

B8972-5

Notice d'utilisation

Four électrique
encastrable

QUELFOR.COM

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 | Griller | 39 |
| Avertissements importants | 3 | Gril avec tournebroche | 40 |
| Description de l'appareil | 5 | Décongélation | 40 |
| Vue d'ensemble | 5 | Sécher des aliments avec le Air chaud | 41 |
| Bandeau de commandes | 5 | Faire des conserves | 42 |
| Équipement du four | 6 | Nettoyage et entretien | 43 |
| Accessoires du four | 6 | Extérieur de l'appareil | 43 |
| Avant la première utilisation | 8 | Intérieur du four | 43 |
| Régler l'heure | 8 | Accessoires | 43 |
| Premier nettoyage | 9 | Filtre à graisse | 43 |
| Commande du four | 9 | Accessoire antiadhésif | 43 |
| La commande électronique du four | 9 | Nettoyage par pyrolyse | 44 |
| Préchauffage rapide | 12 | Nettoyage conseillé | 45 |
| Fonctions de four | 13 | Tiroir du four | 45 |
| Installation de la grille, de la plaque de four et de la rôtissoire | 14 | Nettoyage du tiroir de four | 46 |
| Accessoire antiadhésif | 14 | Éclairage du four | 46 |
| Insérer/enlever le filtre à graisse | 15 | Porte du four | 47 |
| Sonde à viande | 15 | Porte vitrée du four | 49 |
| Tournebroche | 17 | Que faire si ... | 52 |
| Fonctions supplémentaires | 19 | Protection de l'environnement | 54 |
| Autres fonctions | 26 | Instructions d'installation | 55 |
| Conseils d'utilisation et guide des cuissons | 28 | Consignes de sécurité pour l'installateur | 55 |
| Cuisson | 28 | Garantie/Si vous devez nous contacter | 59 |
| Faire rôtir | 35 | Service après-vente | 62 |
| Cuisson à basse température | 39 | | |

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



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



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Notice d'utilisation



Avertissements importants

Sécurité de l'installation électrique

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

Sécurité pour les enfants

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

Sécurité pendant l'utilisation

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



Conseils relatifs à l'acrylamide

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

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.

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



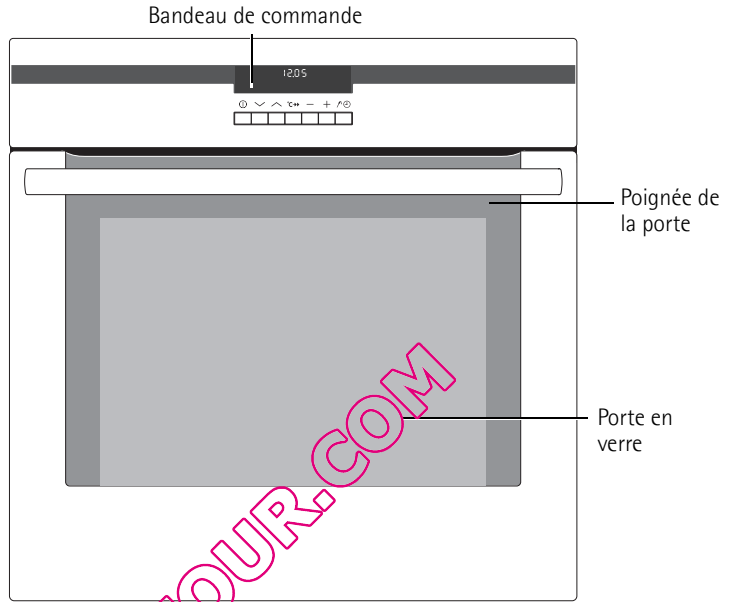
Remarque relative au revêtement en émail

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

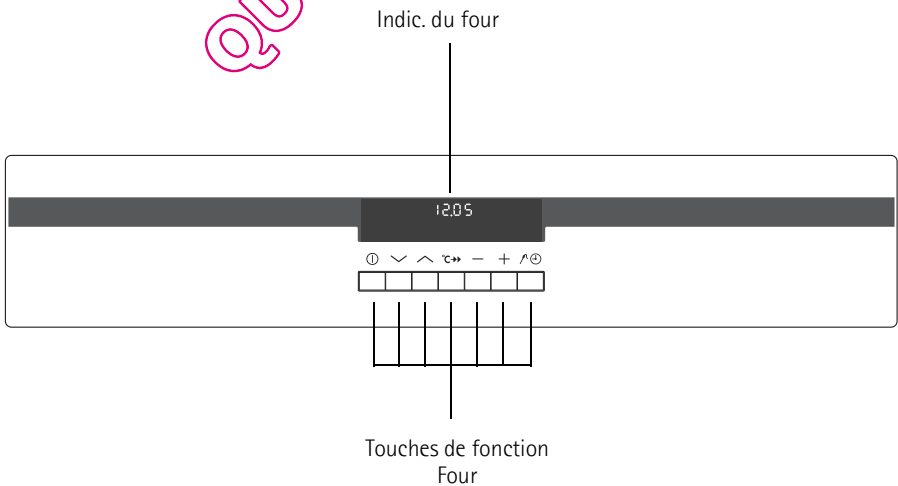
QUELFOURN.COM

Description de l'appareil

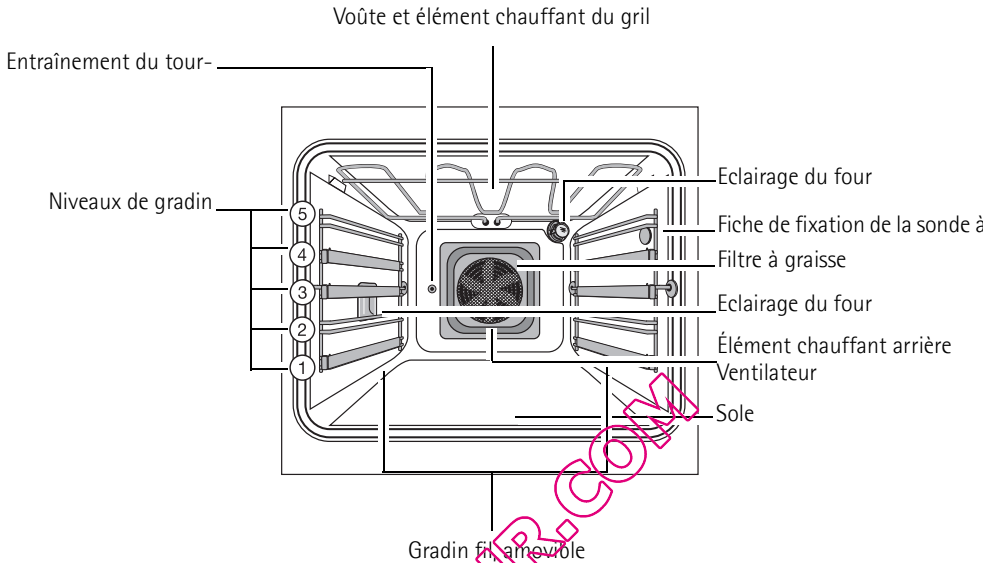
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes



Equipement du four



Face interne de la porte

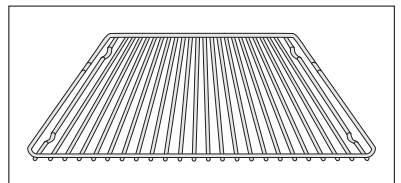
La numérotation des gradins du four est représentée sur la face interne de la porte du four. Vous trouverez en outre des informations succinctes sur les fonctions du four, sur les gradins à utiliser et sur les températures recommandées pour la préparation des mets les plus courants.



Accessoires du four

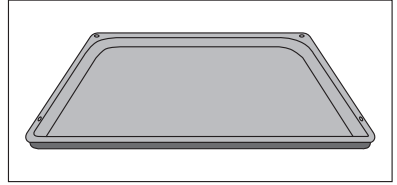
Grille

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

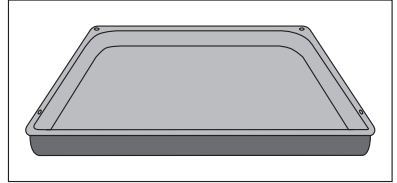


Plateau multi-usages

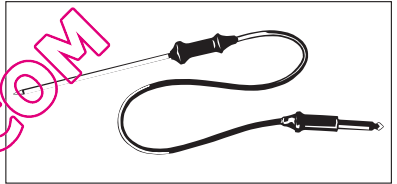
Pour gâteau, biscuits, pizza

**Rôtissoire antiahérisive**

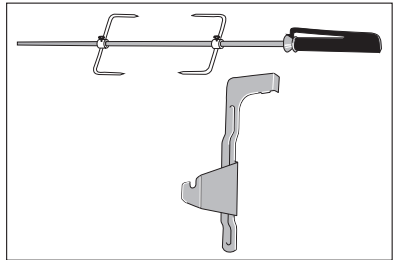
À utiliser pour rôtir des aliments ou pour recueillir les graisses.

**Sonde à viande**

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

**Broche avec support**

Pour rôtir des morceaux de viande et des volailles de grosse taille.




QUELFOUR.COM



Avant la première utilisation

Régler l'heure

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

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

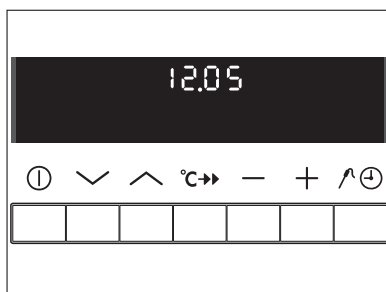


Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche  ou .



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

L'appareil est prêt à fonctionner.



Premier nettoyage

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



Avertissement : N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.

