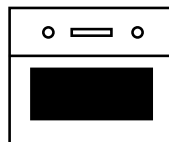


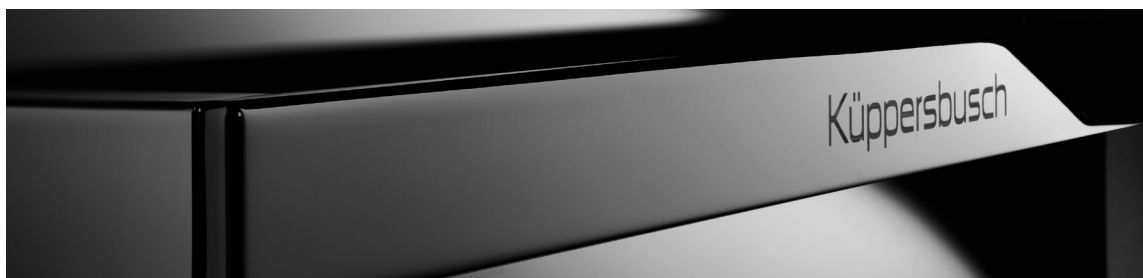
MODE D'EMPLOI

et raccordement



FR

B6350.0
CB6350.0
BP6350.0



Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer l'appareil et avant de commencer à l'utiliser.
Veuillez conserver soigneusement ces instructions.

Service et service-client

Téléphone : +49 -209401-631

E-mail : kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Table des matières

Tous droits réservés	4	7. Présentation de votre four	29
Modifications	4	7.1. Panneau de commande - touches du capteur et affi- chages	30
Exhaustivité	4	8. Réglages de base.....	31
Logiciel.....	4	8.1. Réglage de l'horloge.....	31
Disponibilité du manuel.....	4	9. Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four	32
1. Explication des symboles et des indications.....	6	9.1. Directives de rôtissage	35
2. Consignes de sécurité et avertissements	8	9.2. Directives de grillage	37
2.1. Raccordements et utilisation	8	9.3. Températures de sonde pour aliments recommandées 39	
2.2. Mise en marche et fonctionnement	9	9.4. Directives de cuisson à basse température.....	41
2.3. Four	9	10. Fonctions du four	43
2.4. Pour les personnes.....	10	10.1. Fonctions de cuisson.....	43
2.5. Avant la première utilisation.....	11	10.2. Fonctions spéciales.....	44
2.6. Protection de l'environnement	11	11. Utilisation du four	46
2.7. Informations relatives à l'énergie.....	11	11.1. Mise en marche du four.....	46
2.8. Utilisation prévue.....	12	11.2. Mise à l'arrêt du four	46
3. Nettoyage et entretien	13	11.3. Sélection d'une fonction de cuisson	46
3.1. Pour toutes les surfaces	13	11.4. Modification d'un réglage pendant le processus de cuisson	47
3.2. Nettoyage de la porte du four	16	11.5. Programme automatique	47
3.3. Nettoyage automatique par pyrolyse du four	17	11.6. Réglages de l'heure	51
4. Avant la première utilisation	18	11.7. Fonction Mémoire (selon le modèle choisi)	56
4.1. Instructions importantes	18	11.8. Chauffage rapide (a été activé comme réglage d'usine par défaut)	57
5. Accessoires	19	11.9. Verrouillage enfants	58
5.1. Étagères coulissantes avec pinces à plier.....	20	11.10. Réglage du mode démo	58
5.2. Étagères coulissantes avec pince directe	20	11.11. Réglages d'usine	58
5.3. Nettoyage des accessoires du four	21	12. Réglages spéciaux et supplémentaires, fonctions spécifiques aux modèles.....	59
6. Travaux d'entretien	22	12.1. Fonction pyrolytique	59
6.1. Remplacement de l'ampoule du four.....	22	13. Ce qu'il faut faire si	61
6.2. Retirer la porte du four.	23		
6.3. Démontage/montage des panneaux de verre intérieurs de la porte.....	25		
6.4. Démontage/montage des glissières	27		
6.5. Démontage de la paroi arrière.....	27		

Service-client Küppersbusch Allemagne

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 2
45883 Gelsenkirchen

Téléphone : +49-209401-631
Fax : (02 09) 401-714 / -715
Site web : www.kueppersbusch-home.com

Nos journées disponibles travaillées sont comme suit :

Du lundi au jeudi de 8 h 30 – 18 h 00
Vendredi de 8 h 30 – 17 h 00

Veuillez nous informer par fax ou Internet de vos besoins en dehors de ces heures officielles à l'adresse www.kueppersbusch-home.com

Autriche :

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Vienna

Téléphone : +43 1 8 66 80-15
Fax : +43 1 8 66 80-50
Site web : www.kueppersbusch.at

Nos journées disponibles travaillées sont comme suit :

Lundi à jeudi de 8 h 00 à 17 h 00

Veuillez nous informer par fax ou Internet de vos besoins en dehors de ces heures officielles à l'adresse www.kueppersbusch.at

1. Notez bien :
Lorsque vous contactez le service client, fournissez-nous les informations suivantes afin que nos techniciens soient bien préparés pour effectuer les réparations éventuelles et disposent des pièces de rechange nécessaires :
2. Votre adresse exacte
3. Votre numéro de téléphone et, si disponible, votre numéro de fax
4. À quel moment le service-client peut-il appeler ?
5. Une désignation exacte de l'appareil : Les numéros de modèle et de production (F-No.) (référez-vous à la plaque signalétique et/ou au reçu)
6. La date d'achat ou de livraison
7. Une description exacte du problème ou du type de service dont vous avez besoin. Ayez votre reçu à portée de main. Cela nous évitera des pertes de temps et réduira ainsi les dépenses. En outre, et nous serons en mesure de vous rendre service plus efficacement.

