

viva

Four intégré VVH33C35...

QUELFOUR.COM

[fr] Notice d'utilisation

|   |          |   |           |
|---|----------|---|-----------|
| <b>Conseils et consignes de sécurité</b> .....  | <b>2</b> | <b>Entretien et nettoyage</b> .....   | <b>11</b> |
| Avant l'assemblage .....                        | 2        | Produits de nettoyage.....  | 11        |
| Conseils et consignes de sécurité .....         | 2        | Fonction éclairage .....  | 11        |
| Causes des dommages .....                       | 3        | Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite ..... | 11        |
| <b>Votre nouveau four</b> .....                 | <b>4</b> | Démonter et remonter la porte du four .....                                     | 12        |
| Bandeau de commande.....                        | 4        | Démonter et remonter les plaques en verre de la porte .....                     | 12        |
| Sélecteur de fonctions .....                    | 4        | <b>Que faire en cas de panne ?</b> .....  | <b>14</b> |
| Touches de commande et panneau indicateur ..... | 4        | Tableau des pannes .....  | 14        |
| Thermostat .....                                | 5        | Changer l'ampoule du four .....   | 14        |
| Compartiment intérieur du four .....            | 5        | Vitre protectrice .....   | 14        |
| Accessoires .....                               | 5        | <b>Service après-vente</b> .....  | <b>15</b> |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....      | <b>6</b> | Numéros de produit E et de fabrication FD .....                                 | 15        |
| Programmer l'heure.....                         | 6        | <b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....                   | <b>15</b> |
| Chauffer le four.....                           | 6        | Économiser l'énergie .....  | 15        |
| Nettoyage des accessoires .....                 | 6        | Élimination des déchets de manière écologique .....                             | 15        |
| <b>Programmer le four</b> .....                 | <b>6</b> | <b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....                            | <b>15</b> |
| Mode de cuisson et température .....            | 6        | Gâteaux et pâtisseries .....  | 15        |
| Chauffage rapide .....                          | 6        | Conseils pratiques de cuisson.....  | 17        |
| <b>Programmer les fonctions de temps</b> .....  | <b>7</b> | Viandes, volailles, poissons.....   | 18        |
| Minuterie .....                                 | 7        | Conseils pour les rôtis et grillades.....                                       | 19        |
| Temps de cuisson .....                          | 7        | Gratins, soufflés, toasts .....   | 20        |
| Heure de fin de cuisson .....                   | 8        | Plats préparés .....  | 20        |
| Heure.....                                      | 8        | Plats spéciaux .....  | 20        |
| <b>Sécurité-enfants</b> .....                   | <b>8</b> | Décongélation .....   | 21        |
| <b>Modifier les réglages de base</b> .....      | <b>9</b> | Séchage .....   | 21        |
| <b>Arrêt automatique</b> .....                  | <b>9</b> | Cuisson des confitures .....  | 21        |
| <b>Autonettoyage</b> .....                      | <b>9</b> | <b>L'acrylamide dans l'alimentation</b> .....                                   | <b>22</b> |
| Recommandations importantes.....                | 9        | <b>Plats tests</b> .....  | <b>23</b> |
| Avant le nettoyage.....                         | 10       | Enfourner.....  | 23        |
| Réglage .....                                   | 10       | Grillades .....   | 23        |
| Après l'autonettoyage .....                     | 10       |   |           |

## Conseils et consignes de sécurité

Lisez attentivement les instructions de ce manuel. Conservez les notices d'utilisation et de montage. Si cet appareil est cédé à une autre personne, il doit être accompagné du manuel correspondant.

Ces notices d'instructions sont aussi bien valables pour les fours indépendants que pour les fours polyvalents. Si votre four est polyvalent, lisez la notice d'utilisation pour connaître son fonctionnement.

### Avant l'assemblage

#### Dommages pendant le transport

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. En cas de dommages provoqués pendant le transport, ne branchez pas l'appareil. Contactez le Service technique et notez par écrit les dommages occasionnés pour éviter de perdre tout droit à indemnisation.

#### Branchement électrique

Le four doit uniquement être branché par un technicien spécialisé et agréé. La garantie ne couvre pas les dommages occasionnés par une erreur de branchement.

Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez que l'installation électrique de votre maison possède une prise de terre et réunit toutes les conditions de sécurité en vigueur.

L'assemblage et la connexion de votre four doivent être effectués par un technicien agréé. L'utilisation du four sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances très peu probables, de graves dommages (blessures corporelles et décès par électrocution). Le fabricant n'est pas tenu responsable du fonctionnement inadéquat et des éventuels dommages provoqués par des installations électriques non conformes.

### Conseils et consignes de sécurité

Cet appareil a uniquement été conçu pour un usage domestique. N'utilisez le four que pour la préparation d'aliments.

Les enfants et adultes ne doivent pas manipuler le four sans surveillance

- s'ils souffrent d'une altération de leurs capacités physiques ou mentales, ou bien
- lorsqu'ils ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaire.

Ne laissez pas les enfants jouer avec le four.

## Porte du four

La porte du four doit rester fermée lorsque le four est en fonctionnement. Par mesure de sécurité, il est recommandé de laisser la porte du four systématiquement fermée, même lorsque le four est éteint.

Ne pas jouer avec la porte du four, ni s'y suspendre ou s'y asseoir, même lorsque celle-ci est fermée.

## Compartiment intérieur du four chaud

### ⚠ Risque de brûlures !

- Ne touchez jamais les surfaces intérieures du four ni les éléments chauffants lorsqu'ils sont chauds. Ouvrez la porte du four avec prudence. Un dégagement de vapeur chaude peut se produire. Les petits enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud au risque de générer de la vapeur d'eau chaude.
- Ne préparez pas de plats en utilisant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu à l'intérieur du four. Utilisez de faibles doses de boissons fortement alcoolisées et ouvrez la porte du four avec précaution.

### ⚠ Risque d'incendie !

- N'introduisez jamais d'objets inflammables à l'intérieur du four. N'ouvrez pas la porte si le four dégage de la fumée. Éteignez le four. Débranchez la prise ou déconnectez le fusible du boîtier à fusibles.
- Fixez correctement le papier de cuisson aux accessoires lors du préchauffage du four. À l'ouverture du four, un courant d'air se produit. Le papier de cuisson pourrait entrer en contact avec les éléments chauffants et prendre feu. Veillez à toujours fixer le papier de cuisson sur le récipient ou le moule. Ne recouvrez de papier de cuisson que la surface nécessaire. Le papier de cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire qu'il recouvre.

### ⚠ Risque de court-circuit !

Ne fixez aucun câble de raccordement d'appareils électriques sur la porte chaude du four au risque de faire fondre la gaine isolante.

## Accessoires et récipients chauds

### ⚠ Risque de brûlures !

Ne retirez pas les accessoires ou récipients chauds du four sans utiliser de maniques.

## Dépannages inappropriés

### ⚠ Risque de décharge électrique !!

Les dépannages non appropriés sont dangereux. Ils ne peuvent être effectués que par un personnel du Service technique dûment formé. Débranchez la prise ou déconnectez le fusible de la boîte à fusibles lorsque l'appareil est défectueux. Prévenez le Service technique.

## Autonettoyage

### ⚠ Risque d'incendie !

- Les restes d'aliments, d'huile et de jus de rôti peuvent prendre feu pendant l'autonettoyage. Avant de procéder au nettoyage, éliminez les grosses saletés présentes dans le compartiment intérieur du four.
- Ne suspendez pas d'objets inflammables sur la poignée de la porte (chiffons de cuisine, par exemple). L'extérieur du four chauffe énormément pendant le nettoyage. Tenez les enfants hors de portée.

## ⚠ Risques importants pour la santé !

Les plaques et les moules à revêtement antiadhésif ne doivent pas être nettoyés avec la fonction d'autonettoyage. La chaleur intense élimine en effet le revêtement antiadhésif et dégage des gaz toxiques.

## Causes des dommages

### Attention !

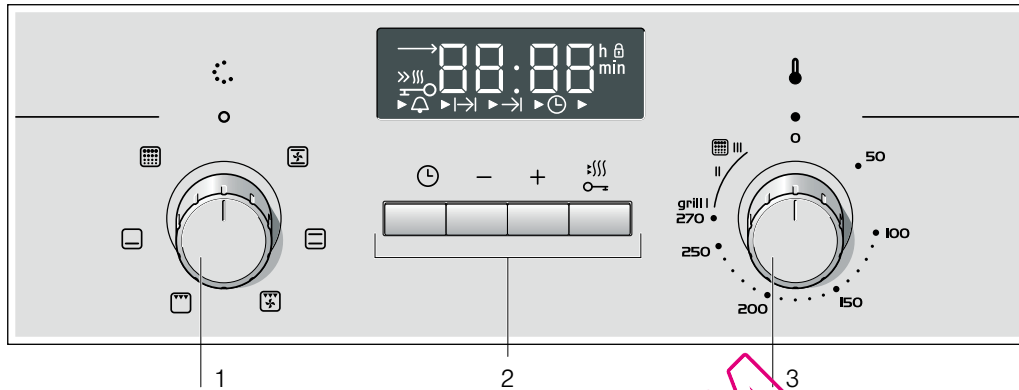
- Accessoires, récipients, film, papier sulfurisé ou papier en aluminium sur la sole du four : Ne placez aucun accessoire sur la sole du four. Ne placez aucun film ni papier d'aucune sorte sur la sole du four pour la couvrir. Ne placez aucun récipient sur la sole du four si la température est réglée à plus de 50 °C au risque de surchauffe. Les temps de cuisson ne seraient alors plus applicables et l'émail serait endommagé.
- Eau dans le four chaud : Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud. Cela provoque en effet la formation de vapeur. Les variations thermiques peuvent endommager l'émail et les accessoires.
- Aliments liquides : Ne conservez pas trop longtemps d'aliments liquides à l'intérieur du four avec la porte fermée au risque d'endommager l'émail.
- Jus de fruits : Ne remplissez pas trop la plaque pour préparer des gâteaux aux fruits moelleux. Si du jus de fruits venait à goutter de la plaque, il laisserait des taches permanentes. Si vous le pouvez, utilisez la plaque de cuisson émaillée profonde.
- Refroidir avec la porte ouverte : Laissez toujours la porte fermée durant le refroidissement du four. Les façades des meubles continus pourraient s'altérer avec le temps même lorsque la porte du four n'est qu'entrouverte.
- Joint du four : le joint en fibre de verre qui entoure l'intérieur du four garantit l'étanchéité avec la vitre de la porte. Dans la mesure du possible, il est recommandé de ne pas le nettoyer, car il est fragile. Le fait de le frotter pourrait l'abîmer. Si le joint est abîmé, il est possible de s'en procurer un nouveau auprès du Service Technique.
- Porte du four comme surface d'appui : Ne vous appuyez et ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte. Ne placez aucun récipient ni accessoire sur la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez pas et ne soulevez pas le four par la poignée de porte. La poignée n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et est susceptible de se casser. La plaque en verre de la porte peut se déplacer et se décaler par rapport à la façade du four.
- Griller au four : Pour cuire au gril, ne placez pas la lèche-frite universelle profonde ou la plaque à pâtisserie plate à une hauteur supérieure à 3. En raison de la chaleur élevée, elles peuvent en effet se déformer et endommager l'émail lors de leur retrait. Utilisez uniquement les hauteurs 4 et 5 pour le rôtissage direct sur la grille.