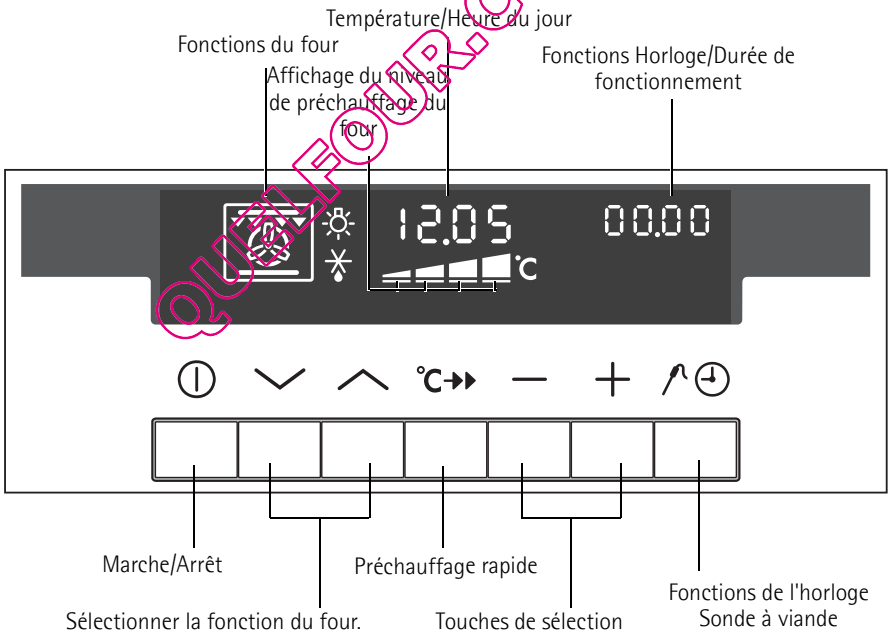


Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

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

Commande du four

La commande électronique du four





Remarques générales

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

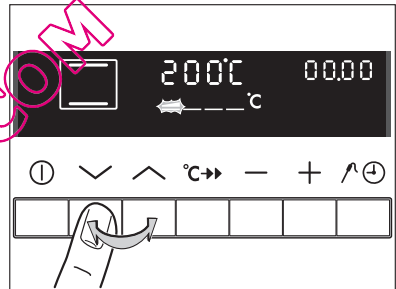
Sélectionner la fonction du four

1. Allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt [⏻].
2. Appuyez sur la touche [▽] ou [△] jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse.

- L'affichage propose une température.
- Si la température proposée n'est pas modifiée dans un délai de 5 secondes environ, le four commence à chauffer.



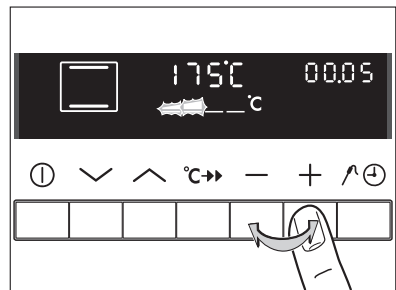
La fonction du four peut être modifiée pendant le fonctionnement.



Changer la température du four

Augmentez ou réduisez la température à l'aide de la touche [+] ou [-].

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

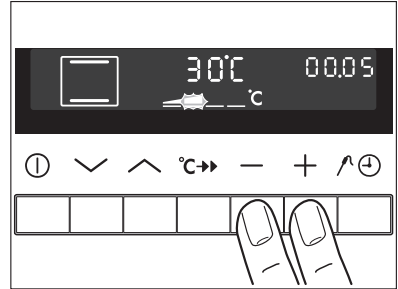


Consulter la température



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

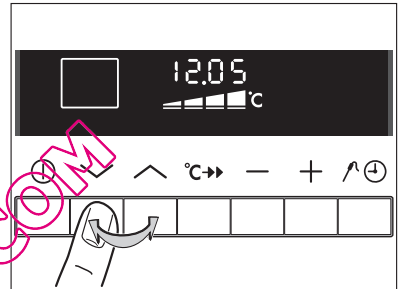


La consultation de la température ne fonctionne pas pour les fonctions du four à propositions de température fixes, telles que par ex. Cuisson à basse température.




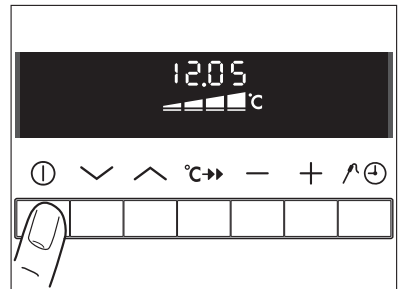
Arrêter la fonction du four

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



Éteindre le four

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



Ventilateur de refroidissement

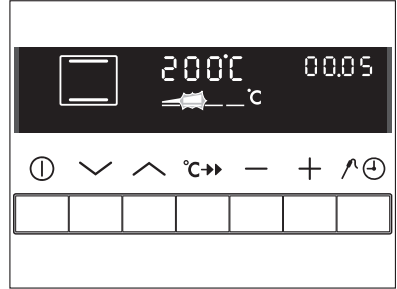
Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.



Indicateur de chauffage

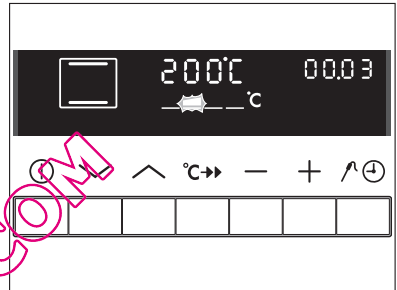
Indicateur de réchauffage

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



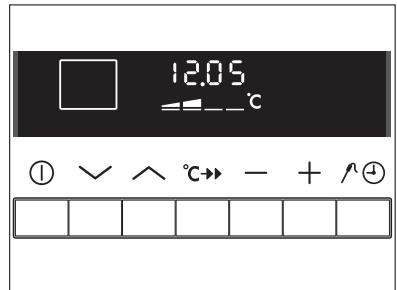
Indicateur de préchauffage rapide

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



Indicateur de chaleur résiduelle

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



Préchauffage rapide

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



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. Voûte et sole). Modifiez éventuellement la température proposée.
2. Appuyez sur la touche Préchauffage rapide .

Les barres clignotent 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 Air chaud avec collier chauffant , Turbo pizza , Voûte et sole  et Gril infratherm + Tournebroche  se mettent en marche.

Fonctions de four

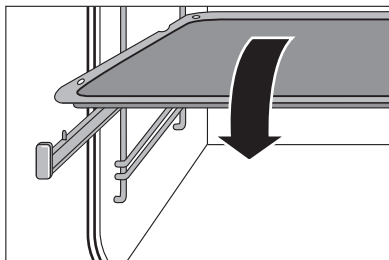
Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

| Fonction Four | Utilisation |
|---|--|
|  Air chaud avec collier chauffant | 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. |
|  Turbo pizza | 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. |
|  Voûte et sole | Pour faire cuire et rôtir sur un seul niveau . |
|  Gril infratherm + Tournebroche | Pour rôtir des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour gratiner . |
|  Maxi-gril + Tournebroche | Pour faire griller des volailles et des rôtis de grande taille. |
|  Gril + Tournebroche | Pour griller des aliments plats qui sont disposés au milieu de la grille et pour utiliser le Toaster . |
|  Conserver 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 . |
|  Sole | Pour faire cuire des gâteaux avec fond croustillant . |
|  Pyrolyse | Pour effectuer le nettoyage pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les résidus de salissures présents dans le four, qui pourront être éliminés dès que le four sera refroidi. Le four est porté à une température intérieure d'env. 500 °C. |

Installation de la grille, de la plaque de four et de la rôtissoire

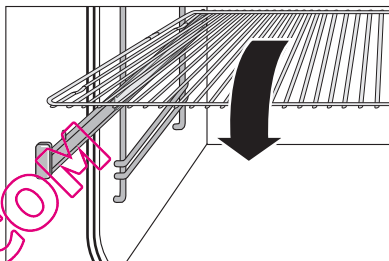
Installez la plaque du four ou la rôtissoire :

Placez la plaque du four ou la rôtissoire sur les rails du télescope du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée de telle façon que les deux orifices s'emboîtent dans les boulons d'assemblage avant des rails du télescope.



Installation de la grille :

Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas. Posez la grille sur les rails du télescope du niveau d'utilisation que vous avez sélectionnée.

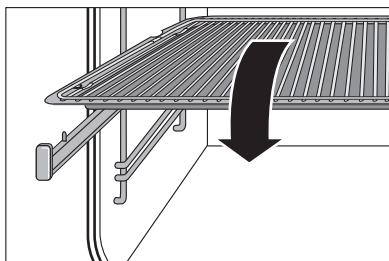


Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.

Insérez la grille et la rôtissoire ensemble

Posez la grille sur la rôtissoire.

Posez la grille et la rôtissoire sur les rails du télescope de l'utilisation que vous avez sélectionnée de telle manière à ce que les deux orifices de la rôtissoire s'emboîtent dans les boulons d'assemblage avant du télescope.



Pour faciliter le placement de l'élément d'insertion avec des rails différemment déployés, placez l'élément à encastrier à l'arrière sur les rails, faites-le glisser jusqu'à la butée et abaissez-le ensuite dans les boulons d'assemblage avant.

Accessoire antiadhésif

Pour conserver aussi longtemps que possible cet accessoire en bon état et pour qu'il reste facile à laver, observez les recommandations ci-après :

- Ne pas mettre les accessoires dans le four sans aliments.
- Ne pas placer les accessoires sur des zones de cuisson brûlantes : une surchauffe ponctuelle pourrait en affecter les propriétés antiadhésives.

Insérer/enlever le filtre à graisse

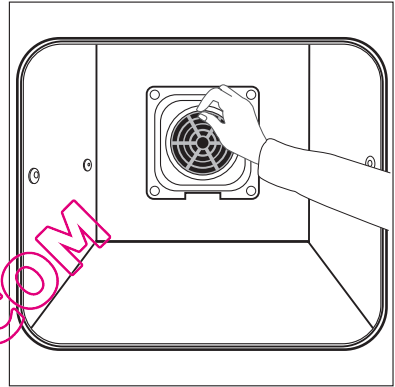
N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

Insérer le filtre à graisse

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

Enlever le filtre à graisse

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



Sonde à viande


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

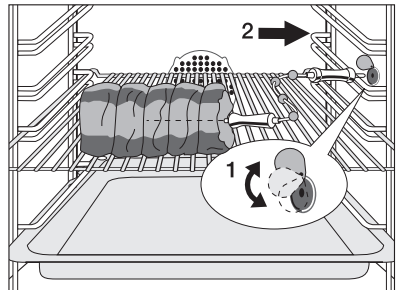
Deux températures doivent être prises en considération :



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

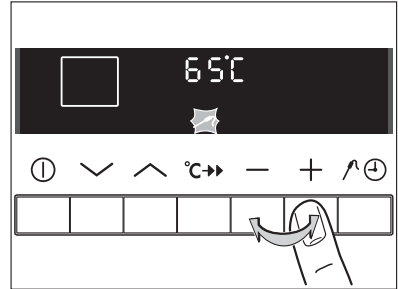


Attention : Seule la sonde à viande fournie avec le four doit être utilisée ! Remplacer uniquement par une pièce de rechange d'origine !



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

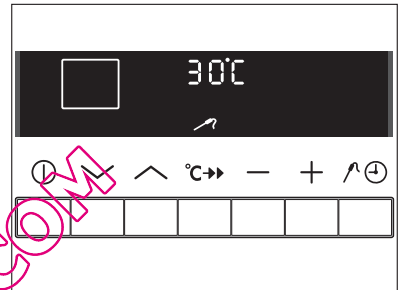


4. Régler la température à coeur avec la touche  ou .



L'affichage indique alors la température à coeur actuelle

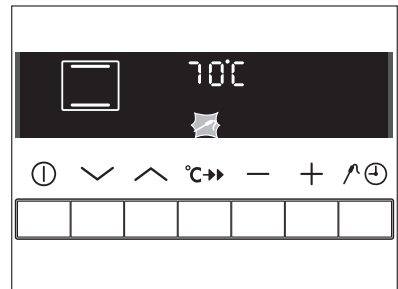
Si la température à coeur actuelle est affichée avant que la température à coeur souhaitée ne soit réglée, appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que la fonction Sonde à viande  clignote, puis procédez au réglage.



