

B8875-5

Notice d'utilisation

Four électrique
encastrable

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de qualité.

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

Sommaire

Notice d'utilisation	3	Conseils d'utilisation et guide des cuissons	28
Avertissements importants	3	Cuisson	28
Description de l'appareil	5	Faire rôtir	35
Vue d'ensemble	5	Cuisson à basse température	38
Bandeau de commandes	5	Grillades de surface	39
Équipement du four	6	Décongélation	40
Accessoires du four	7	Sécher des aliments avec le Air chaud	41
Avant la première utilisation	8	Faire des conserves	41
Régler l'heure	8	Nettoyage et entretien	42
Premier nettoyage	8	Extérieur de l'appareil	42
Commande du four	9	Intérieur du four	43
La commande électronique du four	9	Accessoires	43
Préchauffage rapide	12	Filtre à graisse	43
Fonctions de four	12	Nettoyage par pyrolyse	43
Mettre en place les accessoires	13	Nettoyage conseillé	44
Ensemble gril	14	Éclairage du four	44
Insérer/enlever le filtre à graisse	15	Porte du four	45
Sonde à viande	15	Porte en verre du chariot d'enfournement	46
Fonctions supplémentaires	18	Que faire si ...	48
Autres fonctions	26	Protection de l'environnement	50
		Service après-vente	51

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Notice d'utilisation



Avertissements importants

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien qualifié**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : retirez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **d'un service après vente**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à votre service après vente ou à votre magasin vendeur.

Sécurité pour les enfants

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil. Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

Sécurité durant l'utilisation

- 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.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Faire attention lors du raccordement d'appareils électriques à des prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électriques ne se coincent **pas** dans la porte du four chaud et qu'ils ne puissent pas entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes.
- **Avertissement : Danger de brûlures !** L'intérieur du four devient chaud pendant son fonctionnement.
- Si vous utilisez lors d'une cuisson des ingrédients contenant de l'alcool, 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.



Conseils relatifs à l'acrylamide

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

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil.
- 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.
- 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, sous peine 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 risquerait d'abîmer l'émail.
- Une fois le ventilateur de refroidissement à l'arrêt, veillez à ne conserver aucun aliment ouvert dans le four. Il se peut que de l'humidité se forme à l'intérieur du four ou sur la vitre du four et que celle-ci se dépose également sur vos meubles.

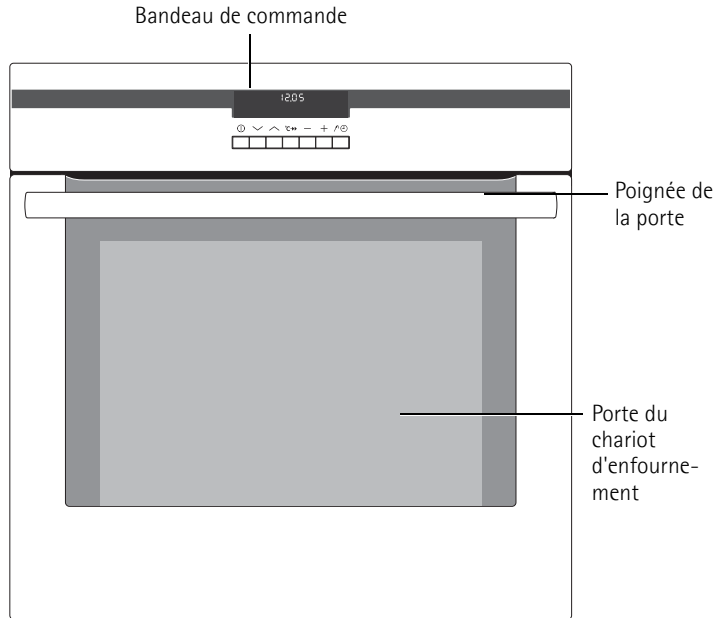


Remarque relative au revêtement en émail

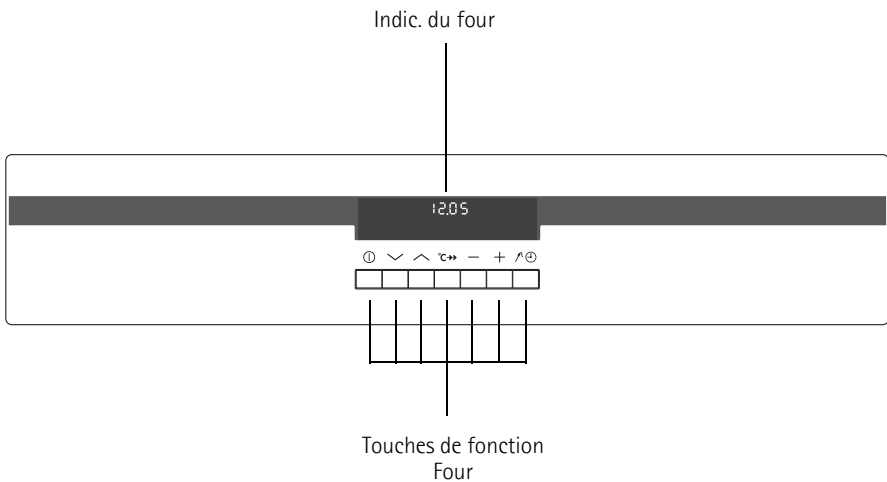
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant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

Description de l'appareil

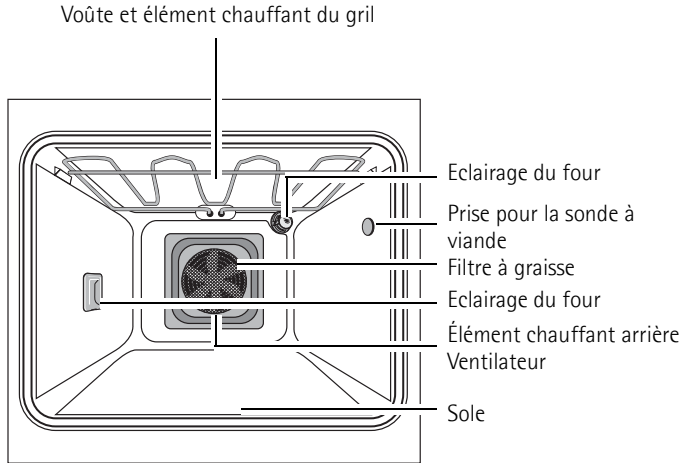
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes

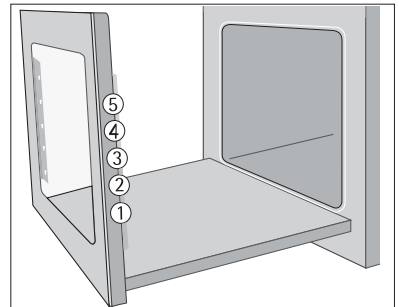


Équipement du four



Gradins

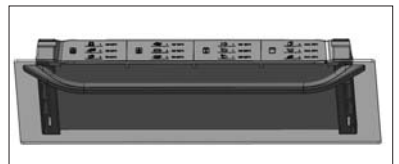
Dans l'enceinte du four, se trouvent 2 glissières avec 5 niveaux de gradin.



Intérieur de porte

La numérotation des gradins figure sur les deux côtés, à l'intérieur de la porte du chariot de cuisson.

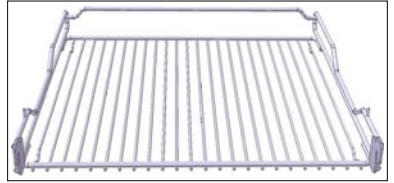
Vous trouverez en outre des informations succinctes sur les fonctions du four sur les gradins à utiliser et sur les températures recommandées pour la préparation des mets les plus courants.



Accessoires du four

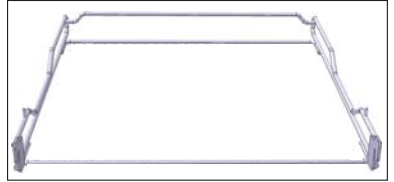
Grille amovible

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



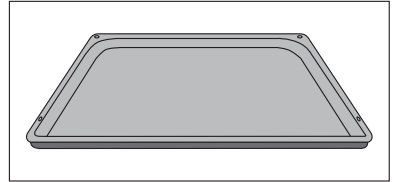
Cadre d'accrochage

Pour accrocher la plaque à pâtisserie et la lèche-frite.