# Votre nouveau four

Voici votre nouveau four. Ce chapitre décrit les fonctions du bandeau de commande ainsi que ses différents éléments. Vous y trouverez également des informations concernant les accessoires et les composants intérieurs du four.

## Bandeau de commande

Voici une vue générale du bandeau de commande. Le panneau indicateur ne peut pas afficher tous les symboles en même temps. Les éléments peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.



| Usage                                       |
|---|
| 1 Sélecteur de fonctions                    |
| 2 Touches de commande et panneau indicateur |
| 3 Thermostat                                |

| Position                                 | Utilisation  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Chaleur de sole | Confire, cuire et gratiner. La chaleur provient de la résistance inférieure.                               |
| <input type="checkbox"/> Pyrolyse        | Nettoyage automatique du compartiment intérieur du four. Le four chauffe jusqu'à élimination de la saleté. |

### Commandes magnétique amovibles

Sur certains fours, les commandes magnétiques sont escamotables. Pour les enclencher ou les désenclencher, appuyez sur le bouton lorsqu'il se trouve sur la position zéro.

### Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de programmer le mode de cuisson.

| Position  | Utilisation   |
|---|---|
| o Position zéro                                       | Le four est éteint.   |
| <input type="checkbox"/> Chaleur tournante*           | Pour gâteaux et pâtisseries. La cuisson peut avoir lieu sur deux niveaux. Une turbine située dans la paroi arrière du four diffuse uniformément la chaleur.   |
| <input type="checkbox"/> Chaleur de voûte et de sole* | Pour gâteaux, gratins et rôtissage de viande maigre (veau ou gibier, par exemple, sur un seul niveau). La chaleur provient des résistances inférieure et supérieure.  |
| <input type="checkbox"/> Gril avec chaleur tournante  | Rôtissage de morceaux de viande, de volaille et de poisson. La résistance du gril et le ventilateur se connectent et se déconnectent par alternance. La turbine fait circuler la chaleur du gril autour des produits. |
| <input type="checkbox"/> Gril de grande surface       | Rôtissage de biftecks, saucisses, toasts et poisson. Toute la surface située en dessous de la résistance du gril est chauffée.  |

\* Mode de cuisson à partir duquel la classe de rendement énergétique est déterminée selon la norme EN60350.

\* Mode de cuisson à partir duquel la classe de rendement énergétique est déterminée selon la norme EN60350.

Lorsque vous choisissez un mode de cuisson, l'éclairage intérieur du four s'allume.

### Touches de commande et panneau indicateur

Les touches permettent de régler plusieurs fonctions supplémentaires. Le panneau indicateur affiche les valeurs réglées.

| Touche           | Utilisation   |
|------------------|---|
| Fonctions temps  | Sélectionnez le minuteur  , le temps de cuisson  , l'heure de fin de cuisson  et l'heure  . |
| - Moins          | Réduire les valeurs programmées.  |
| + Plus           | Augmentez les valeurs programmées.  |
| Chauffage rapide | Chauffer le four très rapidement.   |
| Sécurité-enfants | Verrouiller / déverrouiller le bandeau de commande.   |

Sur le panneau indicateur, la flèche ► se positionne devant le symbole correspondant à la fonction temps activée.

## Thermostat

Le thermostat sert à sélectionner la température et le niveau de gril ou de nettoyage.

| Position     | Sens   |
|--------------|--|
| ●            | Position zéro<br>Le four ne chauffe pas.   |
| 50-270       | Plage de température<br>Température du compartiment intérieur du four en °C.   |
| I,II et III. | Niveaux de gril<br>Les niveaux pour le gril de grande surface ☐.<br>Niveau I = faible<br>Niveau II = moyen<br>Niveau III = intense |
|              | Niveaux de nettoyage<br>Niveaux de nettoyage pour la pyrolyse ☐.<br>Niveau I = faible<br>Niveau II = moyen<br>Niveau III = intense |

Lorsque le four chauffe, le symbole → s'affiche sur le panneau indicateur. Il s'éteint lors des pauses de chauffage. Le symbole ne s'allume pas pour les niveaux de gril et de nettoyage.

## Compartiment intérieur du four

La lampe se trouve à l'intérieur du four. Un ventilateur évite une chaleur excessive à l'intérieur du four.

### Lampe

La lampe du compartiment intérieur du four reste allumée tant que celui-ci est en marche. La lampe du four s'éteint lorsque la température atteint 60 °C, ainsi que pendant la pyrolyse. Cela permet un réglage précis.

### Ventilateur

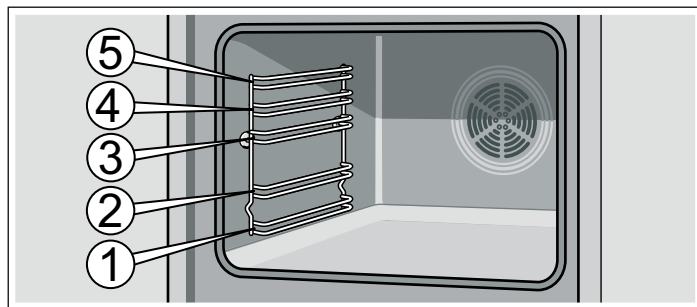
Le ventilateur se met en marche et s'arrête lorsque nécessaire. L'air chaud s'échappe par la partie supérieure de la porte. Attention ! N'obstruez pas l'ouverture de ventilation au risque de surchauffer le four.

Après avoir éteint le four, le ventilateur continue de fonctionner pendant une durée déterminée pour favoriser le refroidissement du four.

## Accessoires

Les accessoires peuvent être placés dans le four à 5 hauteurs différentes.

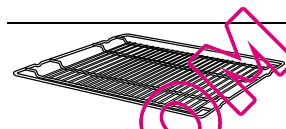
Il est possible d'extraire l'accessoire d'environ 2/3 sans qu'il ne se renverse. Ceci permet de retirer plus aisément les aliments.



Les accessoires peuvent se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidis, ils reprendront leur forme d'origine et leur fonction n'en sera pas altérée.

Votre four est fourni avec quelques-uns des accessoires suivants.

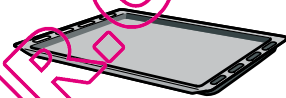
Les accessoires peuvent être achetés auprès du Service technique ou dans des établissements spécialisés. Pour connaître les accessoires disponibles, consultez le catalogue commercial.



### Grille

Pour récipients, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés.

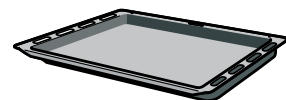
Introduisez la grille en orientant la courbure vers le bas ~.



### Plaque à pâtisserie émaillée plate

Pour gâteaux, petits fours et biscuits.

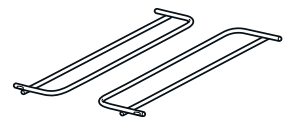
Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté vers la porte du four.



### Lèchefrite universelle émaillée profonde

Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Vous pouvez également utiliser cette tôle pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté vers la porte du four.



### Tablette pour accessoires


Pendant le nettoyage, il est également possible de nettoyer la lèchefrite profonde ou la plaque à pâtisserie plate.

Introduisez la tablette à droite et à gauche.

# Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

## Programmer l'heure

Une fois connecté, le symbole  et trois zéros clignotent sur le panneau indicateur. Réglez l'heure.


1. Appuyez sur la touche .


Le panneau indicateur affiche **12:00**.

2. Ajustez l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.

L'heure programmée s'affiche au bout de quelques secondes.

## Chauffer le four

Pour supprimer l'odeur de neuf, chauffer le four à vide en le laissant fermé. La meilleure solution consiste à chauffer le four pendant une heure avec la chaleur de voûte et la chaleur de sole  à 240 °C. Vérifier qu'il ne reste aucun élément d'emballage à l'intérieur du four.

1. Sélectionner la chaleur de voûte et la chaleur de sole  à l'aide du bouton de fonctions.

2. Sélectionner 240 °C à l'aide du bouton de température.

Éteindre le four au bout d'une heure. Pour cela, replacer le bouton de fonctions en position zéro.

## Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude et un peu de savon, puis frottez-les avec une lavette.

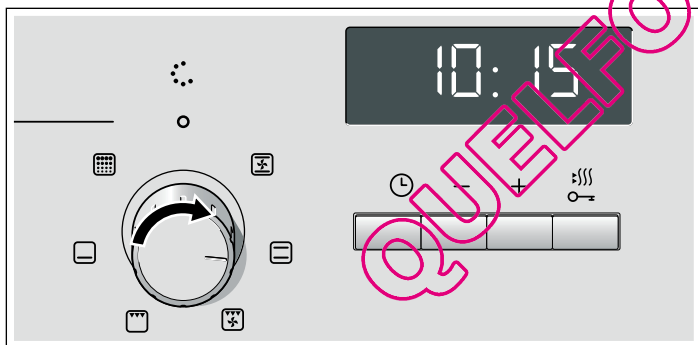
# Programmer le four

Le four peut être programmé de plusieurs manières. Les lignes qui suivent expliquent la façon dont le mode de cuisson, la température ou le niveau de gril doivent être programmés. Le four permet de programmer le temps de cuisson (durée) et l'heure de fin de cuisson. Pour de plus amples informations, consultez le chapitre *Programmer les fonctions de temps*.

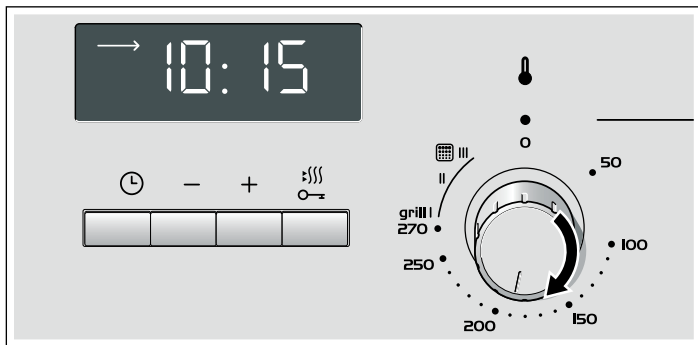
## Mode de cuisson et température

Exemple sur l'image : chaleur de voûte et de sole  à 190 °C

1. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions.



2. Sélectionnez la température ou le niveau du gril à l'aide du thermostat.



Le four commence à chauffer.

## Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.



## Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

## Chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet au four d'atteindre très rapidement la température programmée.


Le chauffage rapide doit s'employer pour des températures supérieures à 100 °C. Les types de chauffage suivants sont recommandés :

- Chaleur tournante 
- Chaleur de voûte et de sole 


Pour une cuisson uniforme, n'enfournez pas le plat avant la fin du cycle de chauffage rapide.

1. Choisissez le mode de cuisson et la température.



2. Appuyez brièvement sur la touche .

Le symbole  s'affiche sur le panneau indicateur. Le four commence à chauffer.

## Fin du chauffage rapide




Un signal sonore retentit. Le symbole  disparaît du panneau indicateur. Mettez l'aliment dans le four.

## Annuler le chauffage rapide

Appuyez brièvement sur la touche . Le symbole  disparaît du panneau indicateur.