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

5. Régler la fonction et la température du four.

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



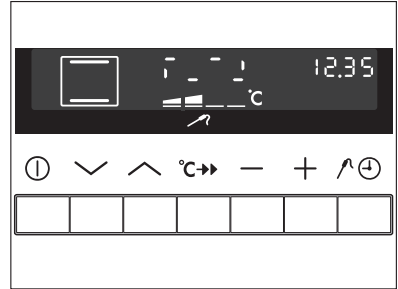
6. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.



L'heure de fin de cuisson estimée est calculée en fonction de la quantité et de la température du four sélectionnée (min. 120°C), ainsi qu'en fonction du mode de cuisson sélectionné. Ce processus peut durer environ 30 min. et l'affichage est réactualisé en cours de cuisson. Pour le bon fonctionnement du système, il est indispensable que la sonde à viande soit enfoncée dans la viande ainsi que dans la prise en début de cuisson et n'en soit pas retirée en cours de cuisson.

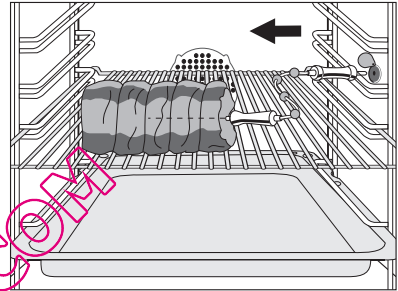
Pendant la phase de calcul, l'affichage indique un « carré clignotant » à la place de l'heure et de la température à coeur.

Calcul de l'heure de fin de cuisson.



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

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



Consulter ou modifier la température à cœur

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

Consulter ou modifier la température du four

- Le cas échéant, modifier la température avec (+) ou (-).

Tournebroche

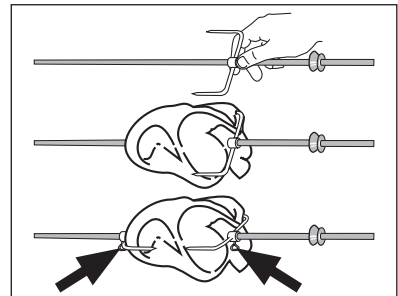
Enfilez l'aliment sur la broche

1. Installez la fourchette sur le tournebroche.
2. Insérez l'aliment et la deuxième fourchette.



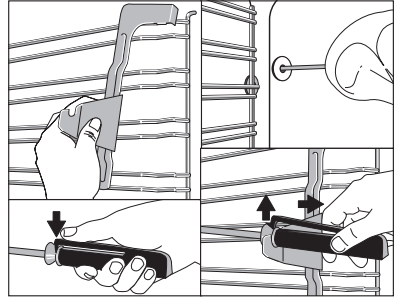
Placez l'aliment au milieu du tournebroche.

3. Vissez soigneusement les fourchettes.



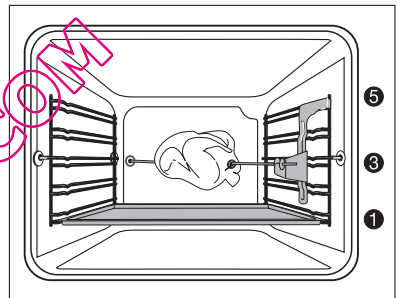
Activez le tournebroche

1. Placer la lèche-frite sur le 1er gradin à partir du bas.
2. Placez le support du tournebroche dans la partie avant droite du 5ème gradin à partir du bas.
3. Installez la poignée et poussez le petit arc vers le bas.



i Pour que la poignée reste bien fixée sur le tournebroche, le petit arc doit être maintenu enfoncé.

4. Poussez la broche du tournebroche à fond dans l'orifice d'entraînement situé sur la paroi arrière du four, à gauche jusqu'à ce qu'elle s'encliquète.
5. Placez la rainure située à l'avant de la poignée sur l'incision prévue à cet effet dans le support du tournebroche.
6. Retirez la poignée.
7. Sélectionnez la fonction et la température comme indiqué dans le tableau Tournebroche.



i Veillez à ce que le tournebroche tourne bien.

Enlevez le tournebroche



Attention : Après la cuisson, le tournebroche est brûlant. Danger de brûlure en enlevant le tournebroche !

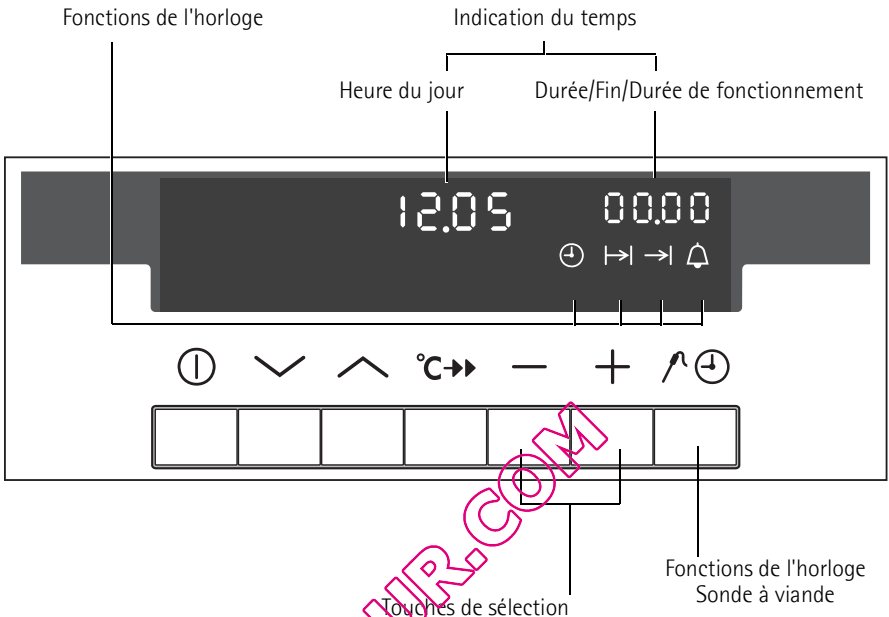
1. Eteindre le four.
2. Installez la poignée sur le tournebroche.
3. Poussez le petit arc vers le bas.



Pour que la poignée reste bien fixée sur le tournebroche, le petit arc doit être maintenu enfoncé.

4. Enlevez le tournebroche et l'aliment.

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 $\boxed{+}$ ou $\boxed{-}$.
- 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 $\boxed{+}$ et $\boxed{-}$ afin de remettre à zéro l'heure programmée.



Vérifier la durée sélectionnée ou résiduelle

Appuyez sur la touche Sélection $\boxed{\text{A}} \oplus$ jusqu'à ce que la fonction de l'horloge correspondante clignote et que la durée sélectionnée ou le temps résiduel s'affiche.

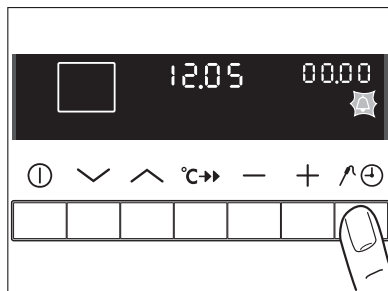


Utilisation de la chaleur résiduelle en association avec les fonctions de l'heure Durée $\boxed{\text{H}} \rightarrow$ et Fin $\boxed{\text{F}} \rightarrow$

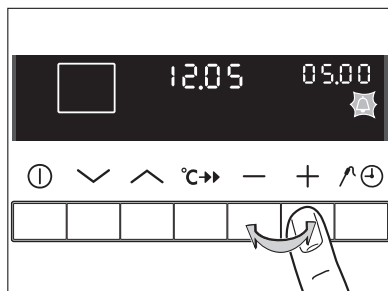
Lorsque vous utilisez les fonctions de l'heure Durée $\boxed{\text{H}} \rightarrow$ et Fin $\boxed{\text{F}} \rightarrow$, le four met les éléments chauffants hors tension dès que 90% de la durée sélectionnée ou calculée est écoulée. La chaleur résiduelle est utilisée pour poursuivre le processus de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

Minuterie $\boxed{\text{A}} \triangle$

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection $\boxed{\text{A}} \oplus$ jusqu'à ce que le symbole Minuterie $\boxed{\text{A}} \triangle$ clignote.



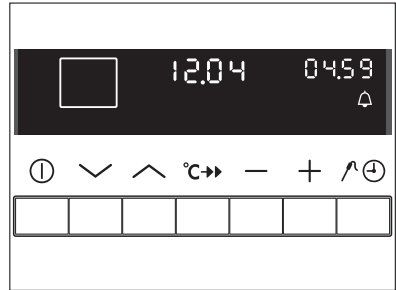
2. A l'aide de la touche $\boxed{+}$ ou $\boxed{-}$ réglez la minuterie selon la durée souhaitée.



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

Minuterie  s'allume.

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

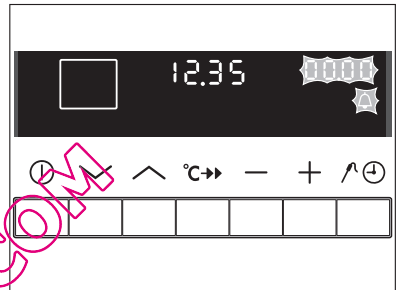


Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit pendant 1 minute.



"00.00" et Minuterie  clignotent

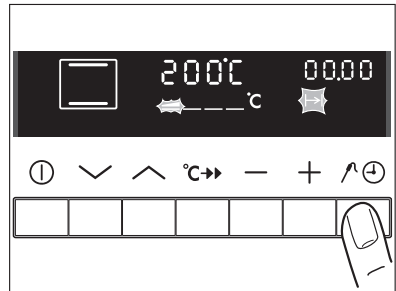
Arrêter le clignotement et le signal sonore :



Appuyez sur une touche quelconque.

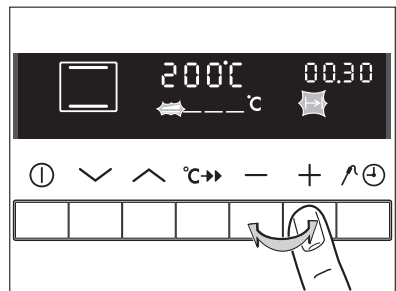



Durée

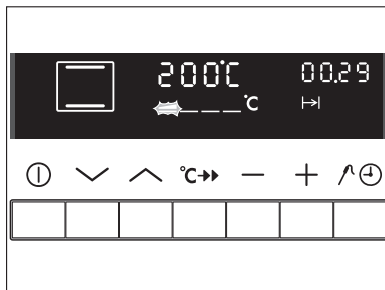
1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. Appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que Durée  clignote.