Copyright

Le présent document est protégé un droit d'auteur. Tous droits dûment dérivés, notamment ceux concernant sa traduction ou reproduction, l'extraction d'images, les émissions de radio, la reproduction photomécanique ou similaire et son stockage dans des systèmes de traitement de données, sont réservés même en cas d'utilisation partielle.

KÜPPERSBUSCH ne fait aucune représentation ou garantie quant au contenu de ce manuel d'utilisation et décline explicitement toute responsabilité en cas de réclamations implicites pour défauts.

KÜPPERSBUSCH se réserve en outre le droit de mettre à jour cette publication et d'y apporter des modifications sans s'engager à informer quiconque de ces modifications.

Modifications

Les textes, images et données sont conformes à la norme technique du jour au moment de la mise sous presse de ce manuel d'utilisation. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications eu égard à de nouvelles évolutions.

Exhaustivité

Le présent document comporte au total 60 pages. Votre document est complet si toutes les pages sont numérotées consécutivement.

Logiciel

Veuillez noter que ce manuel s'applique à diverses séries d'équipements. Des détails susceptibles de ne pas s'appliquer à votre appareil peuvent y être décrits.

Disponibilité du manuel

Le manuel d'utilisation doit être mis à la disposition permanente de l'utilisateur afin de garantir une utilisation fiable. Rangez-le dans un endroit facile d'accès où il peut être consulté à tout moment.

Cher nouvel utilisateur de l'appareil Küpperbusch...

Rassurez-vous, l'utilisation de votre appareil n'est pas si compliquée. Nous avons mis tout en œuvre pour structurer cette information de manière succincte, claire et explicite, et surtout logique.

En plus des instructions données par notre service-client, ce manuel est destiné à vous permettre d'utiliser cet appareil rapidement.

Les sections individuelles classent les instructions dans des rubriques individuelles afin de vous donner une meilleure vue d'ensemble et vous fournir un accès plus rapide. Veuillez lire attentivement les informations contenues dans ce manuel avant d'utiliser votre four pour la première fois. Le présent manuel comporte également des consignes importantes en matière de sécurité et des informations relatives à l'utilisation, à l'entretien et à la maintenance de votre appareil afin de vous garantir de nombreuses années de service.

Le but de ces instructions de fonctionnement

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, le présent manuel vous explique étape par étape les différentes fonctions, applications et étapes de fonctionnement.

La section intitulée « **Consignes de sécurité et avertissements** » vous donne des informations importantes sur votre sécurité et sur l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil ainsi que de ses accessoires. Par ailleurs, elle vous informe de tout danger potentiel.

La section « **Instructions de fonctionnement** » vous présente l'appareil, vous indique à quoi l'appareil sert, ce qu'il peut faire et comment il fonctionne, vous montre comment le configurer et vous présente le guide de menu.

La section « **Ce qu'il faut faire si ... ?** » est destinée à la détection des défauts - juste au cas où. Vous y trouverez des informations utiles sur les défauts et les erreurs.

Une fois que vous avez pris du temps pour vous familiariser avec l'appareil, vous pouvez consulter des sections ou des sujets spécifiques en cas de doute. Veuillez ranger ce manuel en lieu sûr. Remettez ce manuel d'utilisation à tout nouveau propriétaire, à des fins d'information et de sécurité.

Explication des symboles et des indications





1. Explication des symboles et des indications

L'appareil a été fabriqué en utilisant des technologies de pointe. Les machines entraînent néanmoins des risques qui ne peuvent être évités de manière constructive.


Afin de garantir une sécurité suffisante lors de l'utilisation, des consignes de sécurité sont également fournies. Ces consignes sont marquées par les textes en surbrillance suivants.

Une sécurité de fonctionnement suffisante ne sera garantie que si ces consignes sont respectées. Les passages de texte désignés ont des significations différentes :

Les symboles de danger suivants sont utilisés à certains moments :

	DANGER : Note indiquant une menace imminente pouvant entraîner la mort ou des blessures très graves.
	AVERTISSEMENT ! Note indiquant une menace imminente pouvant entraîner la mort ou des blessures très graves.
	ATTENTION : Note indiquant une situation dangereuse pouvant entraîner des blessures légères ou des dommages à l'appareil.
	ASTUCE Note à respecter pour faciliter la manipulation de l'appareil.

Les symboles de danger suivants sont utilisés à certains moments :

	AVERTISSEMENT RELATIF À L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE RISQUE DE BLESSURE MORTELLE ! Des composants sous tension ont été installés près de ce symbole. Les couvercles portant ce signe ne peuvent être enlevés que par un électricien qualifié.
---	--



RESPECTEZ LES RÈGLES DE MANIPULATION DES COMPOSANTS ET MODULES SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE (ESD).

Les composants et les modules exposés aux décharges électrostatiques sont situés à l'arrière des couvercles portant le symbole adjacent. Ne touchez jamais aux connexions enfichables, aux pistes conductrices ou aux broches de composants. Seuls les membres du personnel qualifiés et sachant manipuler les décharges électrostatiques sont autorisés à effectuer tout travail d'intervention technique.



SURFACES CHAUDES !