# Programmer les fonctions de temps

Ce four dispose de plusieurs fonctions de temps. La touche  permet d'ouvrir le menu et de passer d'une fonction à l'autre. Les symboles de temps restent éclairés pendant les réglages. La flèche  indique la fonction de temps sélectionnée. À l'aide des touches **+** ou **-**, il est possible de modifier une fonction de temps déjà programmée, à condition que la flèche  s'affiche devant le symbole de temps.

## Minuterie

Le fonctionnement de la minuterie ne dépend pas du fonctionnement du four. La minuterie dispose de son propre signal. Ainsi, il est possible de savoir si le temps de la minuterie a pris fin ou s'il s'agit de l'arrêt automatique du four (durée de cuisson).


### 1. Appuyez une fois sur la touche .

Sur le panneau indicateur s'affichent les symboles de temps, la flèche  se trouve devant .


### 2. Programmez le temps de la minuterie à l'aide des touches **+** ou **-**.

Valeur proposée de la touche **+** = 10 minutes

Valeur proposée de la touche **-** = 5 minutes

Le temps programmé s'affiche après quelques secondes. Le temps de la minuterie commence à défiler. Le symbole  s'allume et le défilement du temps de la minuterie s'affiche sur le panneau indicateur. Les autres symboles de temps s'éteignent.

### Le temps du minuteur s'est écoulé

Un signal sonore retentit. Le panneau indicateur affiche **0:00**. Éteindre le minuteur à l'aide de la touche .


### Modifier le temps de la minuterie







Modifiez le temps de la minuterie à l'aide des touches **+** ou **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes.

### Annuler le temps du minuteur

Rétablir le temps du minuteur sur **0:00** à l'aide de la touche **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Le minuteur s'éteint.

### Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'affichent sur le panneau indicateur. La flèche  se trouve devant le symbole de la fonction de temps, au premier plan.

Pour consulter le minuteur , la durée de cuisson , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure , appuyer à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que la flèche  s'allume devant le symbole souhaité. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.



## Temps de cuisson

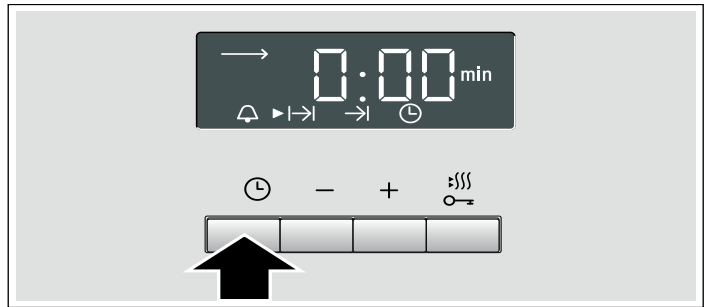
Ce four permet de programmer le temps de cuisson pour chaque plat. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela évite ainsi d'interrompre d'autres tâches pour venir éteindre le four ou de dépasser le temps de cuisson en cas d'inattention.

Exemple sur l'image : temps de cuisson de 45 minutes.

1. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions.
2. Sélectionnez la température ou le niveau du gril à l'aide du thermostat.

### 3. Appuyez deux fois sur la touche .

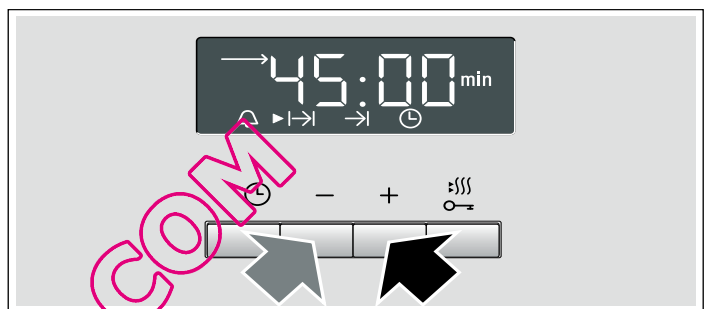
Le panneau indicateur affiche **0:00**. Les symboles du temps s'affichent, la flèche  se positionne devant .




### 4. Programmez la durée du temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.



Valeur proposée de la touche **+** = 30 minutes

Valeur proposée de la touche **-** = 10 minutes




Le four s'allume au bout de quelques secondes. Le décompte du temps de cuisson s'affiche sur le panneau indicateur et le symbole  s'allume. Tous les autres symboles de temps s'éteignent.


### Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche **0:00**. Appuyer sur la touche . Programmer un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Ou bien appuyer deux fois sur la touche  et placer le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.


### Modifier la durée de cuisson







Modifiez la durée de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Si la minuterie est programmée, commencez par appuyer sur la touche .

### Annuler le temps de cuisson

Rétablir la durée du temps de cuisson sur **0:00** à l'aide de la touche **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Le temps a été annulé. Si le minuteur a été programmé, appuyer d'abord sur la touche .

### Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'affichent sur le panneau indicateur. La flèche  se trouve devant le symbole de la fonction de temps, au premier plan.




Pour consulter le minuteur , la durée de cuisson , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure , appuyer à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que la flèche  s'allume devant le symbole souhaité. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

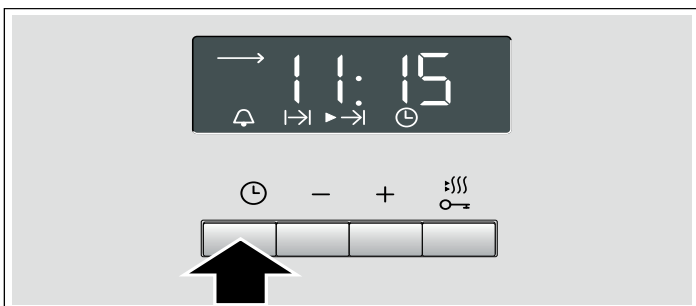
## Heure de fin de cuisson

Le four permet de programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le four s'allume et s'éteint automatiquement à l'heure programmée. Par ex., il est possible d'introduire le plat dans le four le matin et de programmer le four afin que le plat soit prêt à midi.

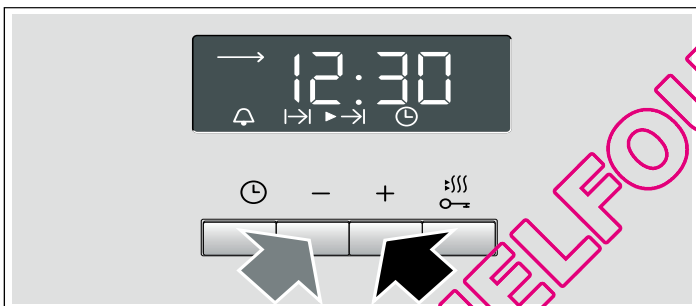
Assurez-vous que les aliments ne se gâtent pas en restant trop longtemps dans le four.






Exemple sur l'image : il est 10 h 30, le temps de cuisson est de 45 minutes et le four doit s'éteindre à 12 h30.

1. Réglez le sélecteur de fonctions.
2. Réglez le thermostat.
3. Appuyez deux fois sur la touche .
4. Programmez le temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.
5. Appuyez sur la touche .  
La flèche **▶** se positionne devant . L'heure de fin de cuisson s'affiche.





6. Retardez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.




Après quelques secondes, le four valide le temps programmé et se met en position d'attente. Le panneau indicateur affiche l'heure à laquelle le plat sera prêt et devant le symbole  apparaît la flèche **▶**. Les symboles  et  s'éteignent. En allumant le four, le décompte du temps de cuisson s'affiche et la flèche **▶** se positionne devant le symbole . Le symbole  s'éteint.


## Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche **0:00**. Appuyer sur la touche . Programmer un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Ou bien appuyer deux fois sur la touche  et placer le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

## Modifier l'heure de fin de cuisson






Modifier l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Si le minuteur a été programmé, commencer par appuyer deux fois sur la touche . Ne pas modifier l'heure de fin de cuisson si le temps de cuisson a commencé à s'écouler. Le résultat final pourrait varier.

## Annuler l'heure de fin de cuisson


Rétablir l'heure de fin de cuisson sur l'heure actuelle à l'aide de la touche **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Le four s'allume. Si le minuteur a été programmé, commencer par appuyer deux fois sur la touche .


## Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'affichent sur le panneau indicateur. La flèche **▶** se trouve devant le symbole de la fonction de temps, au premier plan.

Pour consulter le minuteur , la durée de cuisson , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure , appuyer à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que la flèche **▶** s'allume devant le symbole souhaité. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.



## Heure

Après le branchement ou après une coupure de courant, le symbole  et trois zéros clignotent sur le panneau indicateur. Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche .  
Le panneau indicateur affiche **12:00**.
2. Ajustez l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.  
L'heure programmée s'affiche au bout de quelques secondes.

## Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit être programmée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche .  
Les symboles du temps s'affichent sur le panneau indicateur, la flèche **▶** se trouve devant .
2. Ajuster l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.

L'heure programmée apparaît au bout de quelques secondes.

## Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

## Sécurité-enfants


Le four dispose d'une sécurité-enfants afin que les enfants ne puissent pas l'allumer accidentellement.

Le four n'accepte aucun réglage. Le minuteur et l'heure peuvent être programmés même si la sécurité-enfants est activée.


### Activer la sécurité-enfants


Mettez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

Appuyez sur la touche  pendant environ quatre secondes.

Le panneau indicateur affiche le symbole . La sécurité-enfants est activée.

### Désactiver la sécurité-enfants

Appuyez sur la touche  pendant environ quatre secondes.

Le symbole  du panneau indicateur s'éteint. La sécurité-enfants est désactivée.



# Modifier les réglages de base

Ce four propose différents réglages de base. Ces réglages peuvent être adaptés aux habitudes de chaque utilisateur.

| Réglage de base   | Sélection 1                 | Sélection 2      | Sélection 3      | Sélection 4      |
|---|-----------------------------|------------------|------------------|------------------|
| ☺ Intensité lumineuse des voyants.  | -                           | basse*           | moyenne          | élevée           |
| ☺ 1 Durée du signal après finalisation du temps de cuisson ou de la minuterie | -                           | env. 10 secondes | env. 2 minutes*  | env. 5 minutes   |
| ☺ 2 Indicateur de l'heure   | seulement en fonctionnement | toujours*        | -                | -                |
| ☺ 3 Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé                      | -                           | env. 2 secondes  | env. 5 secondes* | env. 10 secondes |
| ☺ 4 Sélectionner les réglages d'usine pour toutes les valeurs                 | non*                        | oui              | -                | -                |

\* Réglage d'usine

Le four doit être éteint.

- Appuyez sur la touche ☺ pendant environ 4 secondes. Le réglage de base actuel pour la luminosité de l'affichage, par exemple ☺ pour la sélection 1, apparaît sur le panneau indicateur.
- Modifiez le réglage de base à l'aide des touches + ou -.

- Confirmez au moyen de la touche ☺. Le réglage de base suivant apparaît sur le panneau indicateur. La touche ☺ permet de parcourir tous les niveaux et les touches + ou - permettent de modifier le réglage.

- Pour sortir, appuyez sur la touche ☺ pendant environ 4 secondes.

Tous les réglages de base sont validés.

Les réglages de base peuvent être à nouveau modifiés à tout moment.