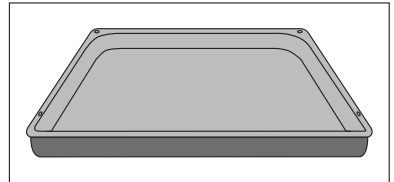
Plateau multi-usages

Pour gâteau, biscuits, pizza



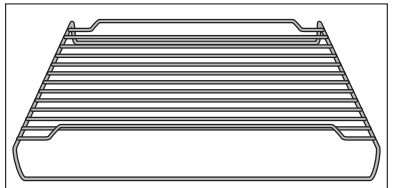
Rôtissoire

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



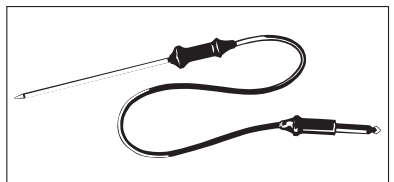
Grille accessoire

À placer dans la lèche-frite pour rôtir et griller.



Sonde à viande

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




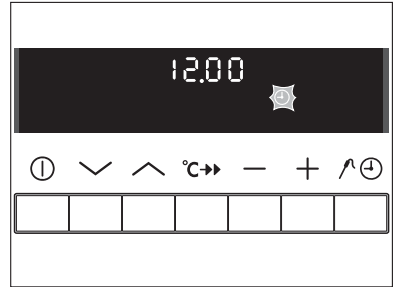
Avant la première utilisation



Régler l'heure

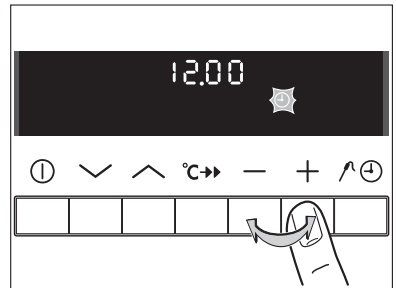


Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.

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

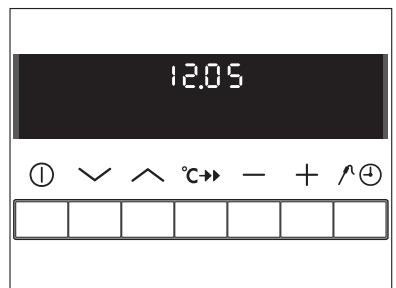


Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche  ou .



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

L'appareil est prêt à fonctionner.



Premier nettoyage

Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois.



Attention : N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait s'endommager.

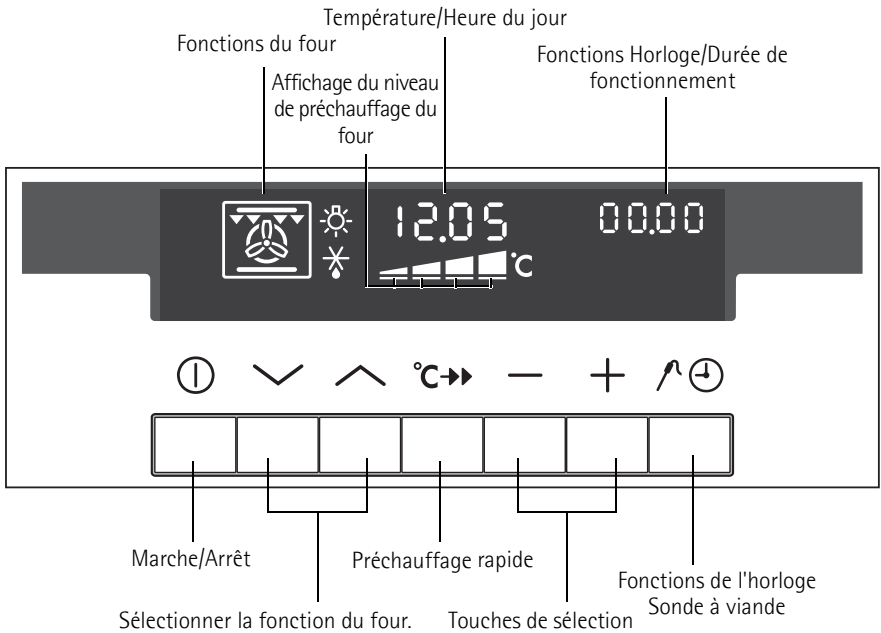


Utilisez des produits d'entretien courants sur les façades en métal.

1. Ouvrez la porte du four.
L'éclairage du four s'allume.
2. Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.
3. Nettoyez le four avec de l'eau savonneuse et séchez-le.
4. Essuyez la façade du four avec un chiffon humide.

Commande du four




La commande électronique du four



Remarques générales

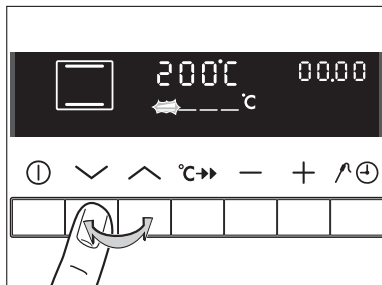
- Mettez toujours l'appareil en marche à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⓘ.
- Lorsque la fonction sélectionnée s'allume, le four commence à chauffer et le compte à rebours de la durée sélectionnée démarre.
- L'indicateur de la durée de fonctionnement indique depuis combien de temps le four est en marche.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

Sélectionner la fonction du four



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

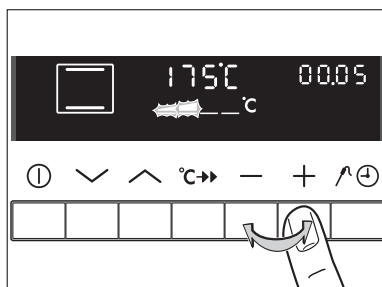


La fonction du four peut être modifiée pendant le fonctionnement.





Changer la température du four

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

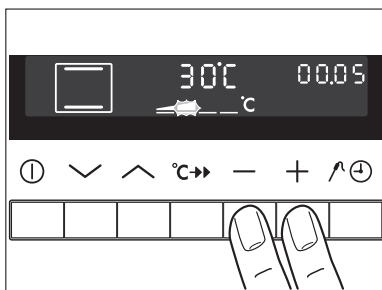


Consulter la température



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

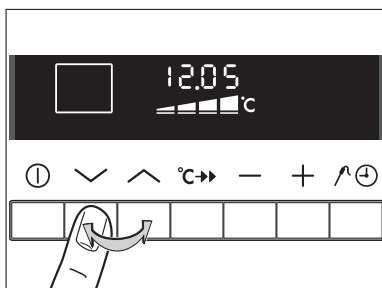


La consultation de la température ne fonctionne pas pour les fonctions du four à propositions de température fixes, telles que par ex. Cuisson à basse température.




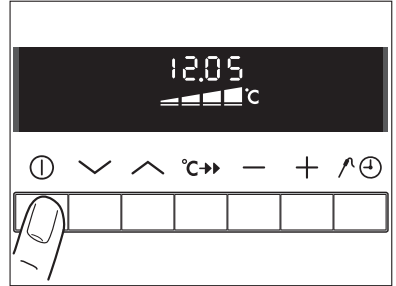
Arrêter la fonction du four

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



Éteindre le four

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



Ventilateur de refroidissement

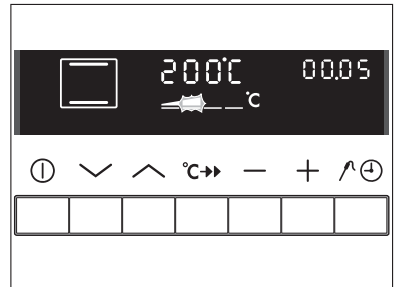
Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.