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



Durée  s'affiche.

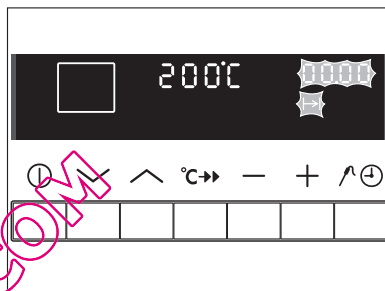


Lorsque la durée est écoulée, "00.00" et
Durée  clignotent.



Un signal retentit pendant 2 minutes.

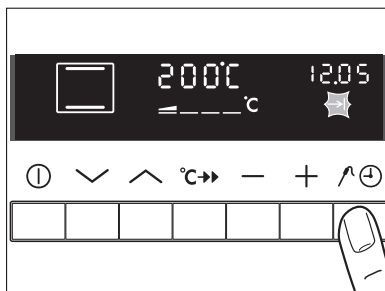
Le four s'éteint.



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

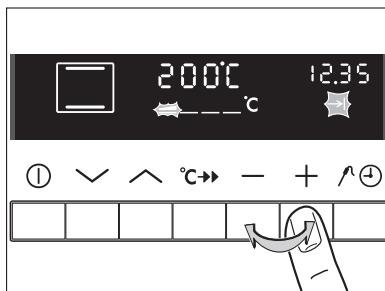


Fin 

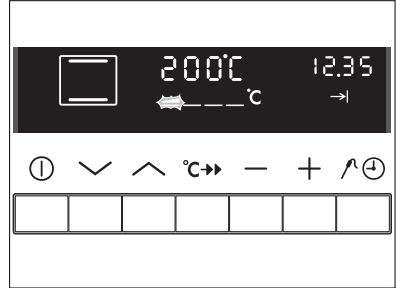
1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. Appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que Fin  clignote.




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

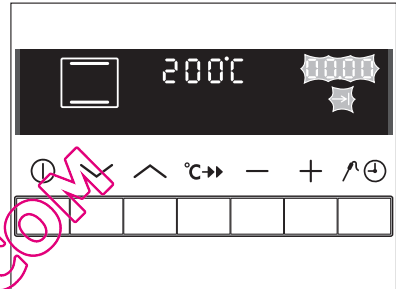


Fin  s'allume et l'heure d'arrêt automatique s'affiche.





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


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

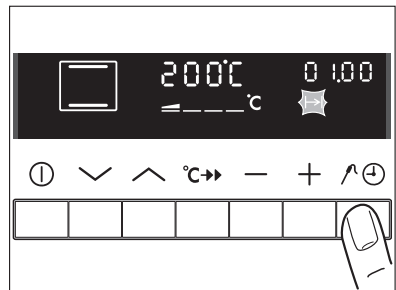



Durée et Fin associées

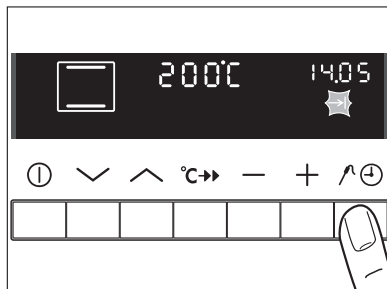




Il est possible d'utiliser Durée  et Fin  simultanément lorsque le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement **plus tard**.

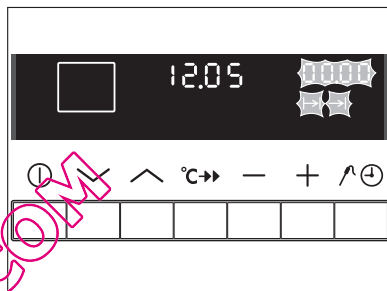
1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. À l'aide de la fonction Durée , réglez le temps de cuisson nécessaire pour le plat à cuire, par ex. : 1 heure.






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





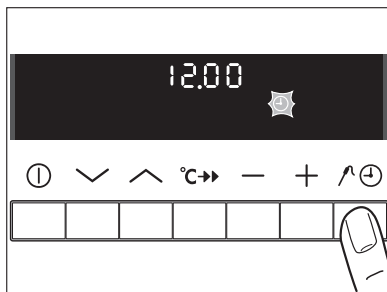
- Durée  et Fin  s'allument.
Le four s'allume automatiquement à l'heure sélectionnée,
par ex. : à 13 h 05.
Après que la durée soit écoulée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint.
par ex. à 14 h 05.





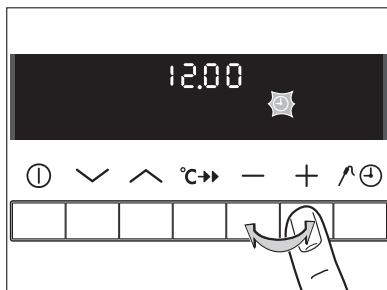
Modifier l' Heure du jour

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

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

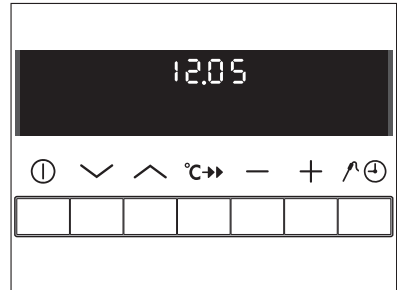


2. Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche  ou .



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

L'appareil est prêt à fonctionner.



Heat+Hold

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

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

Conditions de fonctionnement pour Heat+Hold :

- La température est réglée à plus de 80°C

Activer Heat+Hold

1. Régler les fonctions d'horloge Durée [H+] et/ou Fin [H-].
2. Appuyer sur la touche Sélection [^Ⓢ] jusqu'à ce que le symbole maintien au chaud ☹ s'affiche.
3. Appuyer sur la touche [+]. "00:30" s'affiche.
4. Dès que la fonction du four est terminée, un signal retentit et Heat+Hold se met en marche.

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

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



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

Nettoyage conseillé pour le nettoyage par pyrolyse

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

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




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

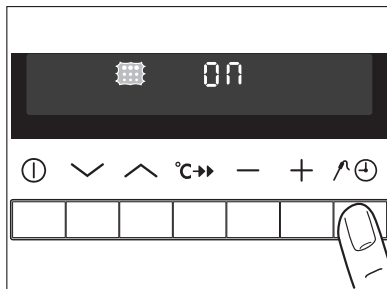
La fonction clignote à nouveau après les processus de cuisson/rôtissage de longue durée, jusqu'à ce que le nettoyage par pyrolyse ait été effectué.




Cette fonction est activée à la livraison.

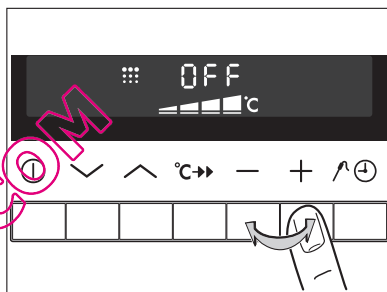
Vous pouvez activer et désactiver la Nettoyage conseillé :

Nettoyage conseillé activer ou désactiver

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



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






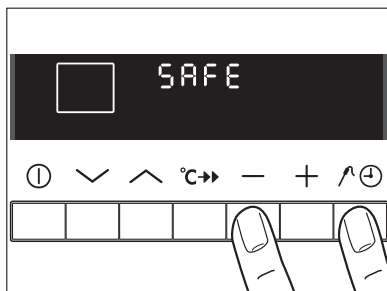
Autres fonctions

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.

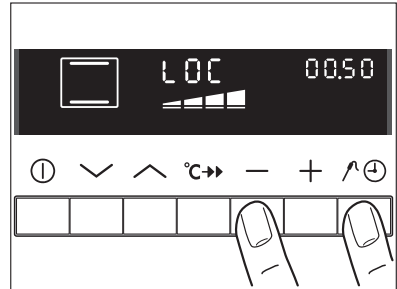
Verrouillage des touches

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 four : Air chaud avec collier chauffant  ou **Voûte et sole** 

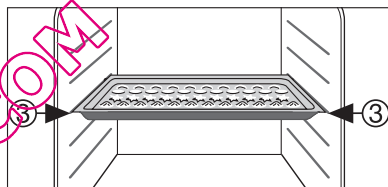
Plats à cuisson

- Pour cuire avec la fonction Voûte et sole , utilisez de préférence des plats en métal foncé dotés d'un revêtement.
- Pour cuire avec la fonction Air chaud avec collier chauffant , vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

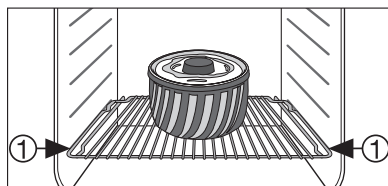
Niveaux de gradin

- La fonction Voûte et sole  permet seulement de faire cuire une préparation sur un seul niveau de gradin.
- La fonction Air chaud avec collier chauffant  permet de faire cuire une préparation sur deux ou trois niveaux de gradin à la fois :

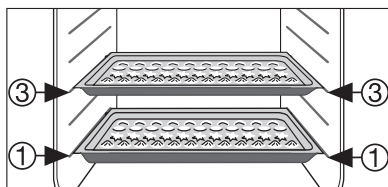
1 plaque à pâtisserie :
par ex. niveau de gradin 3



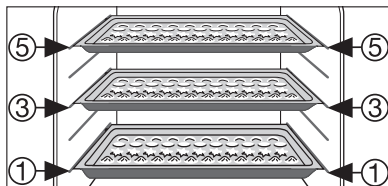
1 plat à cuisson :
par ex. niveau de gradin 1





2 plaques à pâtisserie :
par ex. niveaux de gradin 1 et 3



2 plaques à pâtisserie :
niveaux de gradin 1, 3 et 5



Remarques générales

- Insérez la plaque partie en biseau vers l'avant !
- Les fonctions Voûte et sole  ou Air chaud avec collier chauffant  permettent de placer simultanément deux plats de cuisson l'un à côté de l'autre sur la grille. Cela ne prolonge que très légèrement la durée de la cuisson.



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

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Les tableaux indiquent les températures, durées de cuisson et niveaux de gradin recommandés pour la cuisson d'une sélection de préparations.

