35 - 60 |
| Gâteau au fromage | 1 - 2 | 160 - 180 | 60 - 90 |

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--|-----------------------|--|---------------------|
| Tresse/couronne de pain | 2 | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Brioche de Noël aux fruits (Stollen) | 2 | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 |
| Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson. | 1 - 2 | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾ | 1. 20 2. 30 - 60 |
| Choux à la crème/éclairs | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Gâteau roulé | 3 | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 |
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | 3 | 160 - 180 | 20 - 40 |
| Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾ | 3 | 170 | 35 - 55 |

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|---|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Gâteau aux fruits (pâte brisée) | 3 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise) | 3 | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 |
| Pizza (bien garnie) ²⁾ | 1 - 2 | 190 - 210 ¹⁾ | 30 - 50 |
| Pizza (pâte fine) | 1 - 2 | 220 - 250 ¹⁾ | 15 - 25 |
| Pain sans levain | 1 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Tartes (Suisse) | 1 | 210 - 230 | 35 - 50 |

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

| Type de cuisson | Position des gradins | Température en °C | Durée en min |
|--|----------------------|-------------------------|--------------|
| Biscuits sablés | 3 | 170 - 190 | 10 - 20 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 3 | 160 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Biscuits à base de génoise | 3 | 170 - 190 | 20 - 30 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | 3 | 80 - 100 | 120- 150 |
| Macarons | 3 | 120 - 130 | 30 - 60 |
| Biscuits à pâte levée | 3 | 170 - 190 | 20 - 40 |
| Pâtisseries feuilletées | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Petits pains | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 |
| Small cakes (20 par plaque) | 3 - 4 | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

| Plat | Position des gradins | Température en °C | Durée en min |
|-------------------|----------------------|-------------------------|--------------|
| Gratin de pâtes | 1 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Lasagnes | 1 | 180 - 200 | 35 - 50 |
| Gratin de légumes | 1 | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 30 |

| Plat | Position des gradins | Température en °C | Durée en min |
|------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------|
| Baguettes garnies de fromage fondu | 1 | 200 - 220 ¹⁾ | 15 - 30 |
| Gratins sucrés | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Gratins de poisson | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Légumes farcis | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |

1) Préchauffez le four.

Rôtissage

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si présente) ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.

- Faites rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes pouvant être dorées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

Rôtissage avec la convection naturelle

Bœuf

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Bœuf braisé | 1-1,5 kg | 1 | 200 - 230 | 105 - 150 |
| Rôti ou filet de bœuf : saignant | par cm d'épaisseur | 1 | 230 - 250 ¹⁾ | 6 - 8 |
| Rôti ou filet de bœuf : A point | par cm d'épaisseur | 1 | 220 - 230 | 8 - 10 |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | par cm d'épaisseur | 1 | 200 - 220 | 10 - 12 |

1) Préchauffez le four.

Porc

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------------|------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1-1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Côtelette, côte | 1-1,5 kg | 1 | 180 - 190 | 60 - 90 |
| Pâté à la viande | 750 g-1 kg | 1 | 170 - 190 | 50 - 60 |
| Jarret de porc (précuit) | 750 g-1 kg | 1 | 200 - 220 | 90 - 120 |

Viande de veau

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------------------|----------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Rôti de veau ¹⁾ | 1 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Jarret de veau | 1,5-2 kg | 1 | 200 - 220 | 150 - 180 |

1) utilisez un plat à rôtir couvert

Agneau

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-------------------------------|-----------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1- 1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Selle d'agneau | 1- 1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 60 |

Gibier

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------------|--------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Râble de lièvre, cuisse de lièvre | jusqu'à 1 kg | 1 | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 |
| Selle de chevreuil | 1,5-2 kg | 1 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Cuissot de chevreuil | 1,5-2 kg | 1 | 200 - 210 | 90 - 120 |

1) Préchauffez le four.