Indicateur de chauffage

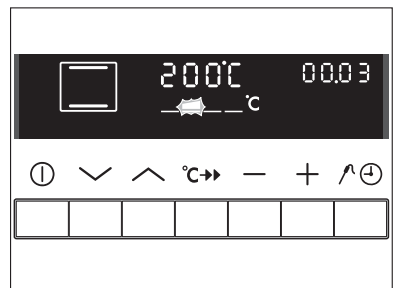
Indicateur de réchauffage

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



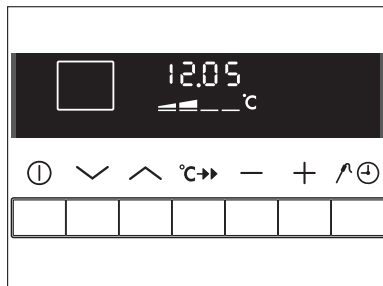
Indicateur de préchauffage rapide

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



Indicateur de chaleur résiduelle

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





Préchauffage rapide

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



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





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

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

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




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



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

Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

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

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

Mettre en place les accessoires

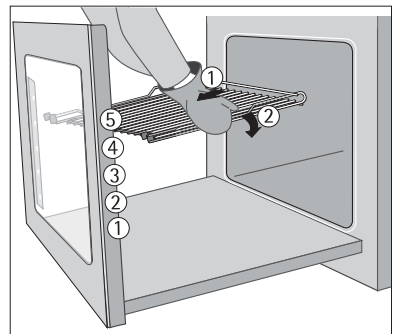
L'enceinte du four comporte 5 niveaux de gradin permettant de glisser les accessoires.

Mise en place de la grille

Prenez la grille (1) et glissez-la dans le gradin souhaité. Enfoncez la grille (2) jusqu'à la butée d'arrêt.



Les gradins sont comptés de bas en haut.

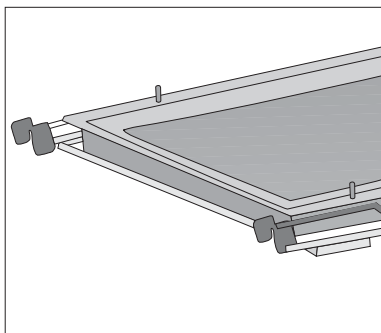


Placer la plaque ou la lèche-frite dans le cadre d'accrochage :

Placez la plaque ou la lèche-frite sur les goupilles de fixation dans le cadre d'accrochage.

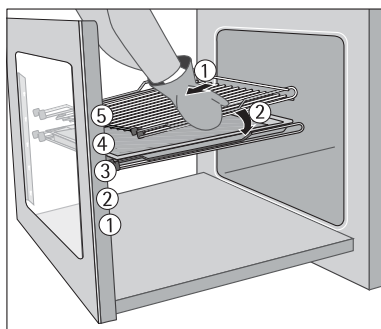


Mettez uniquement en place la plaque ou la lèche-frite avec le cadre d'accrochage.



Utilisation simultanée de la grille et de la lèche-frite :

En cas d'utilisation simultanée de la grille et de la lèche-frite, mettez d'abord en place le cadre d'accrochage avec la lèche-frite, puis la grille dans le gradin au-dessus.



Ensemble gril

L'ensemble gril comprend la grille amovible ainsi que la lèche-frite. La grille est utilisable des deux côtés.



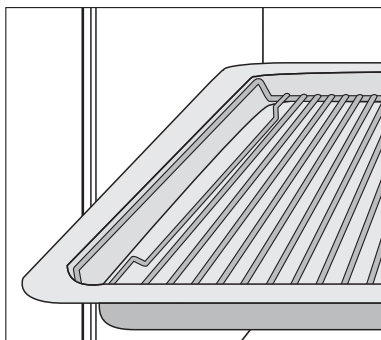
Avertissement : Attention à ne pas vous brûler lorsque vous retirez la lèche-frite du four chaud!

Placez la grille à un des niveaux inférieurs

La grille est posée dans la lèche-frite.
Glissez la lèche-frite au gradin souhaité.



Pour rôtir des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau.

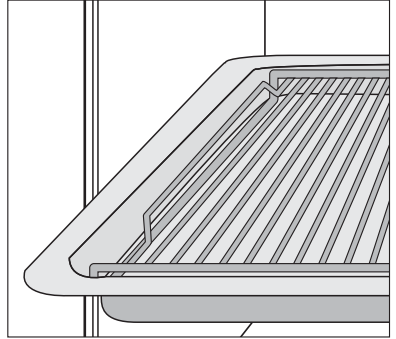


Placez la grille à un des niveaux supérieurs

La grille arrive jusqu'au bord de la lèchefrite. Accrochez la lèchefrite au gradin choisi de la porte du chariot d'enfournement.



Pour griller des aliments plats en grandes quantités, et pour préparer des toasts.



Insérer/enlever le filtre à graisse

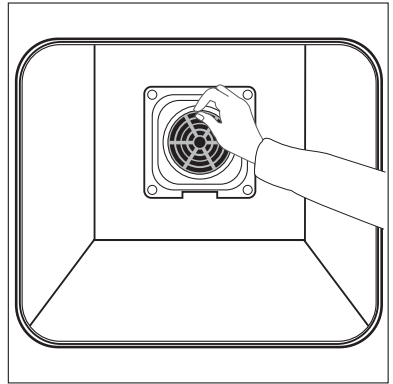
N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

Insérer le filtre à graisse

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

Enlever le filtre à graisse

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



Sonde à viande

Pour mettre à l'arrêt le four au degré près lorsque la température à cœur est atteinte.

Deux températures doivent être prises en considération :


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



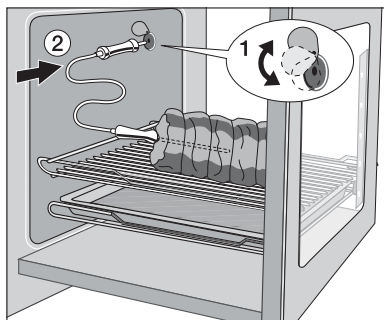
Attention : Seule la sonde à viande fournie avec le four doit être utilisée ! Remplacez la sonde à viande uniquement par une pièce de rechange d'origine.



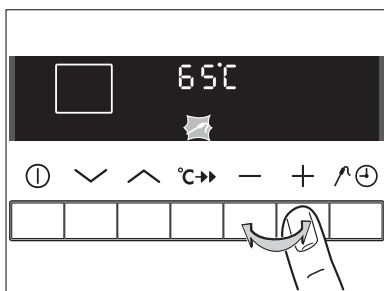
La sonde à viande ne peut pas être utilisée au niveau de gradin n°1.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

2. Enfoncez la pointe de la sonde à viande de façon à ce qu'elle soit placée au centre de la pièce de viande.
3. Enfoncez la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située dans la paroi latérale du four.

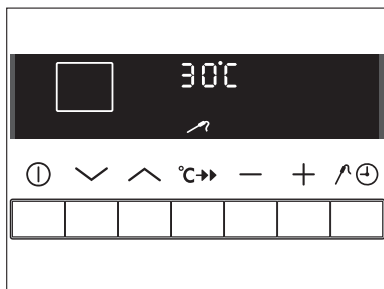


4. Réglez la température à cœur avec la touche $\boxed{+}$ ou $\boxed{-}$.



L'affichage indique alors la température à cœur actuelle

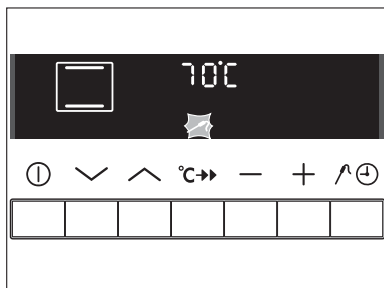
Si la température à cœur actuelle est affichée avant que la température à cœur souhaitée ne soit réglée, appuyez sur la touche Sélection $\boxed{\uparrow\oplus}$ jusqu'à ce que la fonction Sonde à viande $\boxed{\uparrow\oplus}$ clignote, puis procédez au réglage.



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

5. Réglez la fonction et la température du four.

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

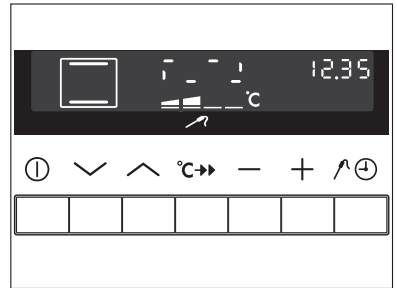


6. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore.