- Ces indications de température et de durée de cuisson sont seulement des valeurs indicatives puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité d'ingrédients et du type de plat de cuisson.
- Pour une première préparation, nous conseillons de régler la température au niveau le plus bas et de ne choisir un niveau de température plus élevé qu'en cas de nécessité, par exemple si vous souhaitez un meilleur brunissement ou si la cuisson dure trop longtemps.
- Si vous ne trouvez pas de données correspondant spécifiquement à votre recette, guidez-vous à l'aide d'un gâteau similaire.
- La cuisson sur plusieurs niveaux à la fois de gâteaux sur plaques à pâtisserie ou dans des moules peut se prolonger de 10 à 15 minutes.
- Les préparations avec sauce / jus (par exemple les pizzas, les tartes aux fruits, etc.) seront cuites sur un seul niveau.
- Des différences d'épaisseur de la préparation peuvent conduire à un doré non homogène au début de la cuisson. Ne **modifiez pas la température sélectionnée pour autant**. Les différences de coloration se résorbent au cours de la cuisson.
- Il se peut que votre nouveau four fonctionne autrement que votre ancien four. C'est pour cette raison que nous vous prions de bien vouloir adapter vos réglages habituels (températures, temps de cuisson) et vos niveaux de cuisson aux recommandations mentionnées dans les tableaux suivants.




















En cas de durées de cuisson plus longues, vous pouvez mettre à l'arrêt le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.



Sauf précision spécifique, les données indiquées dans les tableaux concernent l'insertion des préparations dans un four à froid.

Tableau de cuisson

Cuisson sur un niveau de gradin

| Type de pâtisserie | Fonction du four | Niveau de gradin | Température °C | Durée heures min | |
|--|---|----------------------------------|----------------|------------------------------|-------------------|
| Pâtisserie dans un moule | | | | | |
| Brioche ou baba |  | Air chaud avec collier chauffant | 1 | 150-160 | 0:50-1:10 |
| Gâteaux sablés/cake |  | Air chaud avec collier chauffant | 1 | 140-160 | 1:10-1:30 |
| Tarte fourrée |  | Air chaud avec collier chauffant | 1 | 140 | 0:25-0:40 |
| Tarte fourrée |  | Voûte et sole | 1 | 160 | 0:25-0:40 |
| Fond de tarte pâte brisée |  | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 170-180 ¹⁾ | 0:10-0:25 |
| Fond de tarte pâte molle |  | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 150-170 | 0:20-0:25 |
| Tarte aux pommes nappée |  | Voûte et sole | 1 | 170-190 | 0:50-1:00 |
| Tourte aux pommes (2 moules Ø20 cm, disposés en diagonale) |  | Air chaud avec collier chauffant | 1 | 160 | 1:10-1:30 |
| Tourte aux pommes (2 moules Ø20 cm, disposés en diagonale) |  | Voûte et sole | 1 | 180 | 1:10-1:30 |
| Tartes salées (par ex. quiche lorraine) |  | Air chaud avec collier chauffant | 1 | 160-180 | 0:30-1:10 |
| Tarte au fromage |  | Voûte et sole | 1 | 170-190 | 1:00-1:30 |
| Cuisson sur plaques à pâtisserie | | | | | |
| Brioche tressée / couronne |  | Voûte et sole | 3 | 170-190 | 0:30-0:40 |
| Gâteau de Noël fourré |  | Voûte et sole | 3 | 160-180 ¹⁾ | 0:40-1:00 |
| Pain (pain de seigle) - d'abord - ensuite |  | Voûte et sole | 1 | 230 ¹⁾ 160-180 | 0:25 0:30-1:00 |
| Choux garnis / éclairs |  | Voûte et sole | 3 | 160-170 ¹⁾ | 0:15-0:30 |
| Biscuit roulé |  | Voûte et sole | 3 | 180-200 ¹⁾ | 0:10-0:20 |
| Gâteau aux crumbles |  | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 150-160 | 0:20-0:40 |
| Gâteau au beurre / au sucre |  | Voûte et sole | 3 | 190-210 ¹⁾ | 0:15-0:30 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) ²⁾ |  | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 150 | 0:35-0:50 |



| Type de pâtisserie | Fonction du four | Niveau de gradient | Température °C | Durée heures min | |
|---|------------------|----------------------------------|----------------|-----------------------|-----------|
| Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) ²⁾ | | Voûte et sole | 3 | 170 | 0:35-0:50 |
| Gâteau aux fruits sur pâte brisée | | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 160-170 | 0:40-1:20 |
| Gâteaux sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par ex. du fromage blanc, de la crème, des amandes effilées) | | Voûte et sole | 3 | 160-180 ¹⁾ | 0:40-1:20 |
| Pizza (bien garnie) ²⁾ | | Air chaud avec collier chauffant | 1 | 180-200 ¹⁾ | 0:30-1:00 |
| Pizza (fine) | | Air chaud avec collier chauffant | 1 | 200-220 ¹⁾ | 0:10-0:25 |
| Pain plat | | Air chaud avec collier chauffant | 1 | 200-220 | 0:08-0:15 |
| Tartes flambées (Suisse) | | Air chaud avec collier chauffant | 1 | 180-200 | 0:35-0:50 |
| Petits biscuits | | | | | |
| Petits biscuits pâte brisée | | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 150-160 | 0:06-0:20 |
| Petits gâteaux secs | | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 140 | 0:20-0:30 |
| Petits gâteaux secs | | Voûte et sole | 3 | 160 ¹⁾ | 0:20-0:30 |
| Petits gâteaux secs pâte molle | | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 150-160 | 0:15-0:20 |
| Meringues, baisers | | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 80-100 | 2:00-2:30 |
| Macarons | | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 100-120 | 0:30-0:60 |
| Petits gâteaux secs pâte levée | | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 150-160 | 0:20-0:40 |
| Petits gâteaux secs pâte feuilletée | | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 170-180 ¹⁾ | 0:20-0:30 |
| Petits pains | | Air chaud avec collier chauffant | 3 | 160 ¹⁾ | 0:20-0:35 |
| Petits pains | | Voûte et sole | 3 | 180 ¹⁾ | 0:20-0:35 |

| Type de pâtisserie | Fonction du four | Niveau de gradin | Température °C | Durée heures min |
|--------------------------|--|------------------|-------------------|------------------|
| Petits cakes (20/plaque) |  Air chaud avec collier chauffant | 3 | 140 ¹⁾ | 0:20-0:30 |
| Petits cakes (20/plaque) |  Voûte et sole | 3 | 170 ¹⁾ | 0:20-0:30 |

1) Préchauffer le four

2) Utilisez le plateau multi-usages ou une lèchefrite

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

| Type de gâteau | Air chaud avec collier chauffant  | Air chaud avec collier chauffant  | 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 Turbo pizza

| 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 |  | Voûte et sole | 1 | 180-200 | 0:45-1:00 |
| Lasagne |  | Voûte et sole | 1 | 180-200 | 0:25-0:40 |
| Gratin de légumes ¹⁾ |  ↔ | Gril infratherm + Tournebroche | 1 | 160-170 | 0:15-0:30 |
| Baguettes gratinées ¹⁾ |  ↔ | Gril infratherm + Tournebroche | 1 | 160-170 | 0:15-0:30 |
| Soufflets sucrés |  | Voûte et sole | 1 | 180-200 | 0:40-0:60 |
| Soufflés au poisson |  | Voûte et sole | 1 | 180-200 | 0:30-1:00 |
| Légumes farcis |  ↔ | Gril infratherm + Tournebroche | 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 |  | Voûte et sole | 3 | Suivant les indications du fabricant |
| Pommes de terre frites ¹⁾ (300-600 g) |  | Gril infratherm + Tournebroche | 3 | 200-220 |
| Baguettes |  | Voûte et sole | 3 | Suivant les indications du fabricant |
| Gâteaux aux fruits |  | Voûte et sole | 3 | Suivant les indications du fabricant |

1) Remarque : Retournez les frites 2 à 3 fois

Faire rôtir

Fonctions Four Voûte et sole  ou Gril infratherm + Tournebroche 

Insérez le filtre pour faire un rôti !

Plats à rôtir

- Tous les plats à rôtir résistants à la chaleur peuvent être utilisés (respectez les consignes d'utilisation du fabricant !).
- Vous pouvez placer les rôtis de grande taille **directement sur le plateau multi usages ou sur la grille sous laquelle vous aurez placé le plateau multi-usages.**
- Nous vous recommandons de faire rôtir les viandes maigres **dans un plat de cuisson pourvu d'un couvercle**. Cela rend la viande plus juteuse.
- Vous pouvez faire rôtir toutes les viandes susceptibles de cuire en formant une croûte dans **un plat à rôtir sans couvercle**.














Remarques concernant le tableau de rôtitissage

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-après sont des valeurs indicatives.

- Nous vous recommandons de faire seulement rôtir au four des morceaux de viande et de poisson **pesant 1 kg minimum**.
- Pour éviter que le jus de la viande ou la graisse brûle, nous vous recommandons d'ajouter un peu d'eau dans le plat à rôtir.
- Si nécessaire, retournez le rôti (au bout de 1/2 - 2/3 de la durée de la cuisson).
- Arrosez plusieurs fois les rôtis de grande taille et la volaille avec le jus. Le rôti sera meilleur.
- Pour utiliser la chaleur résiduelle, éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Tableau de rôtiissage

| 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 | | Voûte et sole | 1 | 200-250 | 2:00-2:30 |
| Rosbif ou filet | | | | | | Par cm d'épaisseur |
| - bleu | Par cm d'épaisseur | | Gril infra-therm + Tournebroche | 1 | 190-200 ¹⁾ | 0:05 - 0:06 |
| - saignant | Par cm d'épaisseur | | Gril infra-therm + Tournebroche | 1 | 180-190 | 0:06 - 0:08 |
| - cuit à point | Par cm d'épaisseur | | Gril infra-therm + Tournebroche | 1 | 170-180 | 0:08 - 0:10 |
| Viande de porc | | | | | | |
| Epaule, collet, morceau de jambon | 1-1,5 kg | | Gril infra-therm + Tournebroche | 1 | 160-180 | 1:30 - 2:00 |
| Côtelettes, côtes fumées | 1-1,5 kg | | Gril infra-therm + Tournebroche | 1 | 170-180 | 1:00 - 1:30 |
| Rôti de viande hachée | 750 g-1 kg | | Gril infra-therm + Tournebroche | 1 | 160-170 | 0:45 - 1:00 |
| Jarret de porc (précuit) | 750 g-1 kg | | Gril infra-therm + Tournebroche | 1 | 150-170 | 1:30 - 2:00 |
| Viande de veau | | | | | | |
| Rôti de veau | 1 kg | | Gril infra-therm + Tournebroche | 1 | 160-180 | 1:30 - 2:00 |