Volaille

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Morceaux de volaille | 200-250 g chacun | 1 | 220 - 250 | 20 - 40 |
| Demi-poulet | 400-500 g chacun | 1 | 220 - 250 | 35 - 50 |
| Poulet, poularde | 1-1,5 kg | 1 | 220 - 250 | 50 - 70 |
| Canard | 1,5-2 kg | 1 | 210 - 220 | 80 - 100 |
| Oie | 3,5-5 kg | 1 | 200 - 210 | 150 - 180 |
| Dinde | 2,5-3,5 kg | 1 | 200 - 210 | 120 - 180 |
| Dinde | 4-6 kg | 1 | 180 - 200 | 180 - 240 |

Poisson

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------|----------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Poisson entier | 1-1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 70 |

Rôtissage au turbo grill

Bœuf

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Rôti ou filet de bœuf : saignant | par cm d'épaisseur | 1 | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 |
| Rôti ou filet de bœuf : A point | par cm d'épaisseur | 1 | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | par cm d'épaisseur | 1 | 170 - 180 | 8 - 10 |

1) Préchauffez le four.

Porc

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------------|------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1-1,5 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Côtelette, côte | 1-1,5 kg | 1 | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Pâté à la viande | 750 g-1 kg | 1 | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Jarret de porc (précuit) | 750 g-1 kg | 1 | 150 - 170 | 90 - 120 |

Viande de veau

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------|----------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Rôti de veau | 1 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Jarret de veau | 1,5-2 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |

Agneau

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-------------------------------|----------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1-1,5 kg | 1 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Selle d'agneau | 1-1,5 kg | 1 | 160 - 180 | 40 - 60 |

Volaille

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Morceaux de volaille | 200-250 g chacun | 1 | 200 - 220 | 30 - 50 |

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|------------------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Demi-poulet | 400-500 g chacun | 1 | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Poulet, poularde | 1-1,5 kg | 1 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Canard | 1,5-2 kg | 1 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Oie | 3,5-5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Dinde | 2,5-3,5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Dinde | 4-6 kg | 1 | 140 - 160 | 150 - 240 |

Gril

Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum

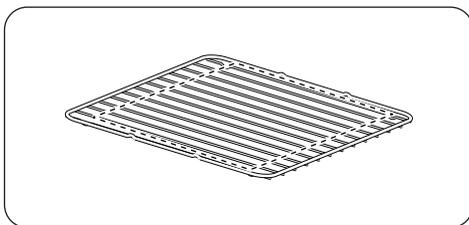
Important Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment

i Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.

- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

La zone à griller est située au centre de la grille.



Gril ☰

| Types de plats à griller | Position de la grille | Température en °C | Durée de cuisson (min) | |
|-------------------------------|-----------------------|-------------------|------------------------|-----------|
| | | | 1re face | 2ème face |
| Rôti de bœuf, à point | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Filet de bœuf, à point | 3 | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 |
| Carré de porc | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Rôti/Filet de veau | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Carré d'agneau | 3 | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 |
| Poisson entier, 500 - 1 000 g | 3 - 4 | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 |

Gril ☰

| Types d'aliments à griller | Position de la grille | Température en °C | Durée de grillade en min | |
|----------------------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|-----------|
| | | | 1re face | 2ème face |
| Burgers | 4 | max ¹⁾ | 9 - 15 | 8 - 13 |

| Types d'aliments à griller | Position de la grille | Température en °C | Durée de grillade en min | |
|----------------------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|-----------|
| | | | 1re face | 2ème face |
| Filet de porc | 4 | max | 10 - 12 | 6 - 10 |
| Saucisses | 4 | max | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Tournedos, steaks de veau | 4 | max | 7 - 10 | 6 - 8 |
| Toasts | 4 - 5 | max ¹⁾ | 1 - 4 | 1 - 4 |
| Toasts avec garniture | 4 | max | 6 - 8 | - |

1) Préchauffez le four.

Gril + Tournebroche - placez la lèchefrite au niveau 1

| Plat à rôtir | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------------|-------------------|--------------|
| Volaille | 220 - 240 | 70 - 90 |
| Pièce de viande roulée à rôtir | 190 - 210 | 120 - 180 |
| Canard | 220 - 240 | 90 - 150 |
| Jarret de porc | 190 - 210 | 150 - 210 |

Stérilisation

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier gradin à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

| Conserve | Température en °C | Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|--|-------------------|--|---|
| Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Fruits à noyau

| Conserve | Température en °C | Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|------------------------|-------------------|--|---|
| Poires, coings, prunes | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Légumes

| Conserve | Température en °C | Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|----------------------------------|-------------------|--|---|
| Carottes ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Concombres | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Condiments divers | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Chou-rave, petits pois, asperges | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Laissez dans le four après l'arrêt de celui-ci.