# Arrêt automatique

L'arrêt automatique s'active lorsque les réglages de l'appareil n'ont pas été modifiés pendant plusieurs heures. Le four cesse de chauffer. Tout ceci dépend de la température ou du niveau de gril sélectionné.

## L'arrêt automatique s'active

Un signal sonore retentit. Le panneau indicateur affiche ☺. Le four cesse de chauffer.

Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint.

## Annulez l'arrêt automatique

Sélectionnez une durée de cuisson pour éviter l'activation involontaire de l'arrêt automatique. Le four chauffe jusqu'à ce que cette durée se soit écoulée.

# Autonettoyage

Pendant l'autonettoyage, le four atteint des températures d'environ 500 °C. Cette fonction permet de brûler les restes de rôti ou de cuisson. Il ne vous reste alors plus qu'à nettoyer les cendres se trouvant dans le compartiment intérieur du four.

Trois niveaux de nettoyage sont disponibles.

| Niveau | Degré de nettoyage | Durée                   |
|--------|--------------------|-------------------------|
| 1      | faible             | 1 heure 15 minutes env. |
| 2      | modéré             | 1 heure 30 minutes env. |
| 3      | intense            | env. 2 heures           |

Plus la saleté est intense et présente depuis longtemps, plus le niveau de nettoyage doit être élevé. Un nettoyage du compartiment intérieur du four s'avère suffisant tous les deux ou trois mois. Un nettoyage profond ne consomme que 2,5-4,7 kilowatts-heure.

# Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. La porte du four peut seulement être réouverte, lorsque la température dans le compartiment a baissé et le symbole de serrure pour le verrouillage s'est éteint.

La lampe située dans le compartiment de cuisson n'est pas allumée pendant l'autonettoyage.

## ⚠ Risque de brûlure !

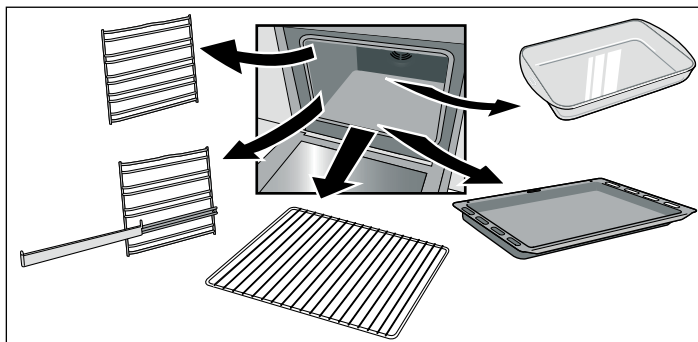
- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant l'autonettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ou pousser à la main le crochet de verrouillage. Laisser refroidir l'appareil. Eloigner les enfants.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser refroidir l'appareil. Eloigner les enfants.

## ⚠ Risque d'incendie !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. Garder la façade de l'appareil dégagée.

## Avant le nettoyage

Le compartiment intérieur du four doit être vide. Retirez les accessoires, les récipients et les clayettes ou les rails de gauche et de droite. Consultez le chapitre *Entretien et nettoyage* pour décrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite.



Nettoyez la porte du four et les surfaces latérales du compartiment intérieur du four par la zone des joints.

### **⚠ Risque d'incendie !**

Les restes d'aliments, de graisse et de jus de rôti peuvent prendre feu. Nettoyez le compartiment intérieur du four et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide.

### **Nettoyage conjoint des accessoires**

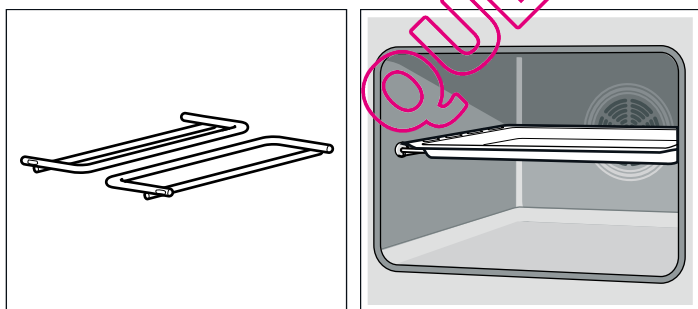
Les clayettes ou les rails de gauche et de droite ne sont pas adaptés à l'autonettoyage. Retirez-les du compartiment intérieur du four.

Pour un nettoyage optimal du compartiment intérieur du four, n'utilisez pas la fonction d'autonettoyage avec les plaques. Grâce à la tablette pour accessoires, il est toutefois possible d'utiliser l'autonettoyage pour la lèchefrite émaillée profonde ou la plaque à pâtisserie. Nettoyez systématiquement un seul accessoire à la fois.

La grille ne doit pas être nettoyée avec la fonction d'autonettoyage.

Si votre four ne dispose pas de cette tablette, vous pouvez l'acheter auprès du Service technique ou sur Internet avec le numéro de série 466546.

La tablette pour accessoires doit être insérée à gauche et à droite.



Nettoyez à l'eau les restes d'aliments, d'huile et de jus de rôti présents sur les accessoires.


Placez la lèchefrite profonde ou la plaque à pâtisserie plate sur la tablette.

### **⚠ Risques importants pour la santé !**



N'introduisez pas de plaques ni de moules antiadhésifs dans le four pendant le nettoyage. La chaleur intense élimine en effet le revêtement antiadhésif et dégage des gaz toxiques.

## Réglage


Après avoir choisi le niveau de nettoyage, réglez le four.

1. Sélectionnez la fonction Pyrolyse  à l'aide du sélecteur de fonctions.
2. Sélectionnez le niveau de nettoyage souhaité à l'aide du thermostat.

Le panneau indicateur affiche l'heure à laquelle la pyrolyse terminera et la flèche ► s'affiche devant le symbole →|. La pyrolyse commence au bout de quelques secondes. Le décompte du temps de cuisson s'affiche et la flèche ► apparaît devant le symbole |→|. Le symbole →| s'éteint.

Peu après, la porte du four se bloque. Le symbole  s'allume sur le panneau indicateur. Il est impossible d'ouvrir la porte du four tant que le symbole  n'est pas éteint.


### **La pyrolyse est terminée**

Le panneau indicateur affiche **0:00**. Le four cesse de chauffer. Tournez le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint. La porte du four pourra s'ouvrir une fois que le symbole  du panneau indicateur se sera éteint.

### **Changer le niveau de nettoyage**

Une fois commencé, il est impossible de changer le niveau de nettoyage.

### **Interrompre la pyrolyse**

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint. La porte du four pourra s'ouvrir une fois que le symbole  du panneau indicateur se sera éteint.

### **Différer l'heure de fin de cuisson**

Le four permet de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez que la pyrolyse se termine. Ainsi, la fonction de pyrolyse peut être lancée la nuit, par exemple, pour pouvoir utiliser le four dans la journée.

Effectuez la programmation en suivant la description des points 1 et 2. Avant de commencer la pyrolyse, retardez le temps de fin à l'aide des touches + ou -.

Le four se met en veille. Le panneau indicateur affiche l'heure à laquelle la pyrolyse terminera et la flèche ► s'affiche devant le symbole →|. Lorsque la pyrolyse commence, le décompte du temps de cuisson s'affiche et la flèche ► se positionne devant le symbole |→|. Le symbole →| s'éteint.

## Après l'autonettoyage

Après refroidissement du compartiment intérieur du four, éliminez les restes de cendres à l'aide d'un chiffon humide.

# Entretien et nettoyage

Le four conservera son aspect brillant et fonctionnera longtemps tant que vous l'entretenez et le nettoyez correctement. Nous vous expliquons ci-après comment entretenir et nettoyer le four.

## Remarques

- Il est possible que des nuances apparaissent sur la façade du four à cause des différents matériaux (verre, matière plastique ou métal).
- Les ombres qui peuvent apparaître sur la plaque en verre de la porte et qui semblent être dues à des saletés, sont des reflets de la lampe du four.
- L'émail se détériore en cas de températures extrêmes. Ceci peut provoquer de légères décolorations. Ce phénomène est normal et n'altère en rien le fonctionnement du four. Il est impossible de recouvrir entièrement d'émail les rebords des tôles fines. C'est pourquoi elles peuvent sembler rugueuses au toucher, ce qui ne remet pas en cause leur protection anticorrosive.

## Produits de nettoyage

Tenez compte des recommandations du tableau pour ne pas endommager les différentes surfaces du four avec un produit de nettoyage inadapté. N'utilisez pas :

- des produits de nettoyage abrasifs ou acides,
- des produits puissants contenant de l'alcool,
- des brosses ou éponges dures,
- des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

Lavez soigneusement les lavettes neuves avant de les utiliser.

| Zone                         | Produits de nettoyage  |
|------------------------------|--|
| Façade du four               | Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits pour vitres ou de grattoirs pour verre.   |
| Acier inoxydable             | Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Nettoyez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces.<br><br>Vous pouvez vous procurer, dans les centres de Service technique ou les commerces spécialisés, des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquez le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin. |
| Plaque en verre              | Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.   |
| Viseur                       | Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'alcool, de vinaigre ni d'autres produits de nettoyage abrasifs ou acides.  |
| Plaques en verre de la porte | Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.   |
| Cache de la porte            | Produits spécialement destinés au nettoyage de l'acier inoxydable (disponibles dans les centres de service technique ou dans les commerces spécialisés). Respectez les indications du fabricant.   |

| Zone                                 | Produits de nettoyage   |
|--------------------------------------|---|
| Compartiment intérieur du four       | Eau chaude avec un peu de savon ou eau additionnée de vinaigre : Nettoyez avec une lavette.<br><br>En cas de saleté extrême, utilisez des tampons à récurer en acier inoxydable ou des produits de nettoyage spécialement destinés aux fours. Procédez à ce nettoyage uniquement lorsque le compartiment intérieur du four est froid.<br><br>Utilisez de préférence la fonction d'auto-nettoyage. Pour en savoir plus, consultez le chapitre <i>Autonettoyage</i> . |
| Verre protecteur de la lampe du four | Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette.  |
| Clayettes ou rails                   | Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.   |
| Rails                                | Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette ou une brosse. Ne pas laisser tremper ni introduire au lave-vaisselle.  |
| Accessoires                          | Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.   |

## Fonction éclairage

Pour simplifier le nettoyage du four, il est possible d'allumer la lampe du compartiment intérieur du four.

### Allumer l'éclairage du four

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position .

L'éclairage s'allume. Le thermostat doit être éteint.

### Éteindre la lampe du four

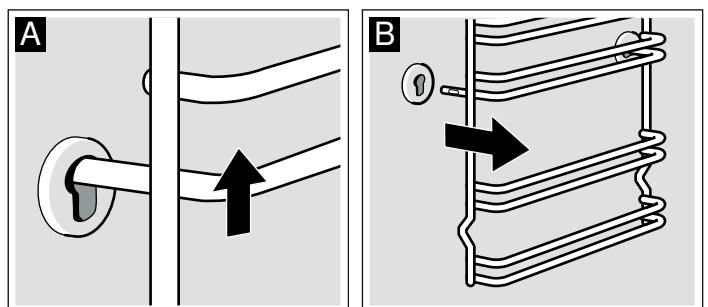
Tournez le bouton de fonctions sur la position .

## Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite

Il est possible de retirer les clayettes ou les rails de gauche et de droite pour les nettoyer. Pour cela, le four doit être froid.