| Nature de la viande | Quantité | Fonctions Four | Niveau de gradin | Température °C | Durée en h : min | |
|-----------------------------------|--------------------|---|-------------------------------|----------------|-----------------------|-------------|
| Jarret de veau | 1,5-2 kg |  | Gril infatherm + Tournebroche | 1 | 160-180 | 2:00 - 2:30 |
| Agneau | | | | | | |
| Rôti d'agneau, gigot d'agneau | 1-1,5 kg |  | Gril infatherm + Tournebroche | 1 | 150-170 | 1:15 - 2:00 |
| Carré d'agneau | 1-1,5 kg |  | Gril infatherm + Tournebroche | 1 | 160-180 | 1:00 - 1:30 |
| Gibier | | | | | | |
| Râble de lièvre, cuisse de lièvre | Jusqu'à 1 kg |  | Voûte et sole | 3 | 220-250 ¹⁾ | 0:25 - 0:40 |
| Râble de chevreuil/cerf | 1,5-2 kg |  | Voûte et sole | 1 | 210-220 | 1:15 - 1:45 |
| Gigot de chevreuil/cerf | 1,5-2 kg |  | Voûte et sole | 1 | 200-210 | 1:30 - 2:15 |
| Volaille | | | | | | |
| Volaille en morceaux | De chacun 200-250g |  | Gril infatherm + Tournebroche | 1 | 200-220 | 0:35-0:50 |
| Demi-poulet | De chacun 400-500g |  | Gril infatherm + Tournebroche | 1 | 190-210 | 0:35 - 0:50 |
| Poulet, poule | 1-1,5 kg |  | Gril infatherm + Tournebroche | 1 | 190-210 | 0:45 - 1:15 |
| Canard | 1,5-2 kg |  | Gril infatherm + Tournebroche | 1 | 180-200 | 1:15 - 1:45 |
| Oie | 3,5-5 kg |  | Gril infatherm + Tournebroche | 1 | 160-180 | 2:30 - 3:30 |

| Nature de la viande | Quantité | Fonctions Four | Niveau de gradin | Température °C | Durée en h : min | |
|-----------------------------|------------|---|---------------------------------|----------------|------------------|-------------|
| Dinde/dindonneau | 2,5-3,5 kg |   | Gril infra-therm + Tournebroche | 1 | 160-180 | 1:45-2:30 |
| Dinde/dindonneau | 4-6 kg |   | Gril infra-therm + Tournebroche | 1 | 140-160 | 2:30 - 4:00 |
| Poisson (à l'étuvée) | | | | | | |
| Poissons entiers | 1-1,5 kg |  | Voûte et sole | 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) | 45 - 50 °C |
| à point (medium) | 60 - 65 °C |
| bien cuit | 70 - 75 °C |
| Viande de porc | |
| Epaule, jambon, longe | 80 - 82 °C |
| Côtelette (dos), côtelettes fumées | 75 - 80 °C |
| Rôti de viande hachée | 75 - 80 °C |
| Viande de veau | |
| Rôti de veau | 75 - 80 °C |
| Jarret de veau | 85 - 90 °C |
| Mouton / agneau | |
| Gigot de mouton | 80 - 85 °C |
| Selle de mouton | 80 - 85 °C |
| Rôti d'agneau, gigot d'agneau | 70 - 75 °C |
| Gibier | |
| Râble de lièvre | 70 - 75 °C |
| 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

Fonctions four Cuisson à basse température

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

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

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


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


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



Avertissement : Placez le filtre à graisse avant la cuisson !



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

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












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

Tableau Cuisson à basse température

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

Griller

Fonction four : Gril + Tournebroche  , **Maxi-gril + Tournebroche**  , **Gril infratherm + Tournebroche**   **avec réglage de la température maximale**








Avertissement : Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.



Lorsque vous utilisez les **fonctions Gril**, faites toujours **préchauffer le four vide pendant 5 minutes !**

- Pour griller, placez la **grille** dans le **gradin** recommandé.
- Veuillez toujours placer le **plateau** dans le **1er niveau d'utilisation** en partant du bas.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le grill.

Gril avec tournebroche

| Plat | Quantité kg | | Fonction | Température °C | Durée de la grillade h. : min. (Valeur indicative) |
|------------------------------------|---------------------|---|-----------------------------|----------------|--|
| 1 poulet | env. 1 |  | Maxi-gril + Tournebroche | 240 | 1:00-1:10 |
| 2 poulets | par pièce environ 1 |  | Maxi-gril + Tournebroche | 240 | 1:15-1:20 |
| 1 canard | 1,5-2 |  | Maxi-gril + Tournebroche | 240 | 1:20-1:40 |
| 1 roulé de porc | 1 |  | Maxi-gril + Tournebroche | 240 | 1:45-2:15 |
| 1 jarret de porc (1/2 h. pré-cuit) | 1-1,3 |  | Maxi-gril + Tournebroche | 240 | 2:00-2:30 |

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 |

| Plat | Durée de décongélation min | Durée post-décongélation en min | Remarque |
|-----------------|----------------------------|---------------------------------|---|
| 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: Air chaud avec collier chauffant

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

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

Faire des conserves

Fonction Four : 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 **1^{er} 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 |
| Concombres | 160-170 | 50-60 | --- |
| Cornichons mélangés | 160-170 | 50-60 | 15 |
| Choux-raves, petits pois, asperges | 160-170 | 50-60 | 15-20 |

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Nettoyage et entretien



Avertissement : Pour le nettoyage, l'appareil doit être arrêté et refroidit.

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

Attention : **Ne pas utiliser de poudre à récurer, d'outil de nettoyage coupant ou de tampon à récurer.**

Ne pas utiliser d'agents de nettoyage corrosifs ou de grattoirs en métal coupants pour nettoyer la porte du four, ceux-ci risquant de rayer la surface, ce qui pourrait ensuite briser le verre.

Extérieur de l'appareil

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

Intérieur du four



Avertissement : Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est hors tension et qu'il est froid.



Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler. La fonction Pyrolyse peut provoquer des décolorations de l'émail.

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement lors de l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau savonneuse puis séchez-le.



En cas de salissures importantes, utilisez la fonction Pyrolyse pour nettoyer le four.

Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plat, ...) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Filtre à graisse


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


Accessoire antiadhésif

Nettoyez les accessoires antiadhésifs avec de l'eau chaude et du produit vaisselle à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon.





L'apparition de taches claires sur le revêtement ne signifie pas qu'il est endommagé.


 **Avvertissement : N'utilisez aucun produit détergent corrosif ou abrasif, aucun spray de nettoyage, aucun tampon en acier ou autres objets métalliques durs, comme un couteau ou une lame de rasoir. Ces objets détruisent le revêtement.**

 **Avvertissement !** Ces accessoires ne doivent pas être lavés dans le lave-vaisselle. Cela éliminerait les propriétés antiadhésives.

Nettoyage par pyrolyse

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

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

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

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

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

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

Nettoyage par pyrolyse

1. Éliminer au préalable le plus gros des salissures à la main.


2. Sélectionner la fonction du four Pyrolyse .


– L'affichage de température indique P2.

– l'horloge affiche " 2:45"

– la durée clignote pendant environ 5 secondes.


Le nettoyage par pyrolyse commence ensuite.

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

 Eclairage est hors service.

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

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

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

Modifier la durée


1. Procéder comme décrit au chapitre "Nettoyage par pyrolyse".



2. Tant que Durée  clignote, sélectionner la durée souhaitée avec  ou  :

– 2:15 si le four est peu sale,

– 2:45 si le four est normalement sale,


– 3:15 si le four est très sale.

Durée  clignote pendant environ 5 secondes.
Le nettoyage par pyrolyse commence ensuite.

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

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

Modifier l'heure d'arrêt automatique de la pyrolyse

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

Nettoyage conseillé

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

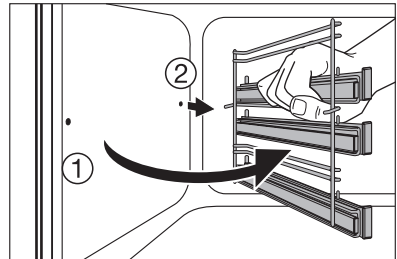
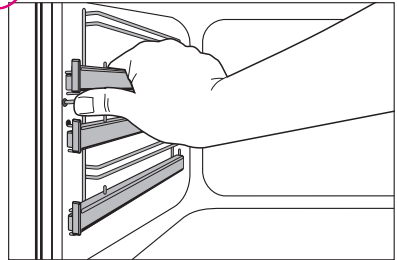
i La Nettoyage conseillé peut être activée et désactivée (voir le chapitre "utilisation du four").

Tiroir du four

Pour nettoyer les parois latérales, retirer les grilles encastrables des côtés gauche et droit du four.

Retrait de la grille encastrable

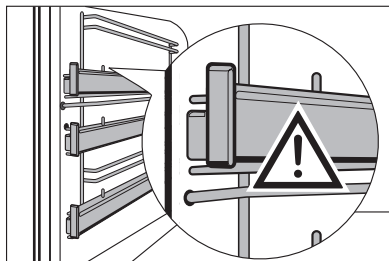
Retirez tout d'abord la grille à l'avant de la paroi du four puis suspendez-la à l'arrière.



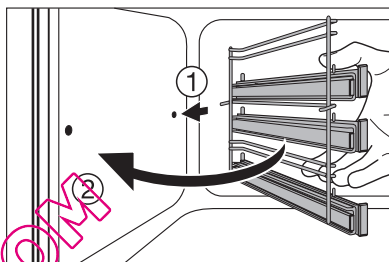
Installation de la grille encastrable



Lors du montage de la grille encastrable, veillez à ce que les boulons de blocage des rails télescopiques soient orientés vers l'avant !



Pour procéder au montage, suspendez tout d'abord la grille vers l'arrière puis placez-la à l'avant et exercez une pression dessus.



Nettoyage du tiroir de four

Nettoyez les tiroirs de four avec un détergent doux.



Avertissement : le tiroir de four n'est **pas adapté au lavage** en lave-vaisselle.



Avertissement : ne lubrifiez, en aucun cas, les rails télescopiques.



Recommandation pour l'utilisation dans des appareils à nettoyage par pyrolyse : Les tiroirs de four doivent être retirés avant de procéder à un nettoyage par pyrolyse !

Eclairage du four



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

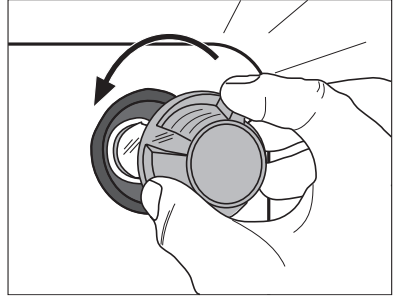
- Mettez le four hors service !
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



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

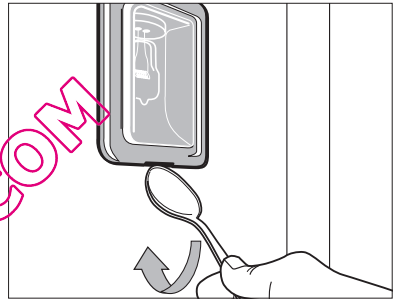
Remplacer la lampe du four / nettoyer le verre de protection

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



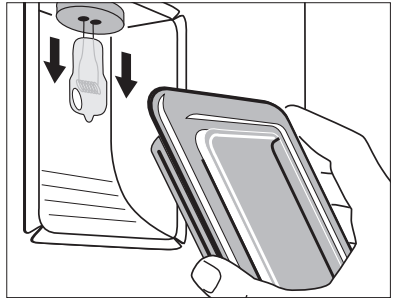
Remplacer la lampe latérale du four/ Nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez le gradin fil de gauche.
2. Enlevez la vitre de protection à l'aide d'un objet étroit arrondi (p. ex. une cuillère à café) et nettoyez-la.
3. Si nécessaire: Changer la lampe halogène du four.
Commander la lampe de rechange auprès du SAV (voir ci-dessous Service/SAV)



Saisissez toujours la lampe halogène avec un chiffon afin d'éviter le dépôt de résidus gras de traces de doigts.