Four - Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

 **Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :**

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revête-

ment du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions

Parois et surface supérieure catalytiques

Les parois et la surface supérieure équipés d'un revêtement catalytique sont auto-nettoyants. Ils absorbent la graisse qui s'accumule sur les parois pendant que le four fonctionne.

Pour faciliter ce procédé d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide :

- Allumez l'éclairage du four.
- Retirez tous les accessoires du four.
- Sélectionnez une fonction du Four.
- Réglez la température du four à 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
- Nettoyez la cavité du four avec une éponge douce et humide.

 **Avertissement** N'essayez pas de nettoyer la surface catalytique avec des produits décapants, des abrasifs, du savon ou d'autres produits nettoyants. Vous risqueriez d'endommager la surface.

 La décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.

Nettoyage de la porte du four

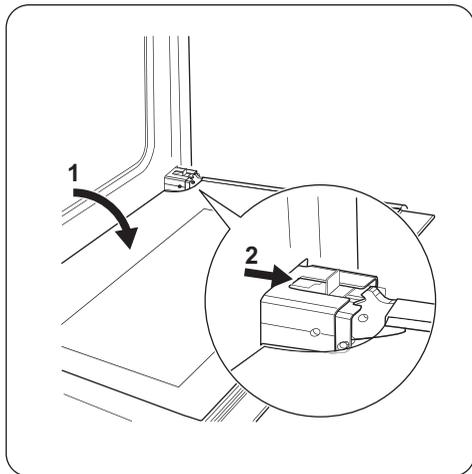
i La vitre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents de ceux présentés dans les schémas. Le nombre de panneaux en verre peut varier.

! **Avertissement** Vérifiez que les vitres sont froides avant de les nettoyer. Sinon, le verre risque de se briser.

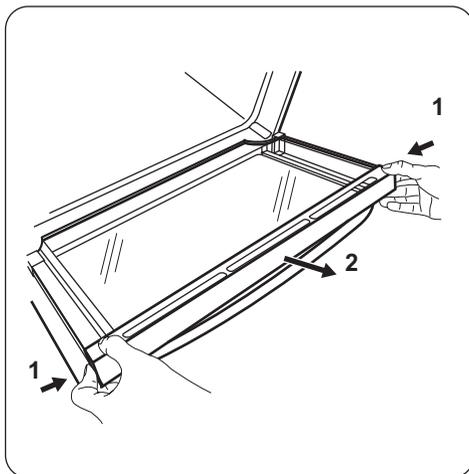
! **Avertissement** Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rayures, elles s'affaiblissent et peuvent se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'instructions, veuillez contacter votre service après-vente.

Retrait de la vitre :

1. Ouvrez complètement la porte
2. Bougez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un bruit.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière la bloque.



4. Saisissez des deux côtés la garniture de la porte sur l'arête supérieure de la porte et poussez vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
5. Retirez la garniture de la porte en la tirant vers l'avant.
6. Sortez les panneaux vitrés



Pour mettre en place les panneaux, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

! **Attention** Les panneaux de verre comportent un marquage sur l'un de leurs côtés. Assurez-vous que ce marquage se trouve dans le coin supérieur gauche.

Eclairage du four

! **Avertissement** Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez à l'arrêt le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

i Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

Remplacement de l'ampoule du four

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière du compartiment. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C.

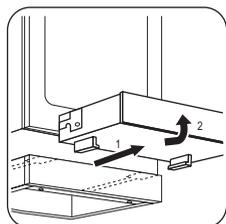
Important Utilisez une ampoule de même type.