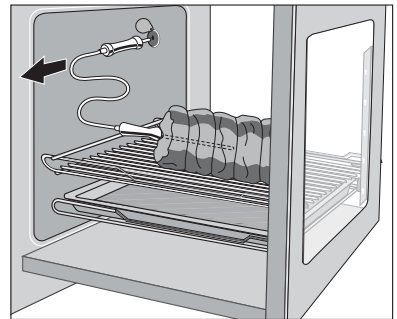
En quelques minutes, une heure de fin de cuisson provisoire est calculée, avec laquelle la température au cœur réglée sera atteinte. L'heure de fin de cuisson est constamment recalculée et actualisée à l'affichage. Pour le bon fonctionnement du système, il est indispensable que les tiges de la sonde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

Calcul de l'heure de fin de cuisson.







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



7. Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise et sortez la pièce de viande du four.
8. Eteignez l'appareil.



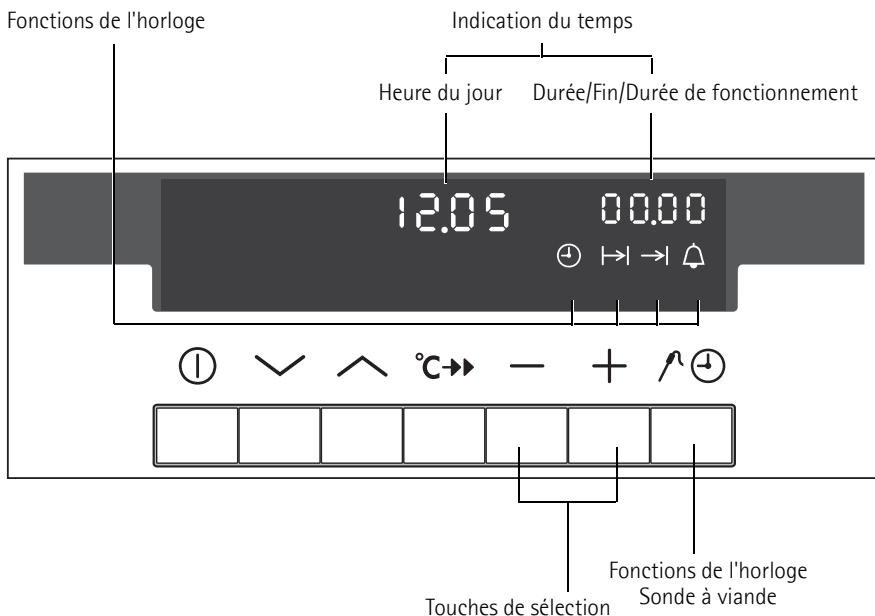
Consulter ou modifier la température à cœur

- Appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que la fonction Sonde à viande  clignote et que la température à cœur réglée s'affiche.
- Si nécessaire, modifiez la température avec la commande de réglage  ou .

Consulter ou modifier la température du four

- Si nécessaire, modifiez la température avec le bouton de réglage  ou .

Fonctions supplémentaires



Minuterie

Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Durée

Pour régler la durée de cuisson.

Fin

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

Heure du jour

Pour régler, modifier ou consulter l'heure.

(Voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).

Heat+Hold

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

Nettoyage conseillé

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



Conseils pour l'utilisation des fonctions de l'horloge

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



Vérifier la durée sélectionnée ou résiduelle





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

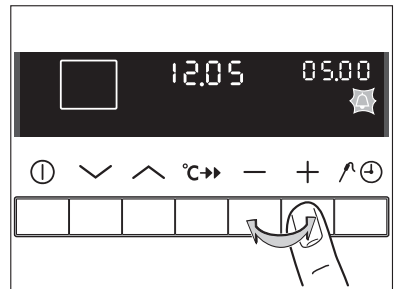
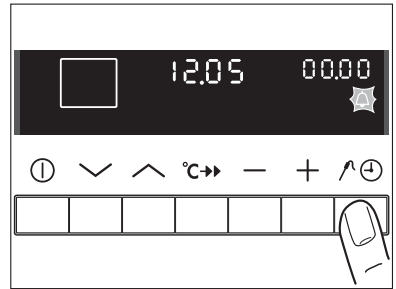


Utilisation de la chaleur résiduelle en association avec les fonctions de l'heure Durée **[>|]** et Fin **[>|]**

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

Minuterie

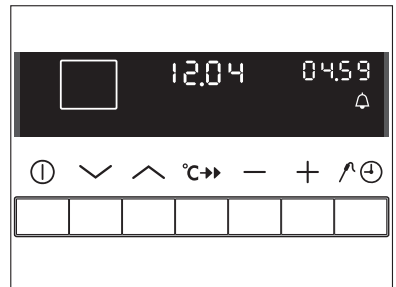
1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection  jusqu'à ce que le symbole Minuterie  clignote.
2. A l'aide de la touche  ou  réglez la minuterie selon la durée souhaitée.



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

Minuterie  s'allume.

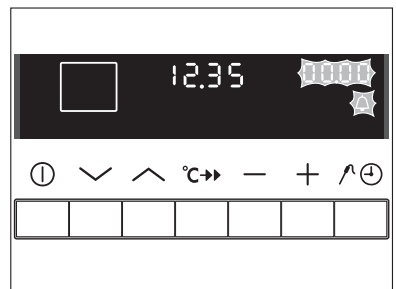
Un signal retentit dès que 90% de la durée sélectionnée sont écoulés.






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

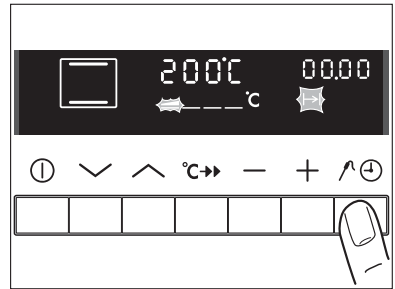
"00:00" et Minuterie  clignotent



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

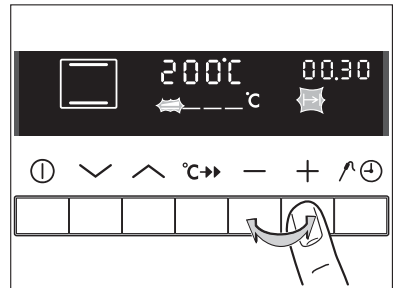



Durée 

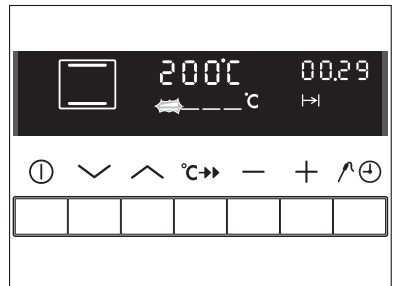
1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. Appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que Durée  clignote.




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

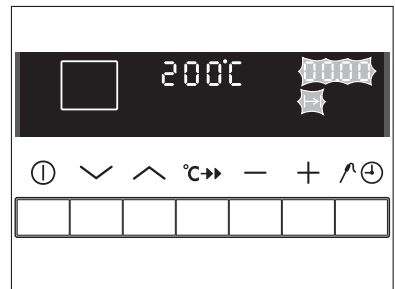


Durée  s'affiche.





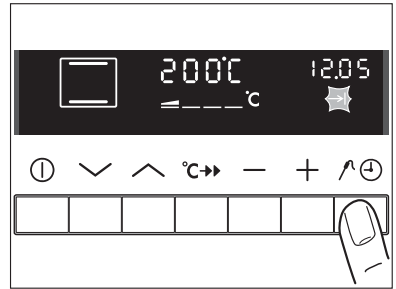
Lorsque la durée est écoulée, "00.00" et Durée  clignotent.
Un signal retentit pendant 2 minutes.
Le four s'éteint.



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

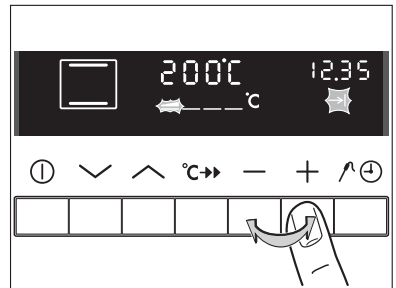



Fin 

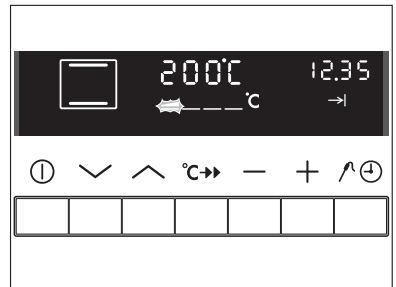
1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. Appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que Fin  clignote.