### Retirer les clayettes ou les rails

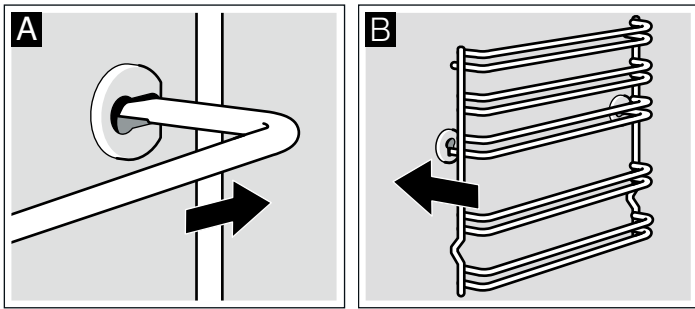
1. Levez la clayette ou le rail par la partie avant et décrochez (figure A).
2. Tirez ensuite la clayette ou le rail vers l'avant pour procéder à son retrait total (figure B).



Nettoyez les clayettes ou les rails avec du liquide vaisselle et une éponge. Nous vous recommandons d'utiliser une brosse pour les taches récalcitrantes.

## Poser les clayettes ou les rails

1. Insérez tout d'abord la clayette ou le rail dans l'encoche arrière en l'enfonçant légèrement (schéma A),
2. puis procédez à son insertion dans l'encoche avant (schéma B).

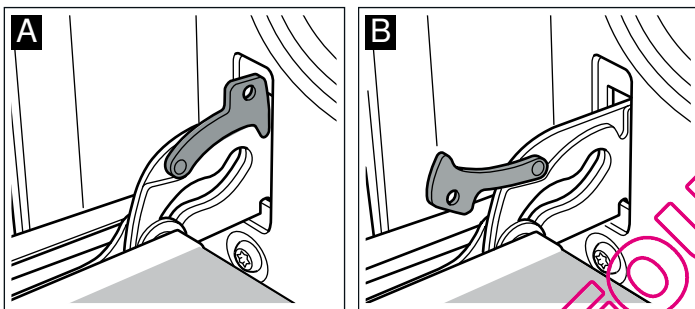


Les clayettes ou les rails peuvent être ajustés à gauche et à droite. La courbure doit toujours être orientée vers le bas.

## Démonter et remonter la porte du four

Pour simplifier le nettoyage des plaques en verre, il est possible de démonter la porte du four.

Les charnières de la porte sont équipées d'un taquet de verrouillage. Lorsque celui-ci est en position verrouillée (schéma A), il est impossible de démonter la porte. Si le taquet est en position déverrouillée, les charnières se bloquent et vous pouvez démonter la porte (schéma B). Ainsi, il est impossible que la porte se referme brusquement.

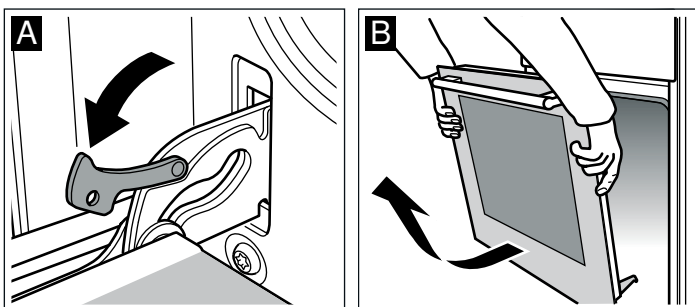


### ⚠ Risque de blessures !

Si les charnières ne sont pas bloquées à l'aide du taquet, il se peut que la porte se referme brusquement. Vérifiez que les taquets se trouvent toujours en position verrouillée à moins que vous ne souhaitiez démonter la porte.

### Démonter la porte

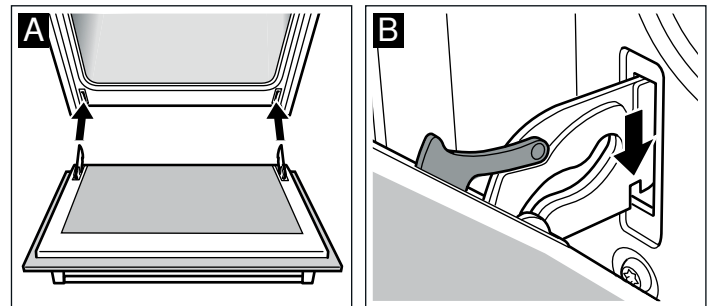
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche (schéma A).
3. Refermez la porte du four jusqu'en butée (schéma B). Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis retirez-la.



## Remonter la porte

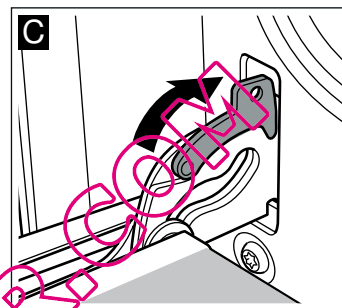
Replacez la porte en procédant dans l'ordre inverse des étapes précédentes.

1. Au moment de reposer la porte, veillez à ce que les deux charnières s'encastrent parfaitement dans leur ouverture respective (schéma A).
2. La fente inférieure des charnières doit s'encaster des deux côtés (schéma B).



Une mauvaise mise en place des charnières peut provoquer le désalignement de la porte.

3. Refermez les taquets de verrouillage (schéma C). Fermez la porte du four.



### ⚠ Risque de blessures !

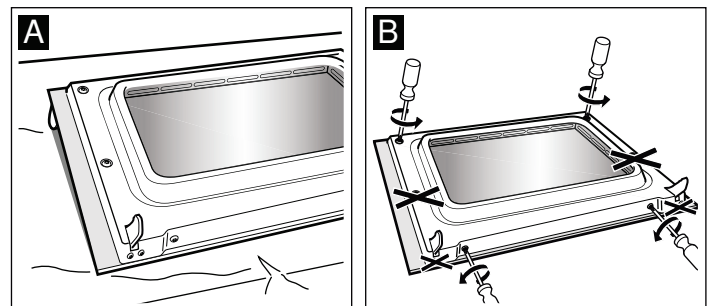
Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou si la charnière se referme brusquement. Prévenez le Service technique.

## Démonter et remonter les plaques en verre de la porte

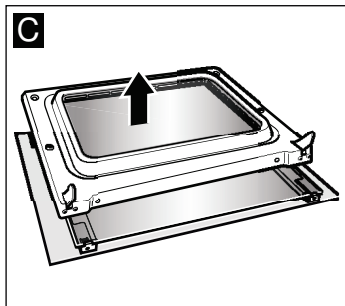
Il est possible de démonter les plaques en verre de la porte du four pour simplifier le nettoyage.

### Démonter

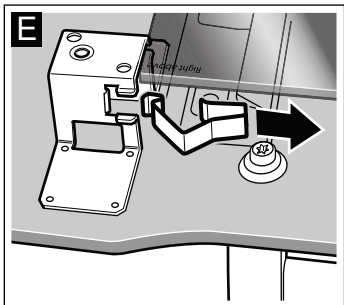
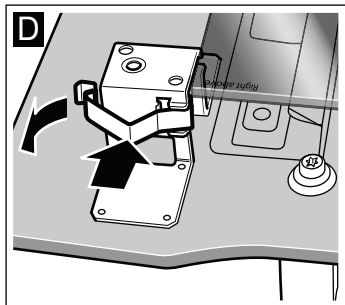
1. Démontez la porte du four et posez-la sur un chiffon, la poignée vers le bas (schéma A).
2. Dévissez tout d'abord les deux vis du bas, puis retirez les deux vis du haut (schéma B).



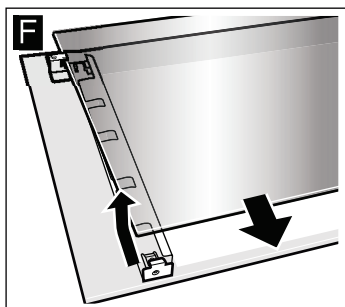
3. Retirez entièrement le fond de la porte (schéma C).



4. Retirez les deux clips supérieurs de la plaque en verre (schéma D). Pour ce faire, exercez une légère pression vers le bas à l'aide du pouce sur le clip et tirez sur la languette avec l'index (schéma E).



5. Soulevez la plaque en verre intérieure, poussez-la légèrement vers le haut et retirez-la vers le bas (schéma F).



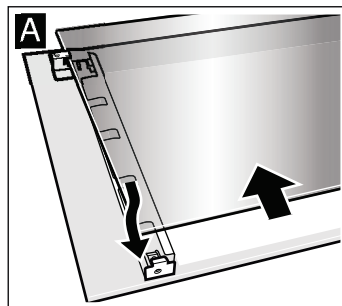
Nettoyez les plaques en verre avec du produit de nettoyage pour vitres et un chiffon doux.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs ni de grattoirs pour verre au risque d'endommager la plaque en verre.

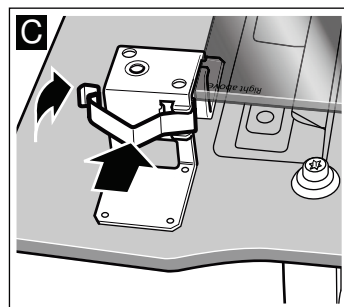
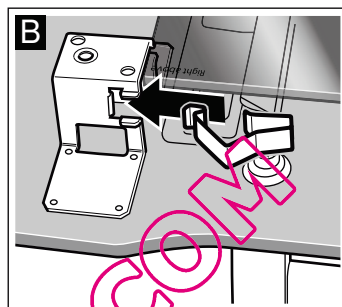
## Montage

Au moment de mettre en place les plaques en verre, vérifiez que l'inscription "right above", qui se trouve en bas à gauche, est inversée.

1. Insérez la plaque en verre intérieure en l'inclinant vers le haut et introduisez-la vers le bas (schéma A).

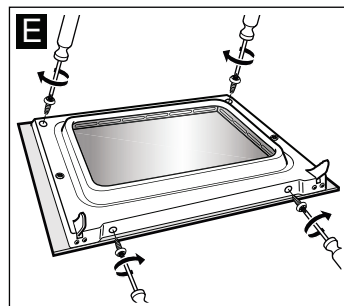
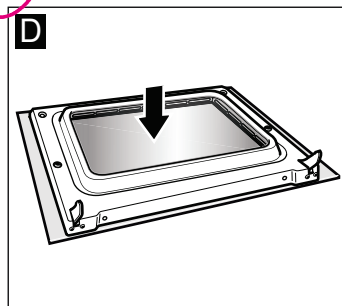


2. Remettez les clips situés en haut à gauche et en haut à droite (schéma B). Pour ce faire, fixez les clips au niveau de la zone supérieure du support et exercez une pression jusqu'à leur encastrement (schéma C).



3. Remettez entièrement en place le fond de la porte (schéma D).

4. Resserrez tout d'abord les vis du bas, puis faites de même avec les vis du haut (schéma E).



5. Remontez la porte du four.

**Utilisez uniquement le four après vous être assuré que les plaques en verre sont correctement montées.**



# Que faire en cas de panne ?

Lorsqu'une panne se produit, il s'agit généralement d'une petite anomalie facile à corriger. Avant de faire appel au Service technique, essayez de résoudre la panne à l'aide du tableau suivant.