Ce symbole s'applique aux surfaces chaudes. Ces surfaces présentent un risque de brûlure grave. Les surfaces peuvent également être chaudes après la mise hors tension de l'appareil. Ce symbole met en garde contre un risque de brûlure.

Vérification de l'envoi

Transportez le four dans un endroit approprié et retirez-le de son emballage. Le four ne peut être monté et installé que par un électricien qui se conforme aux spécifications respectives.

Assurez-vous que l'envoi est complet.

- Assurez-vous que le four ne présente aucun dommage suite au transport.
- Contactez notre service à la clientèle si l'envoi est incomplet ou si le four présente des dommages liés au transport.



ATTENTION !

Ne mettez jamais un appareil endommagé en marche !

2. Consignes de sécurité et avertissements

2.1. Raccordements et utilisation

- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par le personnel technique agréé utilisant les pièces de rechange d'origine. Des réparations ou manipulations par des tiers peuvent endommager l'appareil ou provoquer des dysfonctionnements qui pourraient être dangereux pour votre sécurité.
- Les dispositions légales et les spécifications de connexion fournies par la compagnie d'électricité locale doivent être strictement respectées.
- L'appareil doit être débranché en cas de connexion, réparation ou remplacement de la lampe de four. Déconnectez le fusible ou retirez la fiche d'alimentation de la prise.
- L'installation doit garantir une sécurité totale contre tout contact potentiel.
- Le changement de l'emplacement d'installation d'une fiche et le remplacement du câble d'alimentation ne doivent être effectués que par un électricien qui se conforme aux spécifications.
- Il est essentiel que les données de connexion (fréquence et tension) du four soient conformes à celles de l'alimentation électrique du réseau afin d'éviter tout dommage au four. Comparez ces données lors du branchement du four. En cas de doute, contactez un électricien qualifié.
- Les prises multiples et les rallonges ne garantissent pas suffisamment la sécurité (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour connecter le four à l'alimentation électrique du secteur.
- N'utilisez le four que lorsqu'il a été installé afin de vous assurer qu'il fonctionne en toute sécurité.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'un appareil autonome ou intégré n'entre en contact avec le four.

2.2. Mise en marche et fonctionnement

- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four en cours d'utilisation, car il peut atteindre des températures très élevées.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont sous surveillance et ont été informées de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Évitez de toucher aux raccords sous tension et de modifier les branchements électriques et mécaniques du four, au risque de vous mettre en danger et de causer un dysfonctionnement du four. N'ouvrez jamais l'enceinte de four.
- Le four doit être complètement déconnecté de l'alimentation électrique du secteur lorsque des travaux d'installation et de maintenance ou des réparations sont effectués, par exemple, lorsque l'éclairage à l'intérieur du four est défectueux (voir la section « Ce qu'il faut faire si ... ? »)
Assurez-vous de respecter cette consigne en
 - déconnectant les fusibles de l'installation électrique ou
 - en dévissant complètement les vis de l'installation électrique ou
 - en déconnectant la fiche d'alimentation de la prise (si connectée).Ne tirez pas sur le câble d'alimentation secteur, mais sur la fiche d'alimentation.

2.3. Four

- Débranchez votre four en cas de dysfonctionnement.
- Si la vitre est cassée, brisée ou fissurée : éteignez immédiatement la table de cuisson, débranchez-la de l'alimentation électrique et contactez notre service-client ou votre revendeur spécialisé.
- N'ouvrez PAS votre appareil de vous-même.
- Les réparations d'appareils doivent être effectuées par des techniciens qualifiés.
- Le four doit toujours être utilisé avec la porte fermée.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour toute utilisation du four autre que pour la cuisson des aliments à domicile.
- N'utilisez le four qu'après l'avoir installé à l'intérieur de la cuisine.
- Ne stockez pas d'huile, de graisses ou de matériaux inflammables à l'intérieur du four. Cette pratique peut être dangereuse si le four est allumé.

Consignes de sécurité et avertissements

- Vous ne devez ni vous appuyer ni vous asseoir sur la porte ouverte du four. Vous pourriez l'endommager et mettre ainsi en danger votre sécurité.
- Afin de cuire les aliments dans le four, placez le plateau ou la grille fournie avec celui-ci sur les glissières à l'intérieur de la cavité du four. Le plateau et la grille possèdent un système facilitant leur déplacement vers l'extérieur pour une manipulation des aliments.
- Ne placez pas de récipients ou d'aliments sur la surface inférieure du four. Utilisez toujours les plateaux et la grille.
- Ne versez pas d'eau sur la surface inférieure du four lorsque vous l'utilisez, car cela pourrait endommager l'émail.
- Ouvrez la porte du four le moins possible pendant la cuisson. Vous pourrez ainsi réduire la consommation d'énergie.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous effectuez des travaux à l'intérieur du four.
- Il est normal d'observer de la condensation au niveau de la porte du four lorsque vous faites cuire des plats à haute teneur en liquides.
- Lors de l'utilisation du four, il devient chaud. Lorsque l'enceinte chauffe, le ventilateur de refroidissement s'allume pour refroidir l'enceinte de votre four. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que l'enceinte refroidisse, c'est-à-dire même lorsque l'appareil est éteint. Le bruit produit par le ventilateur lorsqu'il est en marche est normal ; cela n'indique aucun dysfonctionnement.

2.4. Pour les personnes

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou par des personnes qui manquent d'expérience et/ou de savoir-faire, à condition d'être surveillées ou d'avoir été informées de la sécurité de l'appareil et d'avoir compris les risques liés à l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne peuvent être effectués par des enfants que lorsqu'ils sont supervisés.
- Les surfaces des zones de chauffage et de cuisson deviennent chaudes pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants hors de portée de l'appareil en tout temps.