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

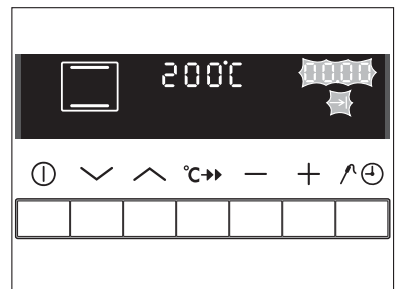


Fin  s'allume et l'heure d'arrêt automatique s'affiche.



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

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

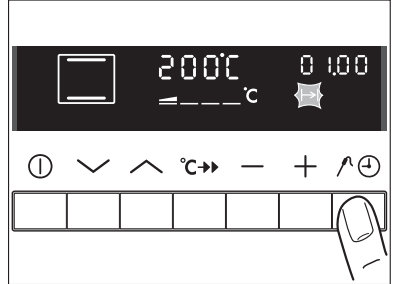


Durée [H] et Fin [M] associées

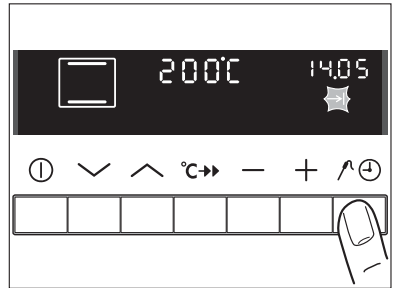


Il est possible d'utiliser Durée [H] et Fin [M] simultanément lorsque le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement **plus tard**.

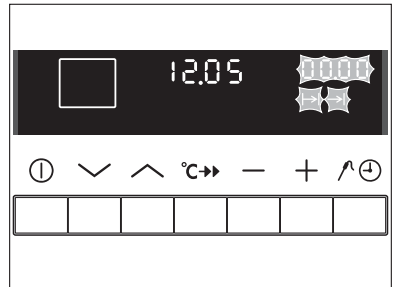
1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. À l'aide de la fonction Durée [H], réglez le temps de cuisson nécessaire pour le plat à cuire, par ex. : 1 heure.



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







Durée [H] et Fin [M] s'allument.
 Le four s'allume automatiquement à l'heure sélectionnée, par ex. : à 13 h 05.
 Après que la durée soit écoulée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint, par ex. à 14 h 05.

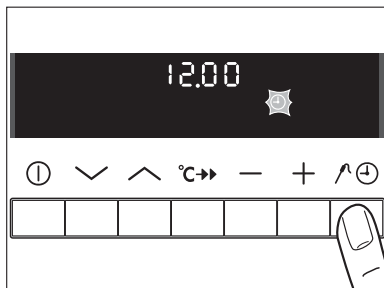




Modifier l' Heure du jour

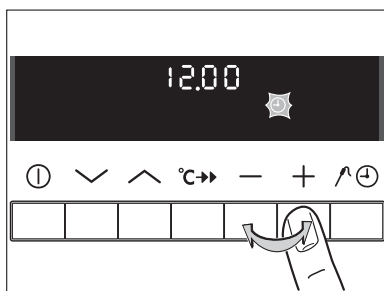


L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la Sécurité enfants est désactivée, et qu'aucune fonction de l'horloge Durée  ou Fin  ou du four n'a été sélectionnée.

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

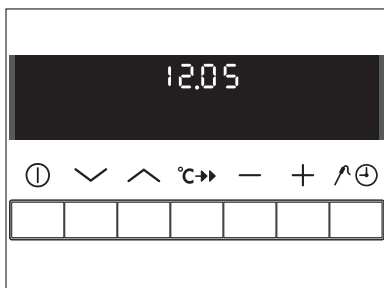


2. Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche  ou .



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

L'appareil est prêt à fonctionner.



Heat+Hold

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

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

Conditions de fonctionnement pour Heat+Hold :

- La température est réglée à plus de 80°C

Activer Heat+Hold

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

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

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



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

Nettoyage conseillé pour le nettoyage par pyrolyse

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

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

Appuyez simultanément sur [+] ou [-] pour remettre à zéro la Nettoyage conseillé.

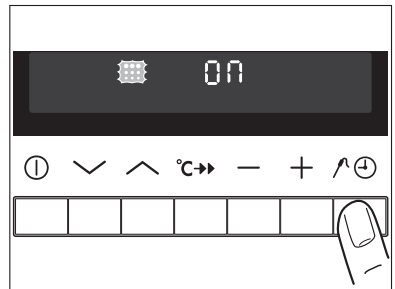
La fonction clignote à nouveau après les processus de cuisson/rôtissage de longue durée, jusqu'à ce que le nettoyage par pyrolyse ait été effectué.

Cette fonction est activée à la livraison.

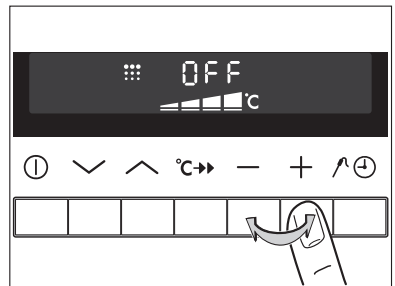
Vous pouvez activer et désactiver la Nettoyage conseillé :

Nettoyage conseillé activer ou désactiver

1. Le cas échéant, mettre en marche l'appareil avec la touche Marche/Arrêt [O].
2. Appuyez sur la touche Sélection [A] jusqu'à ce que le symbole Pyrolyse [P] clignote.



3. Avec les touches [+] / [-] activer (ON) ou désactiver (OFF) la Nettoyage conseillé.
4. Appuyez brièvement sur la touche Sélection [A].






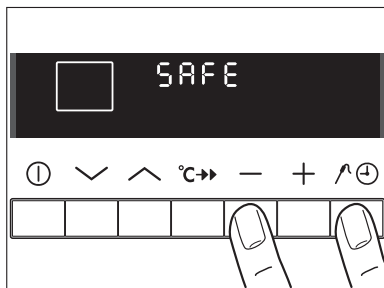
Autres fonctions

Sécurité enfants




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

Activation de la sécurité enfants

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






Désactiver la sécurité enfants

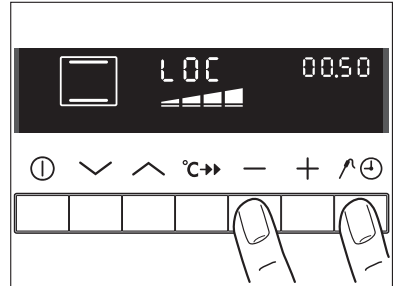
1. Le cas échéant, mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt .
2. Appuyez simultanément sur les touches Sélection  et  jusqu'à ce que le voyant SÉCURITÉ ENFANTS s'éteigne.
La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four est de nouveau en état de marche normal.

Verrouillage des touches

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

Activer le verrouillage des touches

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



Désactiver le verrouillage des touches

Appuyez simultanément sur les touches Sélection  et  jusqu'à ce que "LOC" s'éteigne.

Le verrouillage des touches est automatiquement supprimé dès que la fonction du four est désactivée.

Arrêt automatique du four



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

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

le four se met hors tension lorsqu'il atteint les températures de :



30 - 120°C	après	12,5 heures
120 - 200°C	après	8,5 heures
200 - 250°C	après	5,5 heures
250 - max°C	après	3,0 heures

Mise en fonctionnement après un arrêt automatique

Mettez le four intégralement hors tension.


Vous pouvez ensuite le remettre sous tension.





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

Conseils d'utilisation et guide des cuissons



Cuisson

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

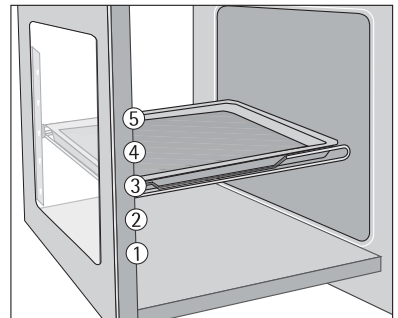
moules

- Pour Cuisson tradition , les moules en métal sombre et revêtus sont adaptés.
- Pour Chaleur tournante , les moules en métal clair conviennent également.