4. Remplacez le diffuseur en verre.

Retrait du tiroir

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

Insertion du tiroir

1. Placez le tiroir sur ses glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.

⚠ Avertissement Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| La table de cuisson ne fonctionne pas. | Le niveau de cuisson n'a pas été réglé. | Réglez le niveau de cuisson. |
| Le four ne chauffe pas. | Le four n'est pas en fonctionnement. | Mettez le four en fonctionnement. |
| Le four ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages souhaités n'ont pas été effectués. | Contrôlez les réglages. |
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté. | Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | L'éclairage du four est défectueux. | Remplacez l'ampoule du four. |
| De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes. |
| L'affichage indique « 12.00 ». | Coupure d'électricité | Réglez la minuterie. |
| Le voyant indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer. | Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente. |

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signaléti-

que se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

.....

Numéro du produit (PNC)

.....

Numéro de série (S.N.)

.....

Installation

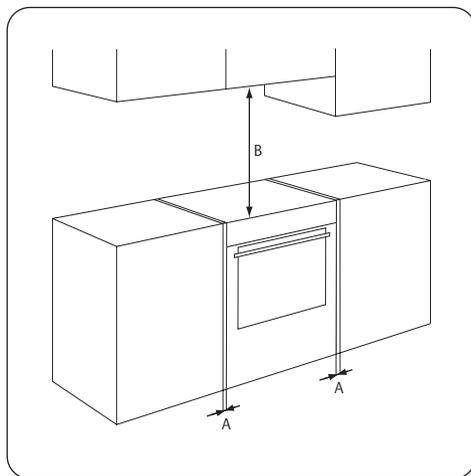
⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Caractéristiques techniques

| Dimensions | |
|------------------|--------------|
| Hauteur | 847 - 867 mm |
| Largeur | 596 mm |
| Profondeur | 600 mm |
| Capacité du four | 69 l |

Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil à côté d'un placard, entre deux placards ou dans un coin.

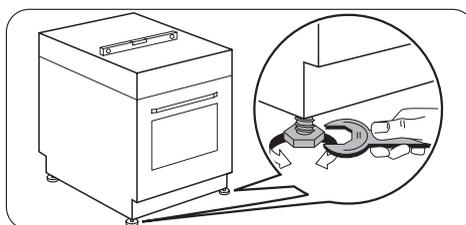


Distances minimales

| Dimension | mm |
|-----------|-----|
| A | 2 |
| B | 685 |

Mise à niveau

Utilisez les petits pieds au bas de l'appareil pour mettre la surface supérieure de la cuisinière de niveau avec les autres surfaces.



Sécurité anti-basculement

⚠ Attention Vous devez installer la sécurité anti-basculement. Sinon, l'appareil peut basculer.

1. Déterminez la bonne hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la sécurité anti-basculement
2. Installez la sécurité anti-basculement dans le trou rond sur le support, à 77 mm de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm du côté gauche de l'appareil (voir figure).

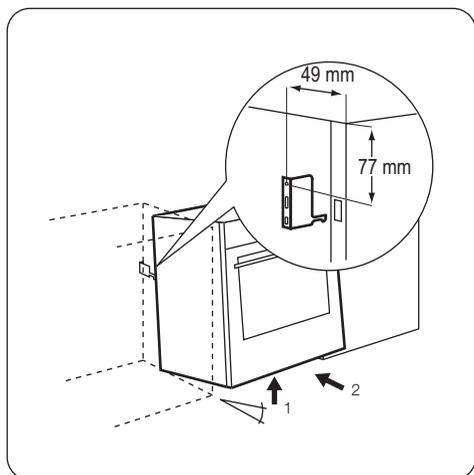
i Veillez à installer la sécurité anti-basculement à la bonne hauteur.

Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).

3. Le trou est situé à l'arrière gauche de l'appareil (voir figure). Veillez à ce que la sécurité anti-basculement s'adapte au trou.

Levez l'avant de l'appareil (1) et placez-le dans un espace entre deux placards (2). Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous voulez centrer l'appareil.

Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.



Installation électrique

 Le fabricant ne peut être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes indiquées dans le chapitre « Sécurité ».

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.

Types de câbles applicables : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

En matière de protection de l'environnement

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 conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



www.electrolux.com/shop