2.5. Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise installation et un mauvais branchement électrique du four. N'utilisez le four qu'après l'avoir bien installé dans les armoires de cuisine.
- Cet appareil a été conçu uniquement à des fins de cuisson et de rôtissage standard d'aliments dans un ménage ; il n'est pas destiné à un usage commercial.
- L'appareil ne peut pas être modifié.
- La sécurité n'est garantie que si l'appareil est raccordé à un conducteur de protection conforme à la réglementation en vigueur.
- Évitez de brancher l'appareil en vous servant d'une rallonge.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge, car la vapeur libérée par ces appareils peut endommager l'unité électronique.
- Prenez également note des instructions de nettoyage et d'entretien avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

2.6. Protection de l'environnement



- Débarrassez-vous de l'emballage et de l'ancien appareil
- Retirez l'emballage et recyclez-le de manière écologique.
- En Allemagne, l'emballage de transport est retourné au magasin où l'appareil a été acheté. En retournant le matériel d'emballage, les matières premières sont économisées et moins de déchets sont produits. Les vieux appareils contiennent encore du matériel précieux. Déposez votre ancien appareil à un point de collecte pour matériaux précieux. Les appareils usagés doivent être rendus inutilisables avant leur mise au rebut afin d'éviter toute utilisation inappropriée.

2.7. Informations relatives à l'énergie

Testé pour répondre aux exigences des réglementations 66/2014 (Conception écologique) et 65/2014 (Étiquetage énergétique) conformément à la norme EN 60350-1. Les mesures de consommation d'énergie prises dans différentes conditions peuvent

donner des valeurs différentes de celles indiquées pour votre four. Consultez le guide d'utilisation qui accompagne ce manuel afin de savoir quelle est la consommation d'énergie de votre four

2.8. Utilisation prévue.

- Ce four est destiné à un usage domestique et dans des environnements d'installation de type domestique.
- Ce four n'est pas destiné à une utilisation extérieure.
- Ce four doit uniquement être utilisé comme appareil ménager pour rôtir, cuire, griller, décongeler, conserver et sécher des aliments. Aucun autre type d'application n'est autorisé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont sous surveillance et ont été informées de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ces personnes peuvent faire fonctionner le four sans surveillance uniquement si elles ont été formées sur l'utilisation du four en toute sécurité. Elles doivent reconnaître et comprendre les risques potentiels que comporte l'utilisation de l'appareil.
- Le four ne doit être utilisé que s'il a été installé dans une unité appropriée. Utilisez uniquement le four comme décrit dans ce manuel d'utilisation. Toute autre utilisation n'est pas considérée comme intentionnelle et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures aux personnes. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation du four.
- Le four est uniquement destiné à une utilisation dans les ménages privés. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Le four n'est pas adapté pour le chauffage d'une pièce.
- La lampe du four a été uniquement conçue pour éclairer l'intérieur du four ; elle n'est pas destinée à l'éclairage de la pièce.
- La porte du four ne doit pas être utilisée comme support, siège ou marchepied.



N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues !

3. Nettoyage et entretien

Lisez attentivement lire ce chapitre avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Si vous le nettoyez et le surveillez correctement, votre appareil restera beau et propre pour plusieurs années. Les astuces suivantes vous permettront de bien nettoyer les différentes surfaces de votre four et de les traiter avec le plus grand soin.

3.1. Pour toutes les surfaces



DANGER DE MORT !

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur sur votre four ! Vous pourriez endommager votre appareil ou créer une situation dangereuse exposant au risque de mort.



RISQUE D'INCENDIE !

Laissez l'appareil refroidir à une température viable pour le contact avec vos mains avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Des taches, y compris celles de pâtisserie, non nettoyées pourraient brûler à la prochaine utilisation de l'appareil. Souvent, ces types de taches ou de saleté ne peuvent se nettoyer sans laisser de marques.

Pour nettoyer un four pas trop sale, utilisez un chiffon humide, une brosse non abrasive ou une éponge douce et une faible solution de détergent et d'eau tiède. Rincez à l'eau froide pour ne pas laisser des traces de détergent, qui pourraient décolorer les surfaces ou laisser des taches. Séchez à l'aide d'un chiffon immédiatement après. Voici quelques instructions pour des taches plus difficiles à nettoyer sur les différents types de surfaces et d'accessoires. VSR 0-FIX-C est approprié pour le nettoyage des surfaces en vitrocéramique, en émail et les surfaces de l'intérieur de la porte. Cette poudre de nettoyage est disponible auprès du service clientèle de Küppersbusch.

- Les glissières peuvent être retirées pour nettoyage. Réinstallez-les correctement et évitez d'utiliser le four sans ses glissières installées.
- Nettoyez les surfaces extérieures du four et ses accessoires à l'eau tiède savonneuse ou à l'aide d'un détergent doux. Faites attention avec les surfaces inoxydables et les vernies. Pour les nettoyer, n'utilisez que des éponges ou des chiffons qui ne les éraflent pas.

ÉVITEZ DE NETTOYER AVEC



- des produits de nettoyage agressifs ou à base d'eau de javel contenant de l'oxygène actif, du chlore ou d'autres substances caustiques.
- Des outils de nettoyage abrasifs ou de récurage, tels que de la laine d'acier, de la laine d'acier imprégnée de savon, des brosses rigides, des éponges métalliques ou en plastique ou tout autre outil de nettoyage similaire présentant une surface abrasive.