## Tableau des pannes

| Panne   | Cause possible   | Solution / conseils  |
|---|--|--|
| Le four ne fonctionne pas.  | Le fusible est défectueux.                                 | Vérifiez que le fusible est en bon état dans le boîtier à fusibles.  |
|   | Coupure de courant.  | Vérifiez que la lumière de la cuisine s'allume ou que les autres appareils électroménagers fonctionnent.   |
| Les symboles ☹ et zéro s'allument sur le panneau indicateur.                      | Coupure de courant.  | Procédez de nouveau au réglage de l'heure.   |
| Le four ne chauffe pas.   | Il y a de la poussière sur les contacts.                   | Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.  |
| La porte du four ne s'ouvre pas. Le symbole 🔒 s'allume sur le panneau indicateur. | La porte du four s'est bloquée en raison de la pyrolyse 🗑. | Attendez que le four refroidisse et que le symbole 🔒 soit éteint.  |
| Le four ne chauffe pas. Les deux points du panneau indicateur cliquent.           | Le four est en mode démo.                                  | Déconnectez le fusible du boîtier à fusibles et connectez-le après environ 20 secondes. Ensuite, appuyez dans les 2 minutes sur la touche 🗑, pendant environ 4 secondes jusqu'à ce que les deux points s'allument de façon permanente. |
| Le panneau indicateur affiche <b>FB</b> .   | L'arrêt automatique est activé.                            | Tournez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.  |

## Messages d'erreur

Lorsqu'un message d'erreur précédé du symbole **E** apparaît sur le panneau indicateur, appuyez sur la touche ☹. Le message disparaît. Le réglage de la fonction de temps est effacé. Si le message d'erreur ne disparaît pas, prévenez le service après-vente.

Les messages d'erreur suivants peuvent être résolus par l'utilisateur.

| Message d'erreur | Cause possible  | Solution/ conseils  |
|------------------|---|---|
| <b>E011</b>      | Une touche a été maintenue enfoncée trop longtemps ou est coincée.    | Appuyez sur chaque touche, une par une. Vérifiez qu'aucune touche n'est coincée, recouverte ou encrassée. |
| <b>E106</b>      | Le blocage de la porte a été activé alors que la porte était ouverte. | Appuyez sur la touche ☹. Il est alors possible de procéder à un nouveau réglage.                          |

| Message d'erreur | Cause possible  | Solution/ conseils  |
|------------------|---|---|
| <b>E115</b>      | La température à l'intérieur du four est trop élevée. | La porte du four est bloquée et le chauffage s'est interrompu. Attendez que le four ait refroidi. Appuyez sur la touche ☹ et réglez l'heure de nouveau. |

## ⚠ Risque de décharge électrique !!

Les dépannages non appropriés sont dangereux. Les réparations ne peuvent être effectuées que par les techniciens du service après-vente dûment formés.

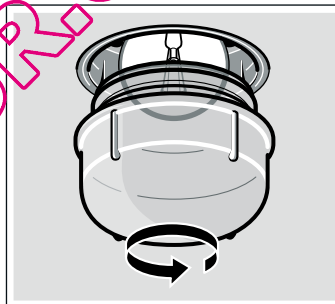
## Changer l'ampoule du four

L'ampoule du four doit être remplacée lorsqu'elle est détériorée. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 220-240 V, culot E14, 25 W, qui résistent aux températures élevées (300 °C), auprès de notre Service technique ou dans les magasins spécialisés. N'utilisez que ce type d'ampoules.

## ⚠ Risque de décharge électrique !!

Débranchez le four du réseau électrique. Assurez-vous de l'avoir correctement débranché.

1. Placez un chiffon de cuisine dans le four froid pour éviter tout dommage.
2. Retirez la vitre protectrice en tournant vers la gauche.



3. Remplacez l'ampoule par un modèle similaire.
4. Replacez la vitre protectrice.
5. Retirez le chiffon de cuisine et rebranchez le four au réseau électrique.

## Vitre protectrice

Les vitres protectrices endommagées doivent être remplacées. Ces accessoires sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le n° de produit ainsi que le n° de fabrication du four.



## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

### Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Pour les contacts dans les différents pays, consulter le répertoire de SAV joint.

## Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

### Économiser l'énergie

- Préchauffez uniquement le four lorsque la recette ou les tableaux l'exigent.
- Utilisez des moules foncés, vernis ou émaillés en noir car ils absorbent mieux la chaleur.
- Laissez la porte du four fermée pendant les cycles de cuisson au four ou de rôtissage.
- Si vous voulez cuire plusieurs gâteaux, faites-le de préférence l'un après l'autre. Le four sera encore chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du deuxième gâteau.

Il est également possible d'introduire deux moules rectangulaires en même temps (l'un à côté de l'autre).

- Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour tirer profit de la chaleur résiduelle.

### Élimination des déchets de manière écologique

Jetez l'emballage en prenant compte du recyclage.



Cet appareil est identifié conformément à la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques DEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés sur l'ensemble du territoire européen.

## Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

### Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

### Gâteaux et pâtisseries

#### Cuire sur un niveau

Avec la chaleur de sole et de voûte, ☐ la cuisson des gâteaux est meilleure.

Si la cuisson se fait avec la chaleur tournante ☒, les hauteurs suivantes sont recommandées pour les accessoires :

- Moules à gâteaux : Hauteur 2
- Gâteaux préparés sur la plaque de cuisson : Hauteur 3

#### Cuire sur différents niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante ☒.

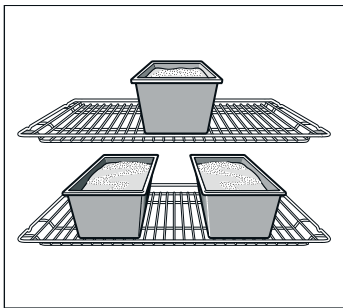
Hauteurs de four sur 2 niveaux :

- Plaque de cuisson émaillée : hauteur 3
- Plaque de cuisson en aluminium : hauteur 1

Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Les tableaux fournissent de nombreux conseils pour chaque plat.

S'il y a 3 moules rectangulaires en même temps, posez-les sur la grille comme indiqué sur l'image.



## Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

## Tableaux

Le tableau reprend les durées de cuisson idéales pour les différents gâteaux et desserts. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. C'est pour cette raison que des plages de temps sont indiquées dans les tableaux de cuisson. Il est préférable de toujours commencer par le temps le plus faible. Une température plus basse permettra d'obtenir une cuisson plus uniforme. Si nécessaire, la température pourra être augmentée la fois suivante.

Si le four est préchauffé, les temps de cuisson sont réduits de 5 ou 10 minutes.

*Vous trouverez plus d'informations dans nos Suggestions de cuisson, en annexe des tableaux.*

S'il n'y a qu'une tarte sur un niveau, placer le moule sur la plaque de cuisson émaillée.

S'il y a plusieurs gâteaux en même temps, il est possible de mettre plusieurs moules sur la grille.

| Gâteaux à préparer dans des moules | Moule sur la grille                    | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson (minutes) |
|------------------------------------|--|---------|-----------------|-------------------|----------------------------|
| Tarte                              | Moule à tarte en fer-blanc (Ø 31 cm)   | 1       |                 | 220-240           | 40-50                      |
|                                    |  | 1+3     |                 | 190-200           | 35-45                      |
| Quiche                             | Moule à tarte en fer-blanc (Ø 31 cm)   | 1       |                 | 220-230           | 40-50                      |
| Gâteaux*                           | Moule à gâteaux en fer-blanc (Ø 28 cm) | 2       |                 | 180-200           | 50-60                      |

\* Pour cuire au four plus d'un gâteau à la fois, disposez plusieurs moules sur la grille.

| Gâteaux cuits sur la plaque du four |  | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson (minutes) |
|-------------------------------------|--|---------|-----------------|-------------------|----------------------------|
| Pizzas                              | Plaque de cuisson  | 2       |                 | 200-220           | 25-35                      |
|                                     | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate         | 1+3     |                 | 170-180           | 35-45                      |
|                                     | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde | 1+3     |                 | 170-180           | 35-45                      |
| Pâte feuilletée                     | Plaque de cuisson  | 3       |                 | 180-200           | 25-35                      |
|                                     | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate         | 1+3     |                 | 170-190           | 30-45                      |
|                                     | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde | 1+3     |                 | 170-190           | 30-45                      |
| Börek (recette turque)              | Lèchefrite   | 2       |                 | 190-200           | 40-55                      |

Vous pouvez vous procurer une plaque de cuisson supplémentaire dans les commerces spécialisés ou auprès du service technique.

| Pain et petits pains   |                            | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson (minutes) |
|--|----------------------------|---------|-----------------|-------------------|----------------------------|
| Pain à la levure de boulanger avec 1,2 kg de farine* (préchauffer) | Plaque de cuisson émaillée | 2       |                 | 270               | 8                          |
|  |                            |         |                 | 200               | 35-45                      |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)                | Plaque de cuisson émaillée | 2       |                 | 270               | 8                          |
|  |                            |         |                 | 200               | 40-50                      |
| Petits pains (au seigle par exemple)                               | Plaque de cuisson émaillée | 3       |                 | 200-220           | 20-20                      |

\* Ne versez jamais d'eau directement à l'intérieur du four chaud.

| Pâtisserie                 |  | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson (minutes) |
|----------------------------|--|---------|-----------------|-------------------|----------------------------|
| Petits gâteaux et biscuits | Plaque de cuisson émaillée   | 3       | ☐               | 150-160           | 20-30                      |
|                            | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate         | 1+3     | ☒               | 140-150           | 20-30                      |
|                            | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde | 1+3     | ☒               | 140-150           | 20-30                      |
| Meringues                  | Plaque de cuisson émaillée   | 3       | ☒               | 80-90             | 180-210                    |
| Pets-de-nonne              | Plaque de cuisson émaillée   | 2       | ☐               | 190-210           | 30-40                      |
| Macarons                   | Plaque de cuisson émaillée   | 3       | ☐               | 110-130           | 30-40                      |
|                            | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate         | 1+3     | ☒               | 100-120           | 35-45                      |
|                            | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde | 1+3     | ☒               | 100-120           | 35-45                      |

Vous pouvez vous procurer des plaques supplémentaires dans les commerces spécialisés.