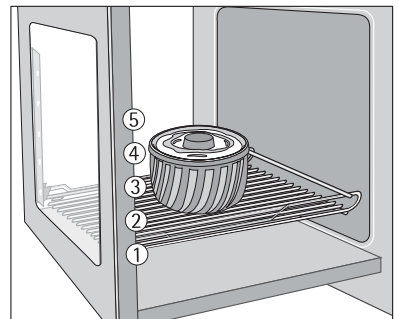
Gradins

- Avec Cuisson tradition , la cuisson est possible sur un gradin.
- Avec Chaleur tournante , il est possible de cuire sur 3 niveaux de gradin en même temps.

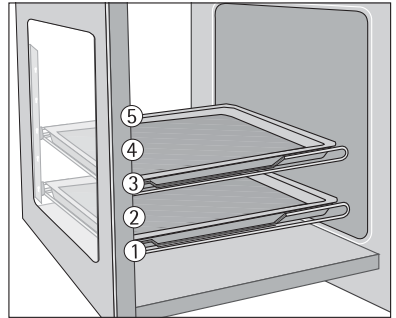
1 plaque à pâtisserie :
par ex. gradin 3



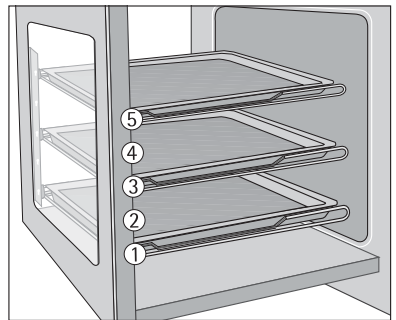
1 moule de cuisson :
par ex. gradin 1



2 plaques à pâtisserie :
par exemple, gradins 1 et 3



3 plaques à pâtisserie :
gradins 1, 3 et 5



Indications générales

- La plaque à pâtisserie et la lèchefrite ne peuvent être utilisées qu'avec le cadre d'accrochage du four.
- Avec Cuisson tradition ou Chaleur tournante , vous pouvez également placer deux préparations l'un à côté de l'autre sur une grille. Le temps de cuisson sera à peine plus long.



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

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

Les tableaux ci-après présentent une sélection de plats et les températures, les durées de cuisson et les gradins requis.

- Les données de température et de durée de cuisson sont fournies à titre purement indicatif, car elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité et du type de moule.
- La première fois, nous recommandons de régler à la température minimum et de ne sélectionner une température plus élevée que si un brunissage plus intense est souhaité ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à cuire 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 (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 un tel cas, **ne modifiez pas le réglage de 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 d'une cuisson assez longue, il est possible de mettre à l'arrêt le four environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, afin d'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 n de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min	
Pâtisserie dans un moule					
Brioche ou baba		Chaleur tournante	1	150-160	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake		Chaleur tournante	1	140-160	1:10-1:30
Tarte fourrée		Chaleur tournante	1	140	0:25-0:40
Tarte fourrée		Cuisson tradicion	1	160	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée		Chaleur tournante	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle		Chaleur tournante	3	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes nappée		Cuisson tradicion	1	170-190	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale)		Chaleur tournante	1	160	1:10-1:30
Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale)		Cuisson tradicion	1	180	1:10-1:30
Tartes salées (par ex. quiche lorraine)		Chaleur tournante	1	160-180	0:30-1:10
Tarte au fromage		Cuisson tradicion	1	170-190	1:00-1:30
Cuisson sur plaques à pâtisserie					
Brioche tressée / couronne		Cuisson tradicion	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré		Cuisson tradicion	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00


Type n de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de grain	Température °C	Durée heures min	
Pain (pain de seigle) - d'abord - ensuite		Cuisson traditionnelle	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Choux garnis / éclairs		Cuisson traditionnelle	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Biscuit roulé		Cuisson traditionnelle	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Gâteau aux crumbles		Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre / au sucre		Cuisson traditionnelle	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) ²⁾		Chaleur tournante	3	150	0:35-0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) ²⁾		Cuisson traditionnelle	3	170	0:35-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée		Chaleur tournante	3	160-170	0:40-1:20
Gâteaux sur plaque à pâtis- serie avec garniture délicate (par ex. du fromage blanc, de la crème, des amandes effi- lées)		Cuisson traditionnelle	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (bien garnie) ²⁾		Chaleur tournante	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (fine)		Chaleur tournante	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Pain plat		Chaleur tournante	1	200-220	0:08-0:15
Tartes flambées (Suisse)		Chaleur tournante	1	180-200	0:35-0:50
Petits biscuits					
Petits biscuits pâte brisée		Chaleur tournante	3	150-160	0:06-0:20
Petits gâteaux secs		Chaleur tournante	3	140	0:20-0:30
Petits gâteaux secs		Cuisson traditionnelle	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Petits gâteaux secs pâte molle		Chaleur tournante	3	150-160	0:15-0:20
Meringues, baisers		Chaleur tournante	3	80-100	2:00-2:30
Macarons		Chaleur tournante	3	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux secs pâte le- vée		Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée		Chaleur tournante	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains		Chaleur tournante	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Petits pains		Cuisson traditionnelle	3	180 ¹⁾	0:20-0:35

Type n de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Petits cakes (20/plaque)	 Chaleur tournante	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Petits cakes (20/plaque)	 Cuisson traditionnelle	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

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

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

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

1) Préchauffer le four

Conseils de cuisson








Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair	La hauteur de gradin n'est pas adéquate	Enfournez le gâteau plus avant dans le four
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduisez un peu la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Prolongez la durée de la cuisson Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson
	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide Attention à la consistance de la pâte, en particulier si vous utilisez un appareil ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	La durée de la cuisson est trop longue	Diminuez la durée de la cuisson
La coloration du gâteau n'est pas homogène	La température et la durée de la cuisson sont respectivement trop élevée et trop courte	Diminuez la température et prolongez la durée de la cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Étalez la pâte de façon homogène
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température de cuisson est trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse

Tableau Sole pulsee

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





1) Préchauffer le four.

Tableau des soufflés et gratins

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

1) Préchauffer le four.

Tableau plats préparés surgelés

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

1) Remarque : Retournez les frites 2 à 3 fois

Faire rôtir

Fonctions Four Cuisson traditionnelle  ou Turbo grill 

Insérez le filtre pour faire un rôti !

Plats à rôti

- Tous les plats résistant à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments (respectez les consignes du fabricant !).
- Pour rôtir, vous pouvez utiliser l'ensemble grill.
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres **dans une cocotte munie d'un couvercle**. De cette façon, la viande sera plus juteuse.
- Les viandes sur lesquelles doit se former une croûte peuvent être rôties dans **une cocotte sans couvercle**.



Précisions sur le tableau de rôtiage

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

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

Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min	
Viande de bœuf						
Bœuf braisé	1-1,5 kg		Cuisson traditionnelle	1	200-250	2:00-2:30
Rosbif ou filet						Par cm d'épaisseur
- bleu	Par cm d'épaisseur		Turbo grill	1	190-200 ¹⁾	0:05 - 0:06
- saignant	Par cm d'épaisseur		Turbo grill	1	180-190	0:06 - 0:08
- cuit à point	Par cm d'épaisseur		Turbo grill	1	170-180	0:08 - 0:10
Viande de porc						
Épaule, collet, morceau de jambon	1-1,5 kg		Turbo grill	1	160-180	1:30 - 2:00
Côtelettes, côtes fumées	1-1,5 kg		Turbo grill	1	170-180	1:00 - 1:30
Rôti de viande hachée	750 g-1 kg		Turbo grill	1	160-170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg		Turbo grill	1	150-170	1:30 - 2:00
Viande de veau						
Rôti de veau	1 kg		Turbo grill	1	160-180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg		Turbo grill	1	160-180	2:00 - 2:30
Agneau						
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg		Turbo grill	1	150-170	1:15 - 2:00
Carré d'agneau	1-1,5 kg		Turbo grill	1	160-180	1:00 - 1:30
Gibier						
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	Jusqu'à 1 kg		Cuisson traditionnelle	3	220-250 ¹⁾	0:25 - 0:40
Râble de chevreuil/cerf	1,5-2 kg		Cuisson traditionnelle	1	210-220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil/cerf	1,5-2 kg		Cuisson traditionnelle	1	200-210	1:30 - 2:15
Volaille						
Volaille en morceaux	De chacun 200-250g		Turbo grill	1	200-220	0:35-0:50

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Demi-poulet	De chacun 400-500g	 Turbo grill	1	190-210	0:35 - 0:50
Poulet, poule	1-1,5 kg	 Turbo grill	1	190-210	0:45 - 1:15
Canard	1,5-2 kg	 Turbo grill	1	180-200	1:15 - 1:45
Oie	3,5-5 kg	 Turbo grill	1	160-180	2:30 - 3:30
Dinde/dindonneau	2,5-3,5 kg	 Turbo grill	1	160-180	1:45-2:30
Dinde/dindonneau	4-6 kg	 Turbo grill	1	140-160	2:30 - 4:00
Poisson (à l'étuvée)					
Poissons entiers	1-1,5 kg	 Cuisson traditionnelle	1	210-220	0:45 - 1:15


1) Préchauffer le four

Tableau Sonde à viande

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

Cuisson à basse température

Fonction du four : Cuisson à basse température

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

Nous recommandons Cuisson à basse température pour les pièces de viande tendre et maigre et le poisson.