3.1.1 Retrait des dépôts séchés

Les dépôts épais doivent être mouillés pour être adoucis avant le nettoyage. Pour de meilleurs résultats, il convient d'utiliser un chiffon mouillé. Il sera alors plus facile de nettoyer ces taches.

Avec le temps, certains types d'aliments tels que les pâtisseries à base de tomate, de vinaigre et de sel peuvent entraîner un changement de couleur de l'émail. Cela est normal et n'affecte en rien le fonctionnement du four. N'essayez pas d'enlever ces taches à l'aide de méthodes agressives telles que celles décrites plus haut, au risque d'endommager définitivement cette surface.

Utilisation d'un grattoir de nettoyage



ATTENTION ! RISQUE DE COUPURE !

La lame du grattoir est très affûtée !

Tenez toujours le grattoir le plus près de la surface possible et poussez la graisse loin de vous.

Ne grattez pas avec les coins du grattoir ; tenez-le bien pour vous assurer qu'il n'endommage aucun joint.

3.1.2 Suggestions concernant l'utilisation de pulvérisateurs

Suivez toujours les instructions du fabricant.



ATTENTION !

N'utilisez pas de pulvérisateurs pour nettoyer les fentes d'aération à l'arrière de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager le catalyseur ökotherm®.

Les pulvérisateurs pour four endommagent les surfaces en aluminium, les surfaces vernies et celles en plastique.

Pour des raisons environnementales, évitez absolument d'utiliser des pulvérisateurs. Si vous souhaitez quand même en utiliser, ne vaporisez que l'intérieur du four et les plateaux de pâtisserie émaillés.

Décorations chromées du four

La partie avant de la porte et la poignée sont dotées de plaques décoratives chromées noires.

- Enlevez les dépôts de calcaire, de graisse et d'amidon immédiatement, car ceux-ci peuvent faire des taches.
- Ces modèles sont très sensibles aux éraflures et sont endommagés par les pulvérisateurs pour four. N'utilisez pas de grattoirs de nettoyage, d'éponges de récurage de casseroles, ni d'éponges à fibres dures.



Utilisez un chiffon ou une éponge douce et rincez uniquement à l'eau tiède avec un peu de détergent.

Acier inoxydable

Acier inoxydable porte front and panneau de contrôle



Utilisez un chiffon ou une éponge douce et rincez uniquement à l'eau tiède avec un peu de détergent.



ATTENTION !

L'acier inoxydable s'érafle très facilement ! N'utilisez pas de grattoir !

Enlevez les dépôts de calcaire, de graisse et d'amidon immédiatement, car ceux-ci peuvent faire des taches.



Nous vous recommandons de nettoyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent de nettoyage standard pour acier inoxydable une fois par semaine. Cet agent génère un film de protection qui protège l'acier inoxydable de la décoloration.

Émail

Intérieur du four, avant, plaques de cuisson

Vous pouvez utiliser des éponges en plastique avec une partie servant au récurage des casseroles. Cependant, certaines éponges présentent des textures granulées au niveau de la partie de récurage, ce qui entraîne des éraflures. Il vous est recommandé de tester l'outil de nettoyage sur sa partie qui n'est pas très visible.



Nettoyage et entretien



Un grattoir de nettoyage est idéal pour enlever les taches rebelles. Pour un nettoyage efficace, nous recommandons VSR 0-FIX-C. Il est également possible d'utiliser des pulvérisateurs pour four.

3.2. Nettoyage de la porte du four

(*pas possible pour les fours dotés d'une fonction micro-ondes)

N'utilisez pas d'éponges de récurage métalliques, de brosses métalliques, de poudre de récurage ou de produits ou outils abrasifs pour nettoyer la porte du four, car cela pourrait érafler sa surface ou fissurer le verre. Nettoyez l'extérieur de la porte du four et ses accessoires à l'eau tiède savonneuse ou à l'aide d'un détergent doux. Les surfaces résistantes à la corrosion doivent être traitées avec soin. N'utilisez que des éponges ou des chiffons qui ne causent pas des éraflures.

3.2.1 Verre de la porte

Intérieur de la porte – verre revêtu



ATTENTION !

Évitez, autant que possible, d'utiliser de pulvérisateur pour four, car utiliser régulièrement ce produit peut endommager le revêtement du verre.



Un grattoir de nettoyage est idéal pour enlever les taches rebelles. Pour un nettoyage efficace, nous recommandons VSR 0-FIX-C.

Enlevez la saleté résiduelle des joints du four.

Avant de porte, panneau de commande



Nettoyez l'avant de la porte à l'eau tiède mélangée à un peu de détergent, et à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce. Vous pouvez également utiliser des produits de nettoyage pour verre.

3.2.2 Joints de la porte

Nettoyez régulièrement les joints de la porte pour en éliminer toute trace de graisse ou de résidus d'aliments. Cela évite des dommages aux joints et les empêche de se rompre lors de cuissons ultérieures. Il est recommandé de nettoyer ces joints sans les retirer.

3.3. Nettoyage automatique par pyrolyse du four (selon le modèle)

Cette fonction implique un processus de nettoyage par pyrolyse qui porte l'intérieur du four à de hautes températures pour déclencher le processus d'oxydation et de carbonisation sur la contamination de graisse.

Après le nettoyage par pyrolyse, tout ce qu'il reste à faire est de nettoyer la cendre générée durant ce processus à l'aide d'un chiffon humide. Les endroits à l'intérieur du four difficiles d'accès se nettoient à l'aide d'une éponge métallique de récurage afin de ne pas endommager la surface émaillée.