## Conseils pratiques de cuisson

|  |  |
|--|--|
| Si vous suivez votre propre recette.   | Vous pouvez vous reporter à un produit équivalent du tableau de cuisson.   |
| Vérifiez que le gâteau est cuit.   | Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié sur la recette, enfoncez un bâtonnet en bois fin au point le plus élevé du gâteau. Si le bâtonnet ressort propre, sans reste de pâte, le gâteau est prêt.   |
| Le gâteau est tout plat.   | La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou choisissez une température de cuisson inférieure de 10 degrés. Respectez les temps indiqués sur la recette au moment de préparer la pâte.  |
| Le gâteau est bien monté au centre, mais pas sur les bords.  | N'huilez pas le moule. Une fois le gâteau cuit, décollez-le délicatement du moule avec la lame d'un couteau.   |
| Le gâteau est trop doré sur le dessus.   | Placez le gâteau plus bas dans le four, choisissez une température de cuisson inférieure et laissez-le cuire plus longtemps.   |
| Le gâteau est sec.   | Faites plusieurs trous dans le gâteau cuit à l'aide d'un bâtonnet. Versez ensuite quelques gouttes de jus de fruits ou d'alcool sur le gâteau. La prochaine fois, choisissez une température de cuisson supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.   |
| Le pain et la pâtisserie (cheese-cake, par exemple) ont un joli aspect extérieur mais sont pâteux à l'intérieur (humides, voire très humides à certains endroits). | La prochaine fois, utilisez moins de liquide et laissez la préparation un peu plus longtemps dans le four, à une température inférieure. Pour des gâteaux avec une garniture plus juteuse, faire tout d'abord cuire le fond de pâte. Étalez ensuite sur le fond du gâteau des amandes en morceaux ou de la chapelure avant de verser le reste des ingrédients. Respectez les temps de cuisson indiqués sur la recette. |
| Les petits gâteaux ne sont pas tous dorés de la même manière.  | Choisissez une température inférieure ; les petits gâteaux cuiront plus uniformément. Cuisez les petits gâteaux les plus délicats à un niveau avec chaleur de voûte et de sole ☐. Le papier sulfurisé qui dépasse peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Découpez-le toujours à la taille de la plaque.   |
| La base de la tarte aux fruits n'est pas assez dorée.  | La prochaine fois, mettez la tarte à un niveau inférieur.  |
| Le jus de fruits coule.  | La prochaine fois, utilisez la lèchefrite si celle-ci est disponible.  |
| Les viennoiseries à pâte levée peuvent se coller les unes aux autres pendant la cuisson.   | Laissez un espace d'environ 2 cm entre elles. Elles pourront ainsi gonfler et dorer uniformément.  |
| Cuisson sur plusieurs niveaux. Les petits gâteaux de la plaque supérieure sont plus cuits que ceux de la plaque inférieure.  | Pour cuire sur plusieurs niveaux, utilisez systématiquement la chaleur tournante ☒. Même si plusieurs plaques sont enfournées à la fois, elles ne seront peut-être pas prêtes en même temps.   |
| Lors de la cuisson des gâteaux juteux, de la condensation se forme.  | La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Une partie de cette vapeur est évacuée par la poignée de la porte du four ; elle peut se condenser et former des gouttes d'eau sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles proches. Ce phénomène est inévitable.   |

## Viandes, volailles, poissons

### Récipients

Il est possible d'utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur. Les gros rôtis peuvent être posés sur la plaque émaillée.

Les récipients en verre sont les mieux adaptés. Vérifier que le couvercle du fait-tout est bien ajusté et ferme bien.

S'il s'agit de récipients émaillés, ajouter du liquide.

S'il s'agit de fait-tout en acier inoxydable, la viande dorera moins bien et pourra même rester saignante. Dans ce cas, augmenter le temps de cuisson.

Données indiquées dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Toujours placer le récipient au centre de la grille.

Les récipients en verre chauds doivent être posés sur un torchon sec. Le verre peut éclater si la surface est humide ou froide.

### Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1/2 cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

### Grillades

Toujours utiliser le gril avec le four fermé.

Pour utiliser le gril, préchauffer le four environ 3 minutes avant de mettre le produit à l'intérieur du four.

Mettez les pièces directement sur la grille. S'il n'y qu'une seule pièce, la poser au centre de la grille.

Mettez la plaque de cuisson émaillée à la hauteur 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Ne pas mettre la plaque du four ou la lèchefrite aux hauteurs 4 ou 5. En raison de la chaleur élevée, elles peuvent se déformer et l'émail être endommagé lors de leur retrait.

Dans la mesure du possible, choisir des pièces de même grosseur. Elles doreront uniformément et conserveront leur jus. Saler les filets après les avoir passés au gril.

Retourner les morceaux après 2/3 du temps.

La résistance du gril s'allume et s'éteint automatiquement. C'est tout à fait normal. La fréquence dépendra du niveau de gril programmé.

### Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

| Viande  | Poids           | Récipient | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C, niveau de gril | Temps de cuisson (minutes) |
|---|-----------------|-----------|---------|-----------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Estouffade de bœuf (côtes par exemple)              | 1,0 kg          | fermé     | 2       | ☐               | 220-240                           | 90                         |
|   | 1,5 kg          |           | 2       | ☐               | 210-230                           | 110                        |
|   | 2,0 kg          |           | 2       | ☐               | 200-220                           | 130                        |
| Aloyau de bœuf                                      | 1,0 kg          | ouvert    | 2       | ☐               | 210-230                           | 70                         |
|   | 1,5 kg          |           | 2       | ☐               | 200-220                           | 80                         |
|   | 2,0 kg          |           | 2       | ☐               | 190-210                           | 90                         |
| Rosbif saignant                                     | 1,0 kg          | ouvert    | 1       | ☒               | 210-230                           | 40                         |
| Biftecks bien cuits*                                |                 | Grille    | 5       | ☒               | 3                                 | 20                         |
| Biftecks saignants*                                 |                 |           | 5       | ☒               | 3                                 | 15                         |
| Viande de porc sans couenne (cou par exemple)       | 1,0 kg          | ouvert    | 1       | ☒               | 190-210                           | 100                        |
|   | 1,5 kg          |           | 1       | ☒               | 180-200                           | 140                        |
|   | 2,0 kg          |           | 1       | ☒               | 170-190                           | 160                        |
| Viande de porc avec couenne (par ex. échine, gigot) | 1,0 kg          | ouvert    | 1       | ☒               | 180-200                           | 120                        |
|   | 1,5 kg          |           | 1       | ☒               | 170-190                           | 150                        |
|   | 2,0 kg          |           | 1       | ☒               | 160-180                           | 180                        |
| Côtes de porc fumées, avec os                       | 1,0 kg          | fermé     | 2       | ☐               | 210-230                           | 70                         |
| Rôti de viande hachée                               | 750 g de viande | ouvert    | 1       | ☒               | 170-190                           | 70                         |
| Saucisses   | env. 750 g      | Grille    | 4       | ☒               | 3                                 | 15                         |
| Rôti de veau  | 1,0 kg          | ouvert    | 2       | ☐               | 190-210                           | 100                        |
|   | 2,0 kg          |           | 2       | ☐               | 170-190                           | 120                        |
| Gigot d'agneau désossé                              | 1,5 kg          | ouvert    | 1       | ☒               | 150-170                           | 110                        |

\* Préchauffer le four pendant 5 minutes

## Volailles

Les poids indiqués dans le tableau sont ceux de volailles sans farce et prêtes à être rôties.

Mettre la volaille sur la grille, les filets vers le bas. La retourner lorsque le temps estimé  $\frac{2}{3}$  est écoulé.

Retourner les pièces de viande, le rond de dinde ou le filet de dinde, à mi-cuisson. Retourner les morceaux de volaille après  $\frac{2}{3}$  du temps.

S'il s'agit de canard ou d'oie, piquer la peau sous les ailes afin que la graisse s'échappe.

Les volailles seront dorées et croustillantes si vers la fin du temps de cuisson elles sont enduites de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange.

Pour un rôtissage effectué directement sur la grille, placer la plaque émaillée à la hauteur 1.

| Volailles                       | Poids          | Récipient | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson (minutes) |
|---------------------------------|----------------|-----------|---------|-----------------|-------------------|----------------------------|
| Demi-poulets, de 1 à 4 pièces   | 400 g la pièce | Grille    | 2       | ☒               | 200-220           | 40-50                      |
| Poulet découpé                  | 250 g la pièce | Grille    | 2       | ☒               | 200-220           | 30-40                      |
| Poulet, entier, de 1 à 4 unités | 1,0 kg chacune | Grille    | 2       | ☒               | 190-210           | 50-80                      |
| Canard                          | 1,7 kg         | Grille    | 2       | ☒               | 180-200           | 90-100                     |
| Oie                             | 3,0 kg         | Grille    | 2       | ☒               | 170-190           | 110-130                    |
| Jeune dinde                     | 3,0 kg         | Grille    | 2       | ☒               | 180-200           | 80-100                     |
| 2 cuisses de dinde              | 800 g la pièce | Grille    | 2       | ☒               | 190-210           | 90-110                     |

## Poisson

Retourner les morceaux de poisson après  $\frac{2}{3}$  du temps.

Il n'est pas nécessaire de retourner les poissons entiers. Mettre le poisson entier dans le four, l'arête dorsale vers le haut. Afin que le poisson reste stable, mettre une pomme de terre

coupée ou un petit récipient adapté à la cuisson dans l'abdomen du poisson.

S'il s'agit de filets de poisson, ajouter quelques cuillerées à soupe de liquide pour les arroser.

Pour un rôtissage effectué directement sur la grille, placer la plaque émaillée à la hauteur 1.

| Poisson  | Poids  | Récipient                  | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson (minutes) |
|--|--------|----------------------------|---------|-----------------|-------------------|----------------------------|
| Poisson maigre/mixte, pièce entière (daurade, par exemple) | 600 g  | Plaque de cuisson émaillée | 3       | ☐               | 180-190           | 45-55                      |
| Poisson gras, petites pièces (saumon, par exemple)         |        | Grille*                    | 2       | ☐               | 180-190           | 45-55                      |
| Colin farci  | 1,0 kg | Plaque de cuisson émaillée | 3       | ☐               | 180-190           | 55-65                      |

\* Introduire la plaque de cuisson émaillée à la hauteur 1.

## Conseils pour les rôtis et grillades

|   |  |
|---|--|
| Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.         | Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.   |
| Vous voulez savoir si le rôti est cuit.                             | Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson. |
| Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.        | Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.  |
| Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.                   | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.   |
| Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide. | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.  |
| L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.                 | C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.                |

## Gratins, soufflés, toasts

Placez toujours le plat sur la grille.

Pour faire rôtir directement sur la grille, sans récipient, mettez la plaque émaillée à la hauteur 1. De cette façon, le four restera propre.

Le temps de cuisson du gratin doit être calculé en fonction de la taille du récipient et de sa hauteur. Les données du tableau ci-dessous sont de simples recommandations.

| Plat   | Récipient                                     | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C, Niveau de grill | Temps de cuisson (minutes) |
|--|---|---------|-----------------|------------------------------------|----------------------------|
| Soufflés sucrés (par exemple soufflé aux fruits)                     | Moule à soufflé                               | 2       | ☐               | 180-200                            | 40-50                      |
| Gratins d'ingrédients précuits (gratin de pâtes, par exemple)        | Moule à soufflé ou plaque de cuisson émaillée | 3       | ☐               | 210-230                            | 30-40                      |
|  |   | 3       | ☐               | 210-230                            | 20-30                      |
| Gratins d'ingrédients crus* (gratin de pommes de terre, par exemple) | Moule à gratin ou plaque de cuisson émaillée  | 2       | ☒               | 160-180                            | 50-70                      |
|  |   | 2       | ☒               | 160-180                            | 50-70                      |
| Toasts dorés   | Grille  | 5       | ☐☐☐             | 3                                  | 4-5                        |
| Toasts gratinés  | Grille  | 3+1     | ☒               | 170-180                            | 8-12                       |

\* Le gratin ne doit pas dépasser plus de 2 cm.

## Plats préparés

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

Si les accessoires sont recouverts de papier sulfurisé, vérifier que celui-ci est adapté à des températures élevées. Adapter la taille du papier à la taille du plat à préparer.