4. Remettez la vitre de protection en place.
5. Mettez en place le gradin fil.

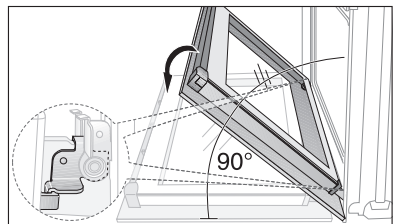


Porte du four

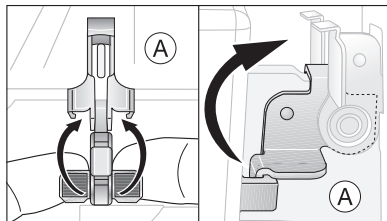
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la portedu four.

Décrochage de la porte du four

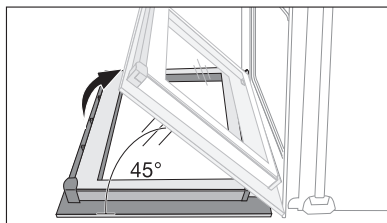
1. Ouvrez complètement la porte du four.



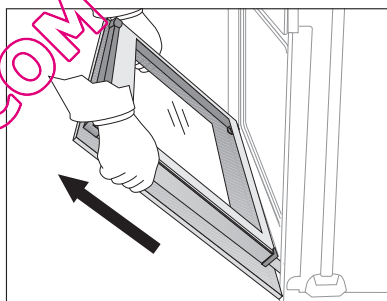
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



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



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

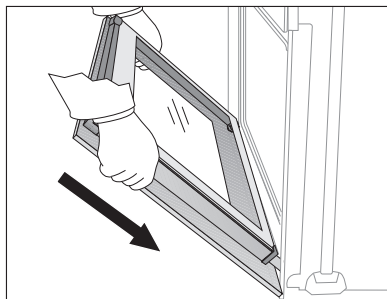


Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une ouverture par exemple, pour éviter de la rayer.

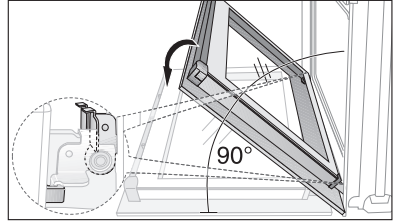
Accrochage de la porte du four

1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°.

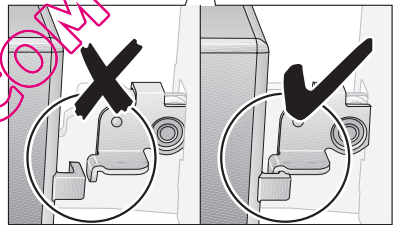
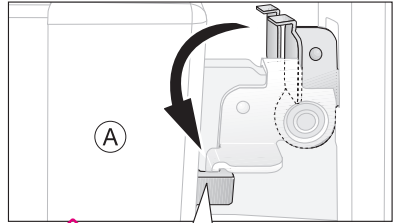
Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



2. Ouvrez complètement la porte du four.



3. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine.



4. Fermez la porte du four

Porte vitrée du four

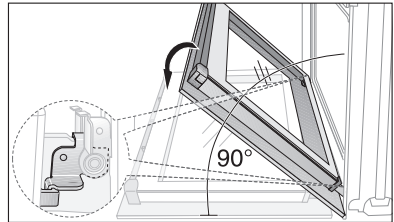
La porte du four est équipée de quatre vitres appliquées l'une derrière l'autre. Les vitres intérieures sont amovibles pour permettre le nettoyage.



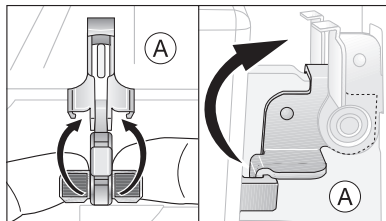
Attention ! Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démontage des vitres de la porte

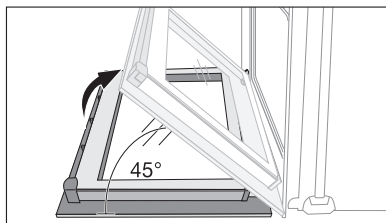
1. Ouvrez complètement la porte du four.



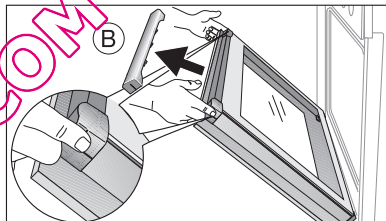
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



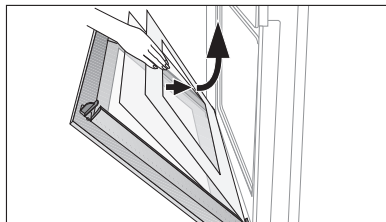
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



4. Saisissez des deux côtés de la porte le support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support. Puis retirez le support en le sortant vers le haut.



5. Saisissez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.

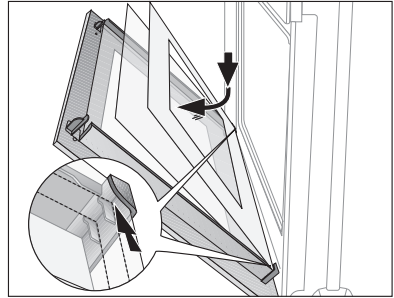


Nettoyage des vitres de la porte

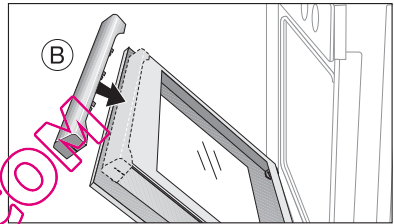
Lavez les vitres de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer soigneusement.

Montage des vitres de la porte

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

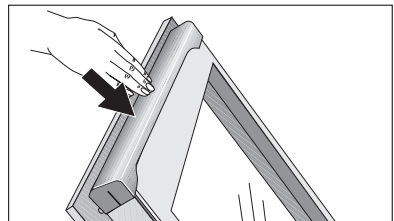
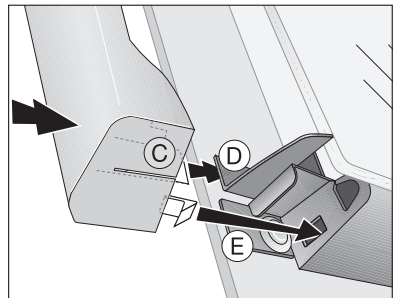


2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte.

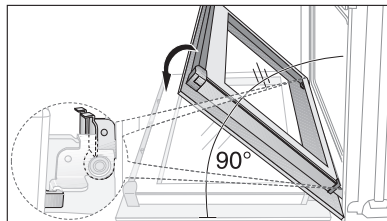


Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit entre la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D).

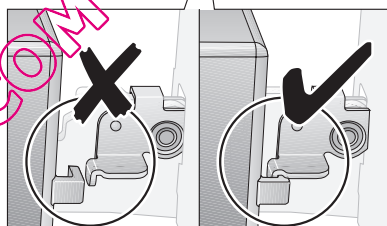
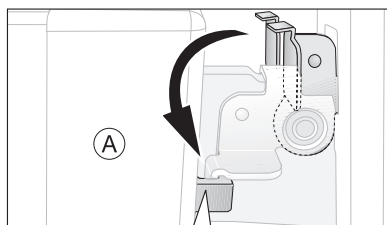
La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.



3. Ouvrez complètement la porte du four.



4. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine..



5. Fermez la porte du four

Que faire si ...

| Symptômes | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| Le four ne chauffe pas | Le four n'est pas branché | Branchez le four |
| | L'heure n'est pas réglée | Réglez l'heure |
| | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués | Vérifiez les réglages |
| | L'arrêt automatique du four est activé. | Voir arrêt automatique |
| | Le fusible de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché. | Vérifiez le fusible S'il se redéclenche plusieurs fois, contactez un électricien agréé. |
| L'éclairage du four est en panne | L'ampoule est grillée | Remplacez l'ampoule |
| La pyrolyse ne fonctionne pas ("C1" s'affiche à l'indicateur de l'heure) | La grille/le tiroir à ustensiles n'ont pas été retirés | Enlevez la grille/le tiroir à ustensiles |

| Symptômes | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| La pyrolyse ne fonctionne pas ("C3" s'affiche à l'indicateur de l'heure) | La porte n'est pas correctement fermée ou le verrouillage de la porte est défectueux | Fermez la porte correctement |
| La touche F11 apparaît sur la minuterie | La sonde à viande a subi un court-circuit ou la tige de la sonde à viande n'est pas bien fixée dans la fiche. | Enfoncer la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située dans la paroi latérale du four. |
| La touche F2 apparaît sur la minuterie | Porte non correctement fermée ou verrouillage de la porte défectueux. | Fermer correctement la porte ; Eteindre puis remettre en marche l'appareil sur le fusible de la maison ou le commutateur de sécurité du disjoncteur ; En cas de persistance de l'affichage, contacter le service après-vente. |
| L'horloge affiche un code d'erreur non indiqué ci-dessus | Erreur électronique | Déactivez puis réactivez l'appareil par l'intermédiaire du fusible domestique ou du disjoncteur dans le boîtier du fusible. Si les messages réapparaissent, adressez-vous au service après-vente |
| Le tournebroche ne tourne pas. | La fonction du four correspondante n'a pas été sélectionnée. Le tournebroche n'est pas installé correctement. | Sélectionnez la fonction du four associée au fonctionnement du tournebroche. Poussez le tournebroche jusqu'à ce qu'il s'encliquette. |

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.

QUELFOUR.COM

Instructions d'installation



Avvertissement : Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.