Le four est doté de trois programmes de nettoyage par pyrolyse qui durent respectivement 60, 90 et 120 minutes. Choisissez la durée qui convient pour le niveau de salissure de l'intérieur du four. Plus l'intérieur du four est sale, plus longtemps le programme doit durer. Il est nécessaire de procéder au nettoyage par pyrolyse chaque fois que vous utilisez le four pour la cuisson des pâtisseries ou le rôtissage. Nous recommandons le nettoyage par pyrolyse toutes les 4,5 utilisations du four pour les pâtisseries ou le rôtissage, en fonction du niveau de salissure de l'intérieur de l'appareil. La lampe interne reste éteinte pendant le cycle de nettoyage.







TRÈS IMPORTANT !

Retirez tous les accessoires et plats du four, y compris les rails de guidage du plateau de cuisson des pâtisseries et/ou les étagères coulissantes avant d'actionner la fonction de nettoyage par pyrolyse.

Retirez les résidus alimentaires et l'excès de saleté, car ceux-ci peuvent s'enflammer, et peuvent poser un risque d'incendie durant l'auto-nettoyage.

4. Avant la première utilisation

L'appareil peut présenter des traces de graisse ou d'autres substances, qui résultent du processus de fabrication. Pour les nettoyer :

- Retirez l'ensemble de l'emballage, y compris les films de protection en plastique éventuellement utilisés.
- Branchez le four et mettez-le en marche en utilisant la fonction  /  ou  /  à 200 °C pendant une heure.
- Laissez le four refroidir et ouvrez la porte. Cela permet de le ventiler et, ainsi, il ne subsiste plus d'odeur à l'intérieur.
- Nettoyez le four et ses accessoires après qu'il a refroidi.

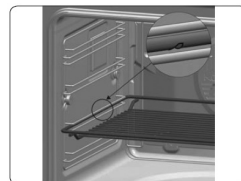
Le four peut émettre de la fumée et des odeurs lors de la première utilisation ; assurez-vous donc de bien ventiler la cuisine.

4.1. Instructions importantes

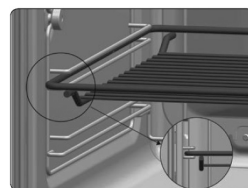
- Ne couvrez pas le bas du four avec un film en aluminium, car cela peut affecter les performances de cuisson de l'appareil et endommager l'émail de l'intérieur, et même l'intérieur de votre cuisine. Ne versez pas d'eau sur la surface inférieure du four lorsque vous l'utilisez, car cela pourrait endommager l'émail.
- Il est normal d'observer de la condensation au niveau de la porte du four lorsque vous faites cuire des plats à haute teneur en liquides.
- Lorsque vous fermez le four pendant la cuisson, il est possible d'entendre le bruit de l'air en mouvement à l'intérieur. Cela est normal en raison de la pression exercée par la porte lorsqu'elle est fermée, ce qui garantit que la cavité est parfaitement étanche.
- Ne placez pas de récipients ou d'aliments sur la surface inférieure du four. Utilisez toujours les plateaux et grilles fournis avec le four.
- Pour préparer des yaourts, placez les bocaux à l'intérieur du four.
- Pour faire cuire tout autre type d'aliment, insérez le plateau ou la grille dans les chemins à l'intérieur du four.

Entre les deux rails des supports latéraux ou sur n'importe quel des chemins amovibles, si le four en est équipé.

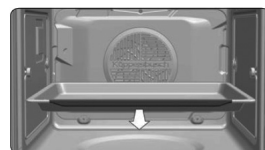
- La grille et certains plateaux sont dotés de rainures de rétention pour les empêcher d'être accidentellement retirés. Placez ces rainures vers l'arrière du four, en les orientant vers le bas.



- La surface de la grille sur laquelle va reposer le récipient doit être en-dessous des rails latéraux ; cela empêche le récipient de glisser accidentellement.



- Les plateaux sont dotés d'une languette à l'avant pour faciliter leur retrait. Placez le plateau avec la languette vers l'extérieur du four.



5. Accessoires

Certains modèles de four sont équipés d'un kit d'étagères coulissantes.



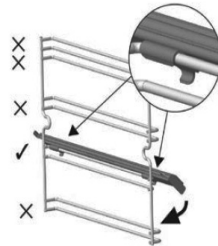
IMPORTANT !

Les étagères coulissantes doivent être placées à la hauteur numéro 2, à partir du bas.

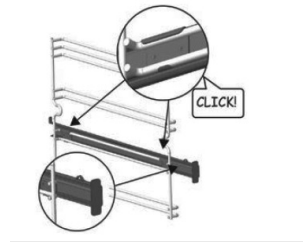
Pour monter les étagères coulissantes sur les supports chromés, référez-vous à la procédure suivante :

5.1. Étagères coulissantes avec pinces à plier

- Retirez le film de protection.
- Accrochez les grandes pinces sur le rail supérieur et étendez le chemin jusqu'à ce qu'il s'accroche aux petites pinces du rail inférieur.



- Vous entendez un clic lorsque l'étagère amovible est correctement placée.
- L'encoche permettant de fixer le plateau/le support doit rester à l'avant du four.