La Cuisson à basse température ne convient pas à la daube ou aux rôtis de porc gras. Le four chauffe jusqu'à la température réglée ou préprogrammée. Lorsque la température est atteinte, un signal sonore retentit. Ensuite, le four passe automatiquement à une température de cuisson inférieure.

Nous recommandons 120°C pour les petits morceaux de viande, tels que les steaks.


150°C sont recommandés pour les morceaux de viande plus épais, tels que le filet de bœuf.



Attention : Mettre en place le filtre à graisse avant de rôtir !



Lorsque vous cuisinez avec la fonction Cuisson à basse température , ne mettez jamais **le couvercle sur la cocotte**.

1. Saisissez le rôti à feu vif dans une poêle.
2. Placez-le dans un plat ou directement sur l'ensemble gril.
3. Enfournez. Sélectionnez la fonction Cuisson à basse température , modifiez éventuellement la température et terminez la cuisson (voir tableau).





La fonction du four **Cuisson à basse température**  **ne fonctionne pas simultanément avec les fonctions d'horloge Durée**  **et de Fin** .

Tableau Cuisson à basse température

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

Grillades de surface

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



Attention : Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours la porte du four.



Il est nécessaire de toujours préchauffer le four à vide avec les **fonctions gril pendant 5 minutes !**

- Pour griller, utilisez l'ensemble gril.
- Les durées des grillades sont fournies à titre indicatif.
- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés pour le gril.

Tableau des grillades

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

Nature de l'aliment à griller	Niveau de gratin	Durée de la grillade	
		1. Côté	2. Côté
Pains toastés ¹⁾ g	3	4-6 min	3-5 min
Toasts garnis	3	6-8 min	---

1) Sans la préchauffer

Décongélation

Fonction Four : Décongélation (sans réglage de la température)

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

Tableau de décongélation

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

Sécher des aliments avec le Air chaud

Fonction Four: Chaleur tournante

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

Aliment à sécher	Température en °C	Niveau d'enfournement		Temps en heures (valeur indicative)
		Gradin 1	Gradin 2	
Légumes				
Haricots	60-70	3	1 / 4	6-8
Poivrons (lamelles)	60-70	3	1 / 4	5-6
Potage de légumes	60-70	3	1 / 4	5-6
Champignons	50-60	3	1 / 4	6-8
Choux	40-50	3	1 / 4	2-3
Fruits				
Prunes	60-70	3	1 / 4	8-10
Abricots	60-70	3	1 / 4	8-10
Pommes en tranches	60-70	3	1 / 4	6-8
Poires	60-70	3	1 / 4	6-9

Faire des conserves

Fonction Four : Chaleur de sole

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

Tableau de cuisson pour les conserves

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

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Baies			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
Fruits à noyau			
Poires, coings, pruneaux	160-170	35-45	10-15
Légumes			
Carottes ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Champignons ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Choux-raves, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20
Haricots	160-170	50-60	---

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Nettoyage et entretien



Avertissement : Avant le nettoyage, mettez à l'arrêt le four et laissez-le refroidir.

Avertissement : Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur vapeur ou haute pression.

Attention : N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez de rayer la surface du verre. La vitre pourrait également se briser.

Extérieur de l'appareil

- Essuyer l'avant de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Pour les surfaces en métal, utiliser les produits d'entretien spéciaux courants.
- Veuillez ne pas utiliser de produits décapants ou d'éponges abrasives.

Intérieur du four



Avertissement : Le nettoyage doit être effectué lorsque le four est à l'arrêt et refroidi.



Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent être éliminées plus facilement et ne risquent pas de carboniser. Les salissures non éliminées Pyrolyse peuvent provoquer des décolorations du revêtement de surface.

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



En cas de salissures importantes, nettoyez par Pyrolyse.



Attention ! Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray, respectez scrupuleusement les consignes du fabricant de ce produit.

Accessoires

Nettoyez et séchez les accessoires du four après chaque utilisation. Faites tremper pour faciliter 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 cuillères de produit vaisselle.

Nettoyage par pyrolyse



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




Attention ! Retirez du four tous les accessoires avant d'effectuer le nettoyage par pyrolyse (grille, glissière,...).



Le nettoyage par pyrolyse ne démarre pas si 'C3' apparaît sur l'afficheur. Fermez la porte du four correctement.

Nettoyage par pyrolyse

1. Éliminez au préalable le plus gros des salissures à la main.
 2. Sélectionnez la fonction Pyrolyse .
 - L'afficheur indique P2
 - L'afficheur indique "2:45",
 - la durée clignote pendant environ 5 secondes.
- Le nettoyage par pyrolyse commence ensuite.




N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage, car le processus serait alors interrompu.






L'éclairage ne fonctionne pas.

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

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



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

Modifier la durée

1. Procédez comme décrit au chapitre "Nettoyage par pyrolyse".
2. Tant que Durée  clignote, sélectionnez la durée souhaitée avec  ou  :
 - 2:15 si le four est peu sale,
 - 2:45 si le four est moyennement sale,
 - 3 :15 si le four est très sale.


Durée  clignote pendant environ 5 secondes.

Le nettoyage par pyrolyse commence ensuite.

- i** Si Durée  ne clignote plus, appuyez de nouveau sur la touche Sélection  puis procédez au réglage.

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

Modifier l'heure d'arrêt du nettoyage par pyrolyse

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

Nettoyage conseillé

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

- i** Le Nettoyage conseillé peut être activée et désactivée (voir le chapitre "utilisation du four").

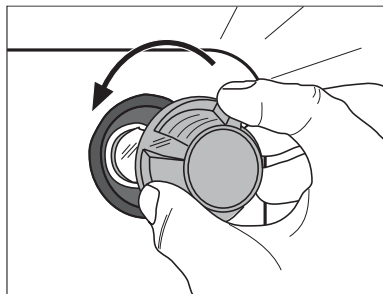
Eclairage du four

- !** **Avertissement** : Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :
- Mettez le four hors service !
 - Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.

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

Remplacer la lampe du four / nettoyer le verre de protection

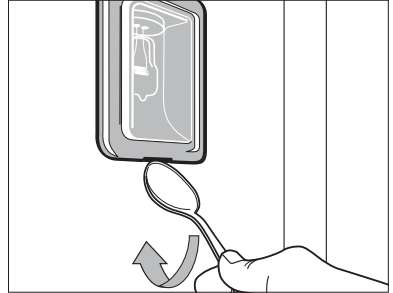
1. Enlever le verre de protection en le dévissant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Si nécessaire :
remplacer la lampe du four 40 Watt, 230 V, résistant à une température de 300 °C.
3. Remettre le verre de protection en place.



Changer l'ampoule latérale du four/ Nettoyer le cache en verre de la lampe

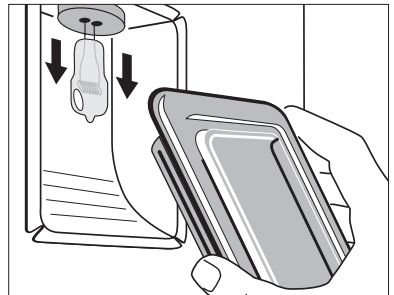
1. Retirez le cache en verre à l'aide d'un objet fin et non contondant (par ex. une cuillère à café) et nettoyez-le.
2. Si nécessaire : Changez l'ampoule d'éclairage du four.