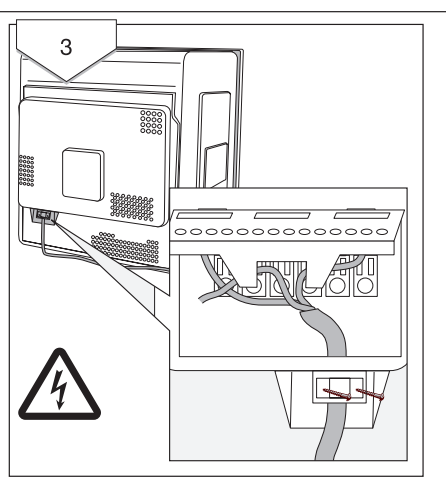
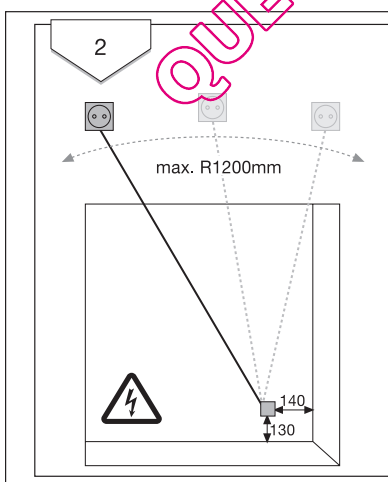
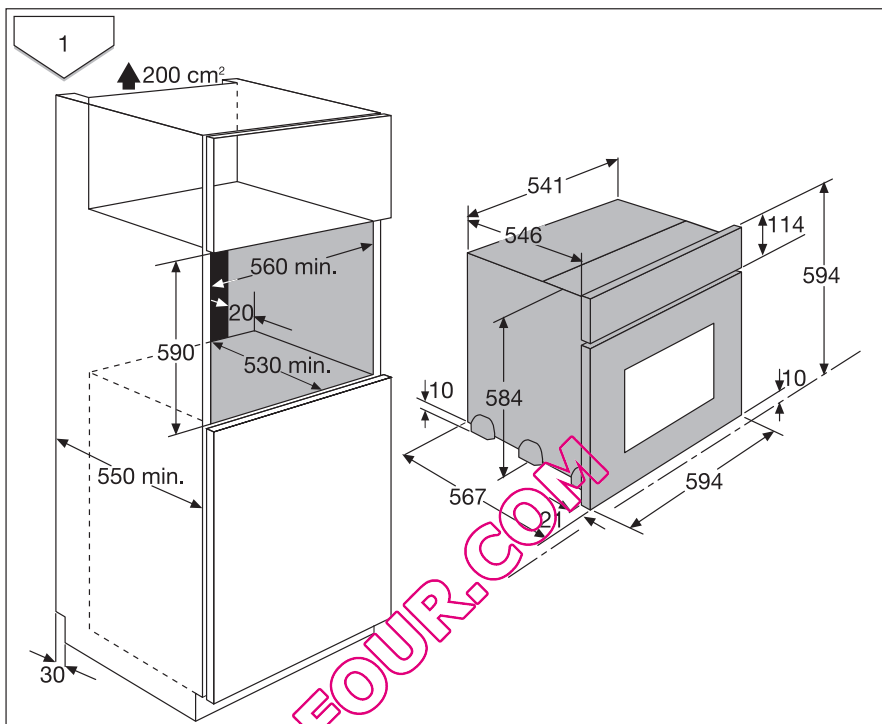
Consignes de sécurité pour l'installateur

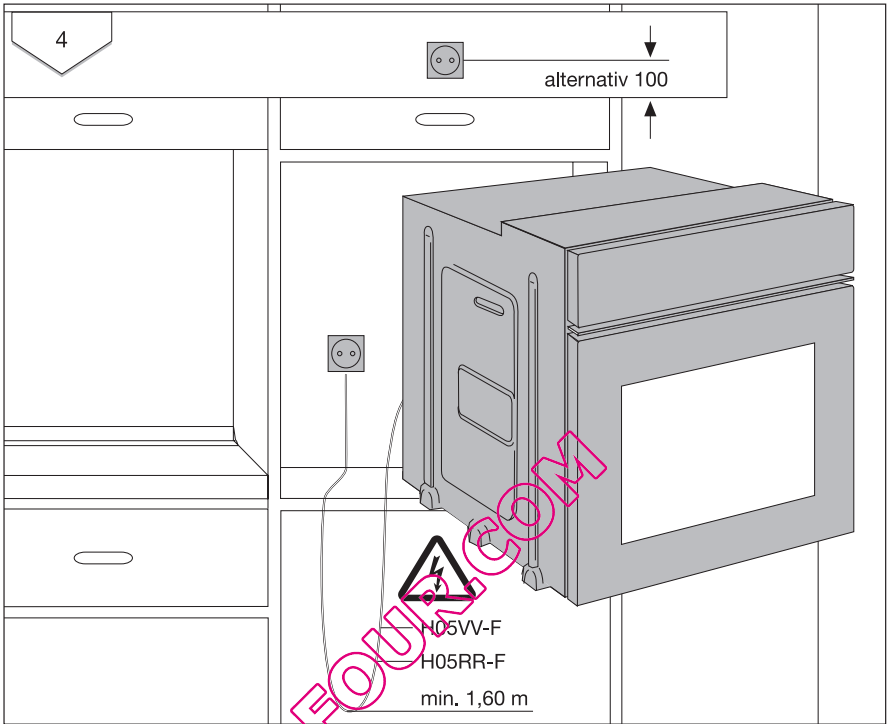
- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact.
- Le niveau de sécurité de l'armoire encastrable doit être conforme à DIN 68930.
- Les cuisinières et les plaques de cuisson encastrables sont équipées de systèmes de branchement spécifiques. Par mesure de sécurité, elles ne peuvent être combinées qu'avec des appareils du même fabricant.

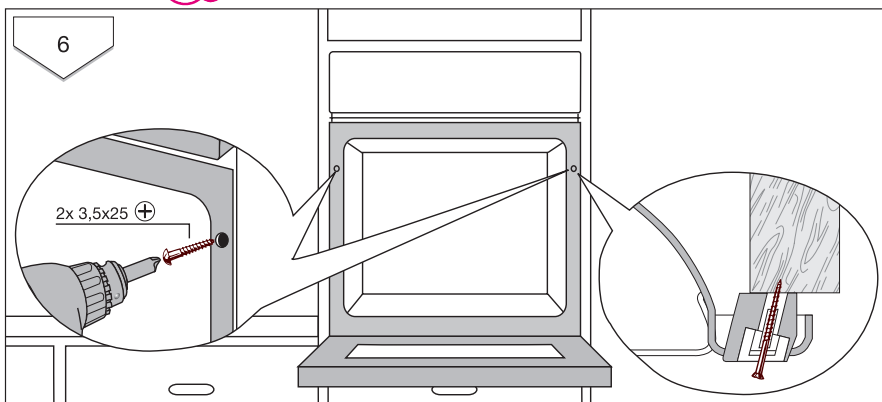
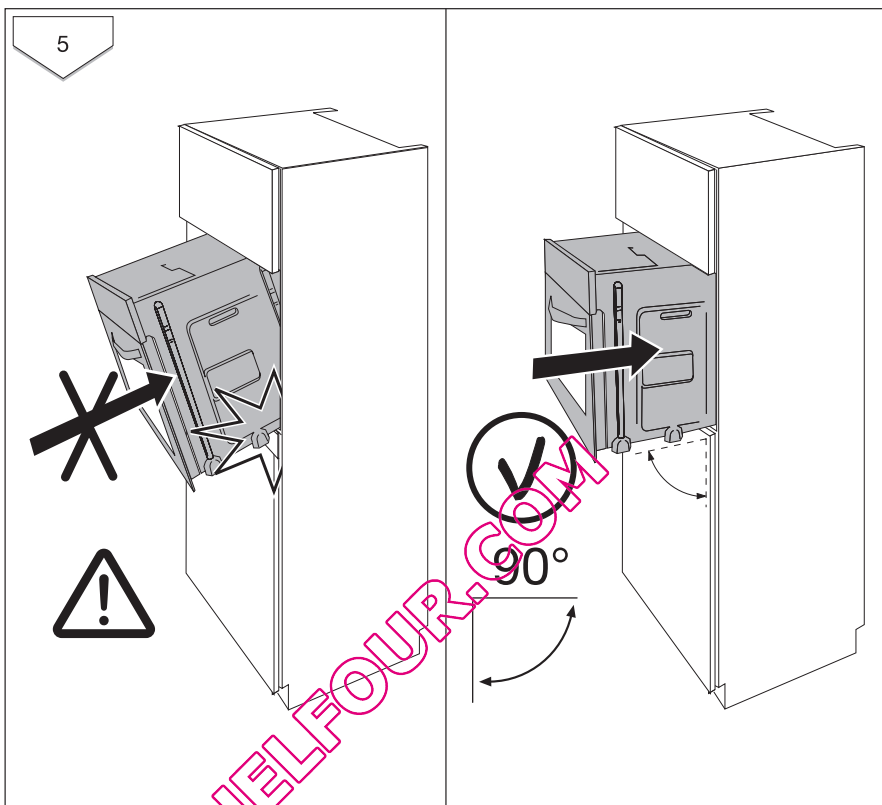
L'utilisation de liteaux calorifuges n'est pas autorisée pour les cuisinières et fours à pyrolyse, si la niche est pourvue d'une paroi arrière et d'un fond fermé.

Cependant, si le fond est raccourci d'au moins 20 mm et qu'une ventilation du socle est assurée dans la même section transversale, un tel montage est possible.

QUELFOUR.COM







Garantie/Si vous devez nous contacter

Garantie

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

Info Conso




BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 03 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute autre question :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 562 076 125 RCS COMPIEGNE.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

www.electrolux.com

|  |  |  |
|---|---|---|
| Albania | +35 5 4 261 450 | Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane |
| Belgique/België/ Belgien | +32 2 363 04 44 | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek |
| Česká republika | +420 2 61 12 61 12 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Fürther Straße 246, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | www.electrolux.fr | |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | 6 so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +37 17 84 59 34 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lithuania | +3702780607 | Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius |
| Luxembourg | +352 42 431 301 | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo |
| Österreich | +43 18 66 400 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 43 47 300 | ul. Kolejowa 5/7, Warszawa |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO |
| Schweiz/Suisse/ Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 43 33 43 22 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domá- ce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bra- tislava |
| Suomi | www.electrolux.fi | |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |

|  |  |  |
|---|---|---|
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul |
| Россия | +7 495 937 7837 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“ |
| Україна | +380 44 586 20 60 | 04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“ |

QUELFOR.COM

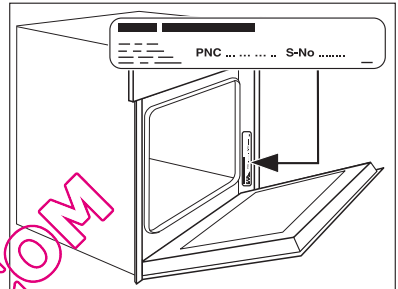
Service après-vente

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 :

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.COM

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.fr

www.aeg-electrolux.be

387 996 202-A-040609-01 Sous réserve de modifications

QUELFOUR.COM