5.2. Étagères coulissantes avec pince directe

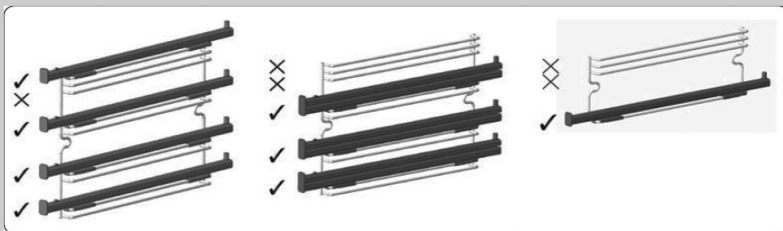


IMPORTANT !

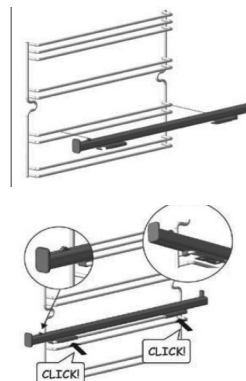
L'étagère d'extraction unique doit être placée au niveau des hauteurs 1, 2, 3 et 5 à partir du bas.

Les doubles étagères d'extraction doivent être placées au niveau des hauteurs 1, 2, et 3 à partir du bas.

Dans les fours de 45 cm, les étagères coulissantes se placent à la hauteur 1.



- ❑ Accrochez la pince au niveau du rail supérieur à la hauteur souhaitée.
- ❑ Vous entendez un clic lorsque l'étagère amovible est correctement placée.
- ❑ L'encoche permettant de fixer le plateau/le support doit rester à l'avant du four.



ATTENTION !

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation secteur avant toute opération.

5.3. Nettoyage des accessoires du four

Nettoyez l'extérieur du four et ses accessoires à l'eau tiède savonneuse ou à l'aide d'un détergent doux. Faites attention avec les surfaces inoxydables et les vernies. Pour les nettoyer, n'utilisez que des éponges ou des chiffons qui ne les éraflent pas.



ATTENTION !

Les étagères coulissantes télescopiques ne doivent pas se laver au lave-vaisselle. Cela pourrait éliminer la graisse qui leur permet de coulisser, et entraîner l'obstruction des chemins, les rendant inutilisables.

6. Travaux d'entretien

6.1. Remplacement de l'ampoule du four



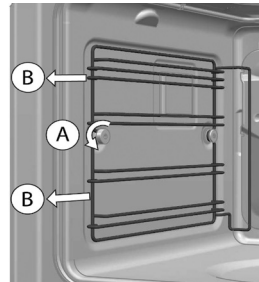
IMPORTANT !

Avant de remplacer la lampe, assurez-vous au préalable de débrancher le four du secteur.

La lampe de remplacement doit pouvoir supporter des températures de l'ordre de 300 °C. Vous pouvez en commander une auprès du service-client technique.

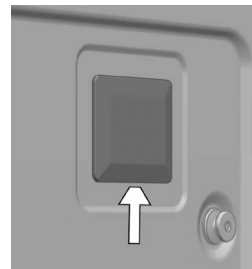
6.1.1 Remplacement de la lampe latérale

- Retirez les chemins à plaques chromées et/ou les étagères coulissantes en retirant les écrous des vis (A).



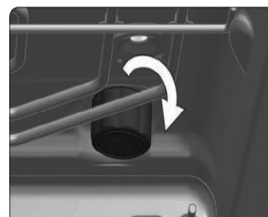
- Utilisez un outil pour retirer le couvercle en verre du logement de la lampe.
- Remplacez la lampe.
- Fixez à nouveau le couvercle en verre, en vous assurant de bien le positionner.

La lampe de remplacement doit présenter une résistance à des températures de l'ordre de 300 °C. Vous pouvez en commander une auprès du service-client technique.



6.1.2 Remplacement de la lampe supérieure

- Dévissez le couvercle en verre du support de la lampe.
- Remplacez la lampe et replacez le couvercle en verre.



6.1.3 Remplacement de la lampe à DEL

Contactez le service technique.

6.2. Retirer la porte du four.

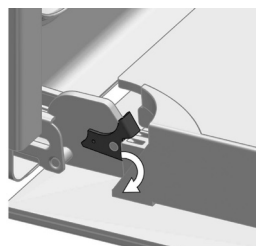
(pas possible pour les fours dotés d'une fonction micro-ondes)

Pour un nettoyage facile, vous pouvez démonter la porte du four. Pour ce faire, référez-vous aux instructions appropriées pour le type de porte de votre four.

6.2.1 Porte avec charnière de porte sur le corps

Démontage de la porte

- Ouvrez la porte du four aussi grandement que possible.
- Verrouillez la charnière en tournant les verrous.
- Faites osciller les verrous de charnière vers vous.
- Fermez la porte en position de verrouillage.
- Tenez la porte des deux mains et des deux côtés.



Montage de la porte

- Tenez la porte des deux mains et des deux côtés, au niveau du bas, insérez les bras de charnière dans leurs logements et laissez la porte retomber aussi grandement que possible.
- Ouvrez complètement la porte.
- Retournez les verrous à leur position initiale.

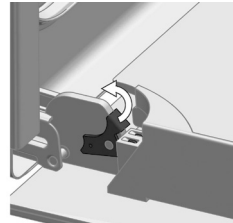


ATTENTION !

Assurez-vous que la porte a été complètement insérée en tournant les verrous, dans le contraire, elle pourrait se bloquer.



Si les verrous sont difficiles à tourner, utilisez un outil plat pour les tourner.