Commandez les ampoules de rechange auprès du Service Après-vente (voir chapitre "Entretien/Service Après-vente")



Toujours manipuler la lampe halogène avec un chiffon, afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent à sa surface.

3. Remettez la vitre de protection en place.



Porte du four

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

Décrocher la porte du four

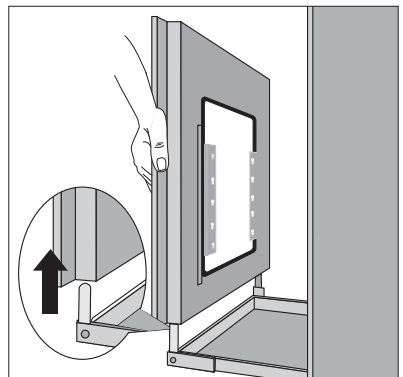
1. Sortez la porte du four.
2. Saisissez chaque côté de la porte du four.
3. Tirez la porte à la verticale vers le haut, afin de la sortir des tiges de guidage.



Attention : Ne tenez pas la porte par la poignée !

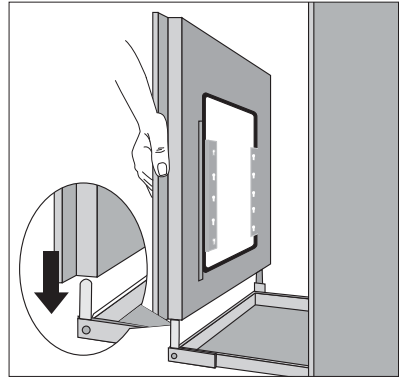


Déposez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur une surface douce et plane, (couverture en laine par exemple), afin d'éviter qu'elle ne se raye.



Remontez la porte du four

1. Saisissez la porte du four en plaçant vos mains de part et d'autre de celle-ci, la poignée orientée vers vous. Placez la porte à la verticale sur les tiges de guidage et laissez-la glisser vers le bas.
2. Fermez la porte du four.



Porte en verre du chariot d'enfournement

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



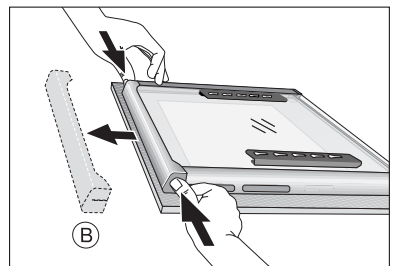
Retirez les vitres du chariot d'enfournement uniquement lorsque la porte est décrochée.



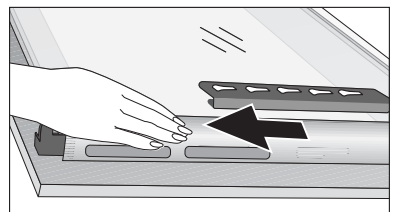
Attention ! Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démontage de la porte en verre du chariot d'enfournement

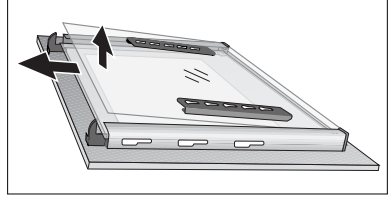
1. Débranchez la porte du chariot et déposez-la, poignée vers le bas, sur une surface douce et plane.
2. Saisir des deux côtés le cache de la porte (B) situé sur le rebord supérieur de celle-ci et le pousser vers l'intérieur pour permettre le dégagement de la fermeture de l'attache. Puis, retirez le cache de la porte.



3. Saisissez le cache latéral. Poussez-le vers la poignée en exerçant une légère pression. Le cache sort du guide et peut être retiré. Retirez le cache des deux côtés.



4. Soulevez légèrement la porte vitrée **du chariot**. Saisissez les vitres les unes après les autres par le bord supérieur et sortez-les du rail.



Nettoyer les vitres

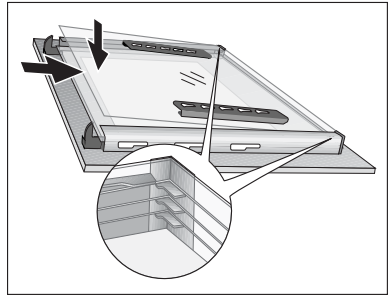
Lavez les vitres de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer. Essuyez-les soigneusement. Puis sécher soigneusement.

Remontage des vitres

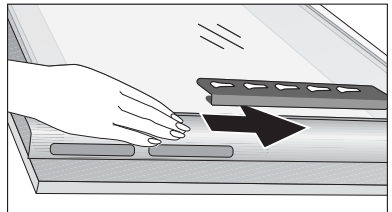
1. Insérez les vitres de la porte l'une après l'autre, en biais à partir du haut dans les supports, puis faites-les glisser.



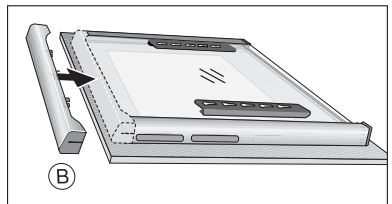
Installez d'abord la plus petite vitre, et la plus grande en dernier lieu.



2. Placez le cache latéral du cadre de la porte de façon à ce que les deux fentes d'aération soient orientées vers la poignée de la porte. Enfoncez le cache et mettez-le en place à partir de la poignée. Le cache doit s'encliqueter. Vérifiez la position des deux côtés.



3. Attrapez le cache de la porte (B) par les côtés, appliquez-le à la face intérieure du rebord de la porte et engagez le cache (B) dans le rebord supérieur de la porte.

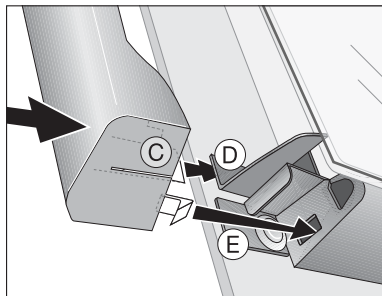




Un rail de guidage (C) se trouve du côté ouvert du cache de la porte (B). Celui-ci doit être introduit **entre** la vitre extérieure de la porte et l'angle de guidage (D).

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

4. Remettez en place la porte du chariot d'enfournement.



Que faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas allumé	Allumer le four
	L'heure n'est pas réglée	Régler l'heure
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement	Vérifier les réglages
	L'arrêt automatique du four s'est déclenché.	Voir Arrêt automatique
	Le fusible de l'installation domestique a sauté (boîte à fusibles)	Vérifier le fusible Si plusieurs fusibles sautent consécutivement, veuillez contacter un installateur électrique agréé
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule du four est grillée	Changer l'ampoule du four
Le nettoyage par pyrolyse ne fonctionne pas (l'afficheur indique "C3")	La porte n'est pas correctement fermée ou le système de fermeture de la porte est défectueux	Fermez la porte correctement
L'affichage du temps indique F11	La sonde à viande présente un court-circuit ou la fiche de la sonde n'est pas correctement installée dans la prise.	Enfoncez complètement la tige de la sonde à viande dans la prise se trouvant dans la paroi latérale du four

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage du temps indique F2	La porte n'est pas correctement fermée ou le système de fermeture de la porte est défectueux	Fermer correctement la porte ; Mettez l'appareil à l'arrêt puis en fonctionnement en déconnectant et en reconnectant le fusible ou le disjoncteur dans la boîte à fusibles ; En cas d'affichage récurrent, adressez-vous au service après-vente.
L'affichage du temps indique un code d'erreur non représenté ici.	Erreur du système électronique	Éteignez et rallumez l'appareil à l'aide du disjoncteur différentiel ou de l'interrupteur dans la boîte à fusibles. En cas d'affichage récurrent, adressez-vous au service après-vente.

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



Avvertissement ! L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.



Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Protection de l'environnement




Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).



Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

Coupez, le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

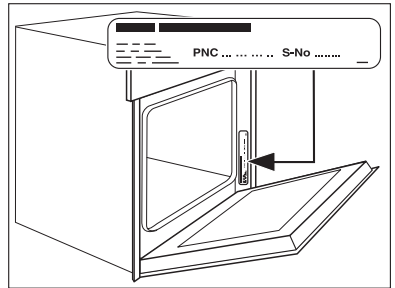
Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil



Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle :

PNC :

S-No :

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.fr

www.aeg-electrolux.be

Sous réserve de modifications

387 996 140-A-020609-01