Le résultat obtenu dépend du type d'aliment. Il est possible qu'il y ait des irrégularités et des différences de couleur dans les produits crus.

| Plat         | Accessoires                          | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Durée (minutes) |
|--------------|--------------------------------------|---------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Frites       | Grille ou plaque de cuisson émaillée | 3       | ☐               | 190-210           | 20-30           |
| Pizza*       | Grille                               | 2       | ☐               | 200-220           | 15-20           |
| Pizza - Pain | Plaque de cuisson émaillée           | 3       | ☐               | 190-200           | 20-25           |

**Remarque :** La plaque peut se déformer pendant la cuisson de produits congelés. Ceci est dû à la différence de températures. La déformation disparaîtra pendant la cuisson.

## Plats spéciaux

À basse température, on obtient un yaourt crémeux ou une pâte levée légère.

Enlever avant tout les accessoires, les grilles et les rails des deux côtés, à l'intérieur du four.

### Préparation d'un yaourt

1. Faire bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matière grasse) et laisser refroidir le liquide jusqu'à ce qu'il redescende à 40 °C.
2. Mélanger 150 g de yaourt (à température du réfrigérateur).
3. Le verser dans des tasses ou des pots et recouvrir les récipients à l'aide d'un film transparent.

4. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.

5. Placer ensuite les tasses ou les pots sur la sole du compartiment intérieur du four et régler le four comme indiqué ci-dessous.

### Laisser la pâte lever

1. Préparer la pâte à base de levure comme à l'accoutumée. Verser la pâte dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et le couvrir.
2. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
3. Éteindre le four et laisser lever la pâte à l'intérieur.

| Plat                  | Récipients                                 | Hauteur                                       | Mode de cuisson | Température  | Durée                 |
|-----------------------|--|---|-----------------|--|-----------------------|
| Yaourt                | Placez les tasses ou les pots              | sur la sole du compartiment intérieur du four | ☒               | Préchauffez à 50 °C<br>50 °C   | 5 min<br>8 h          |
| Laissez la pâte lever | Placez un récipient résistant à la chaleur | sur la sole du compartiment intérieur du four | ☒               | Préchauffez à 50 °C<br>éteignez le four et introduisez la pâte à base de levure à l'intérieur. | 5-10 min<br>20-30 min |



## Décongélation

Le temps de décongélation dépend du type d'aliment et de la quantité.

Respectez les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

Sortez les aliments surgelés de leur emballage et mettez-les dans un récipient adapté, sur la grille.

Placez la volaille sur un plat, blanc vers le bas.

**Remarque .** L'éclairage du four ne s'allume pas tant que la température n'atteint pas 60 °C. On obtient ainsi un réglage précis et optimum.

| Produits surgelés  | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson | Température |
|--|-------------|---------|-----------------|-------------|
| Par ex. tartes à la crème, tartes à la crème au beurre, avec glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, charcuterie et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries | Grille      | 1       |                 | 50 °C       |

## Séchage

N'utilisez que des fruits et légumes de qualité, et lavez-les bien.

Laissez-les bien s'égoutter et sécher.

Couvrez la plaque de cuisson émaillée et la grille de papier sulfurisé ou d'un papier similaire.

Retournez les fruits et légumes de temps en temps.

Lorsqu'ils sont dorés, séchez-les et retirez-les du papier.

| Plat                               | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson (heures) |
|------------------------------------|---------|-----------------|-------------------|---------------------------|
| 600 g de pommes en rondelles       | 1+3     |                 | 80                | env. 5 h                  |
| 800 g de poires en morceaux        | 1+3     |                 | 80                | env. 8 h                  |
| 1,5 kg de prunes                   | 1+3     |                 | 80                | env. 8-10 h               |
| 200 g d'herbes aromatiques propres | 1+3     |                 | 80                | env. 1½ h                 |

## Cuisson des confitures

Pour la cuisson, les bocaux et les rondelles en caoutchouc doivent être propres et en parfait état. Dans la mesure du possible, utilisez des bocaux possédant les mêmes dimensions. Les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à des bocaux ronds d'un litre.

### Attention !

N'utilisez pas de bocaux de plus grande contenance ou plus hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais. Nettoyez-les soigneusement.

Les durées indiquées dans les tableaux sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la température ambiante, du nombre de bocaux, de la quantité et de la température du contenu. Avant d'arrêter le four, veillez à ce que des bulles se soient formées à l'intérieur des bocaux.

### Préparation

1. Versez les fruits ou les légumes dans les bocaux sans remplir ces derniers à ras bord.
2. Nettoyez les bords des bocaux (ces parties doivent être propres).

3. Placez une rondelle de caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

4. Fermez les bocaux avec des brides.

N'enfournez pas plus de six bocaux à la fois.

### Programmation

1. Placer la plaque émaillée à la hauteur 2. Placer les bocaux sur la plaque de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact.
2. Verser un demi-litre d'eau chaude (environ 80 °C) dans la plaque émaillée.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler le bouton de fonctions sur Chaleur de sole
5. Régler la température entre 170 et 180 °C.

### Cuisson des confitures

Au bout de 40-50 minutes, des bulles commencent à se former à intervalles rapprochés. Éteindre le four.

Retirez les bocaux du four au bout de 25-35 minutes (durant ce de temps, le four tire profit de la chaleur résiduelle). Si la durée de refroidissement des pots à l'intérieur du four est plus longue, des germes favorisant l'acidité de la confiture peuvent se former.

| Fruits en bocal d'un 1 litre          | Dès que des bulles apparaissent | Chaleur résiduelle |
|---------------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Pommes, groseilles, fraises           | Éteindre                        | env. 25 minutes    |
| Cerises, abricots, pêches, groseilles | Éteindre                        | env. 30 minutes    |
| Compote de pommes, poires, prunes     | Éteindre                        | env. 35 minutes    |

## Cuisson des légumes

Dès que de petites bulles se forment dans les bocaux, réglez la température sur 120-140 °C. Env. 35-70 minutes en fonction du type de légume. Une fois cette durée écoulée, éteignez le four et tirez profit de la chaleur résiduelle.

| Légumes au bouillon froid en bocal d'un litre | Dès que des bulles apparaissent 120-140 °C | Chaleur résiduelle |
|---|--|--------------------|
| Concombres                                    | -  | env. 35 minutes    |
| Betterave rouge                               | env. 35 minutes                            | env. 30 minutes    |
| Choux de Bruxelles                            | env. 45 minutes                            | env. 30 minutes    |
| Haricots, chou-rave, chou rouge               | env. 60 minutes                            | env. 30 minutes    |
| Petits pois                                   | env. 70 minutes                            | env. 30 minutes    |

## Retirer les bocaux du four

Retirez les bocaux de l'intérieur du four lorsque la cuisson est terminée.

### Attention !

Ne déposez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide au risque de provoquer leur éclatement.

# L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide est produite lorsque des produits tels que les céréales ou les pommes de terre sont cuisinés à des températures élevées, par exemple les pommes de terre, les toasts, les viennoiseries, le pain et les pâtisseries (gâteaux secs, biscuits aux épices, gâteaux de Noël).

## Conseils pour cuisiner avec un taux d'acrylamide bas.

### Généralités

- Limiter au maximum le temps de cuisson.
- Dorer les aliments sans trop les faire griller.
- Les aliments les plus grands et épais contiennent peu d'acrylamide.

### Enfourner

Chaleur de voûte et de sole maximum : 200 °C  
Avec air chaud maximum : 180 °C.

### Petits gâteaux et gâteaux secs

Chaleur de voûte et de sole maximum : 190 °C.  
Avec air chaud maximum : 170 °C.

L'œuf ou le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.

### Frites au four

Les répartir en une seule couche, de façon homogène, sur la plaque de cuisson. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin qu'elles ne sèchent pas.

## Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

### Enfourner

Enfourner sur 2 niveaux :

Mettre toujours la lèchefrite profonde au niveau supérieur et la plaque en aluminium au niveau inférieur.

Petits-beurre :

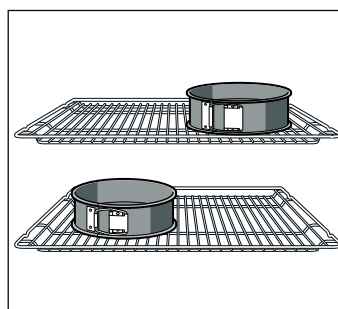
Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Gâteau aux pommes, sur 1 niveau :


Placer les moules démontables foncés séparés les uns des autres.














Gâteau aux pommes, sur 2 niveaux :

Placer les moules démontables foncés les uns sur les autres.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

Enfourner avec Chaleur de voûte et de sole  sur 1 niveau. Utiliser la plaque de cuisson émaillée au lieu de la grille et y placer les moules démontables.



| Plat  | Accessoires, conseils et mises en garde                                | Hauteur | Mode de cuisson   | Température en °C | Temps de cuisson (minutes) |
|---|--|---------|---|-------------------|----------------------------|
| Petits-beurre (préchauffer*)                        | Plaque de cuisson plate  | 2       |    | 160-170           | 20-30                      |
|   | Lèchefrite universelle profonde  | 3       |    | 150-160           | 20-30                      |
|   | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate             | 1+3     |    | 140-160           | 20-30                      |
|   | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde     | 1+3     |    | 140-160           | 20-30                      |
| Petits gâteaux (20 pièces)                          | Plaque de cuisson émaillée   | 3       |   | 150-170           | 20-35                      |
| Petits gâteaux, 20 pièces par plaque (préchauffer*) | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate             | 1+3     |  | 140-150           | 30-40                      |
|   | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde     | 1+3     |  | 140-150           | 30-40                      |
| Gâteau simple (préchauffer*)                        | Moule démontable   | 1       |  | 170-180           | 35-45                      |
| Gâteau à la levure cuit sur plaque                  | Plaque de cuisson émaillée   | 2       |  | 160-180           | 30-40                      |
|   | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate             | 1+3     |  | 150-160           | 30-45                      |
|   | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde     | 1+3     |  | 150-160           | 30-40                      |
| Gâteau aux pommes nappé                             | 2 grilles + 2 moules démontables en fer-blanc de Ø 20cm.               | 1+3     |  | 170-180           | 60-70                      |
|   | Plaque de cuisson émaillée + 2 moules démontables en fer-blanc Ø 20cm. | 1       |  | 190-210           | 70-90                      |

\* N'utilisez pas la fonction de Chauffage rapide pour préchauffer le four.

Vous pouvez vous procurer des grilles et des plaques de cuisson supplémentaires dans les commerces spécialisés.

### Grillades

Si les aliments sont posés directement sur la grille, mettre la plaque émaillée en position 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

| Plat   | Accessoires              | Hauteur | Mode de cuisson   | Niveau de gril | Temps de cuisson (minutes) |
|--|--------------------------|---------|---|----------------|----------------------------|
| Toasts dorés (préchauffer 10min)                     | Grille                   | 5       |  | 3              | 1/2-2                      |
| Steak haché de veau, 12 unités* (ne pas préchauffer) | Grille + plaque émaillée | 5+1     |  | 3              | 25-30                      |

\* Lorsque les 2/3 du temps sont écoulés, retournez les pièces.

QUELFOR.COM

BSH Hausgeräte Vertriebs GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

00 920308



9000682604