6.2.2 Porte avec charnière de porte

Démontage de la porte

- Ouvrez la porte du four aussi grandement que possible.
- Verrouillez la charnière en tournant les verrous.
- Faites osciller les verrous de charnière vers vous.
- Fermez la porte en position de verrouillage.
- Tenez la porte des deux mains et des deux côtés, levez et tirez-la vers l'extérieur jusqu'à ce que les charnières soient complètement détachées.
- Pour remonter la porte, suivez les étapes précédentes dans l'ordre inverse.



Montage de la porte

- Tenez la porte des deux mains et des deux côtés, au niveau du bas, insérez les bras de charnière dans leurs logements et laissez la porte retomber aussi grandement que possible.
- Ouvrez complètement la porte.
- Retournez les verrous à leur position initiale.



ATTENTION !



Assurez-vous que la porte a été complètement insérée en tournant les verrous, dans le contraire, elle pourrait se bloquer.



Si les verrous sont difficiles à tourner, utilisez un outil plat pour les tourner.

6.3. Démontage/montage des panneaux de verre intérieurs de la porte

En fonction du modèle, votre four peut être doté de 2, de 3 ou de 4 panneaux de verre. Référez-vous aux instructions appropriées pour le type de porte de votre four.

Montage

En fonction du modèle, votre four peut être doté d'une porte en acier inoxydable complètement fermée. Avec cette porte, il n'est pas possible de retirer les panneaux en verre.

ATTENTION !



Si vous démontez les panneaux de verre de la porte alors qu'elle est toujours fixée au four, faites-le toujours avec la charnière en position verrouillée. Sinon, la porte se ferme et les panneaux non montés peuvent se briser et causer des blessures.



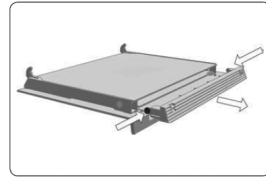
Pour éviter cela, démontez les panneaux de verre la porte déposée, suivant les instructions fournies à la section précédente.

Travaux d'entretien

- À l'aide de vos doigts, appuyez sur les boutons situés en haut, des deux côtés de la porte du four.



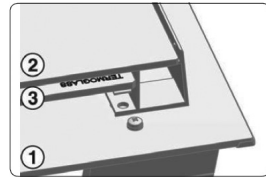
- Maintenez-les enfoncés et poussez le joint en plastique au-dessus de la porte.
- Retirez les panneaux de verre de la porte. Nettoyez-les à l'aide d'un produit de nettoyage pour verre ou à l'eau savonneuse avec un chiffon doux.



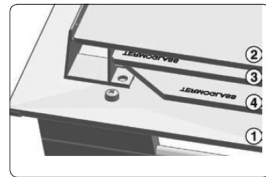
ATTENTION !

Faites attention à l'ordre et à la position des panneaux de verre lorsque vous les retirez pour les remonter par la suite ; veillez à les remonter dans le même ordre et à la même position après les avoir nettoyés.

- Une fois les panneaux de verre nettoyés, insérez le panneau numéro 3 à la même position pour que l'indication TERMOGLASS marquée dessus soit visible, tel qu'indiqué à la figure.



- Dans les fours dotés d'une fonction de pyrolyse, l'indication TERMOGLASS sur les panneaux numéros 3 et 4 doit être visible, comme indiqué.
- Insérez le panneau numéro 2 la partie imprimée orientée vers l'intérieur de la porte.
- Refixez le joint supérieur de la porte, en vous assurant que les onglets latéraux se fixent dans leurs logements.



ATTENTION !

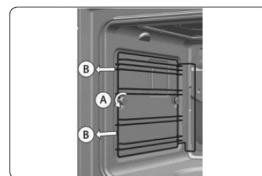
Ne mettez en aucun cas le four en marche si l'un de ses panneaux de verre est absent.

6.4. Démontage/montage des glissières

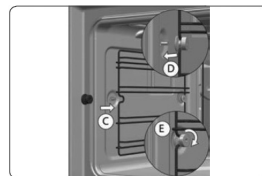
12 niveaux de grilles sont disponibles sur les grilles latérales. Les niveaux de grilles se comptent de haut en bas, de 1 à 12. Le niveau 1 est le niveau le plus bas de la grille.

Démontage

- Ouvrez la porte du four aussi grandement que possible.
- Sortez les accessoires du four.
- Desserrez complètement l'écrou situé à l'avant de l'élément de serrage (A), puis poussez les supports vers l'avant (B) et retirez-les.
- Retrait des grilles latérales



- Insérez l'encoche arrière à l'arrière de l'écrou de serrage.
- Serrez l'écrou de serrage avant (C) dans l'encoche avant du support.
- Fixez fermement le support avec l'écrou (D) et tournez jusqu'à ce que la fixation soit bien ferme (E).



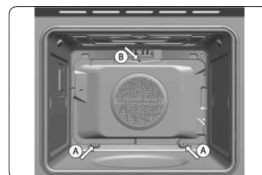
6.5. Démontage de la paroi arrière



Retirez tout d'abord le chemin latéral afin de pouvoir retirer la paroi arrière, suivant les instructions de la section précédente.

- Retirez les quatre vis inférieures (1) et, ensuite, la vis supérieure (B).

Pour remonter la paroi arrière, suivez les étapes précédentes dans l'ordre inverse.





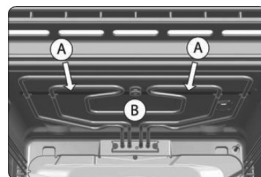
ATTENTION !

Pour votre propre sécurité : Évitez d'utiliser le four sans sa paroi arrière !

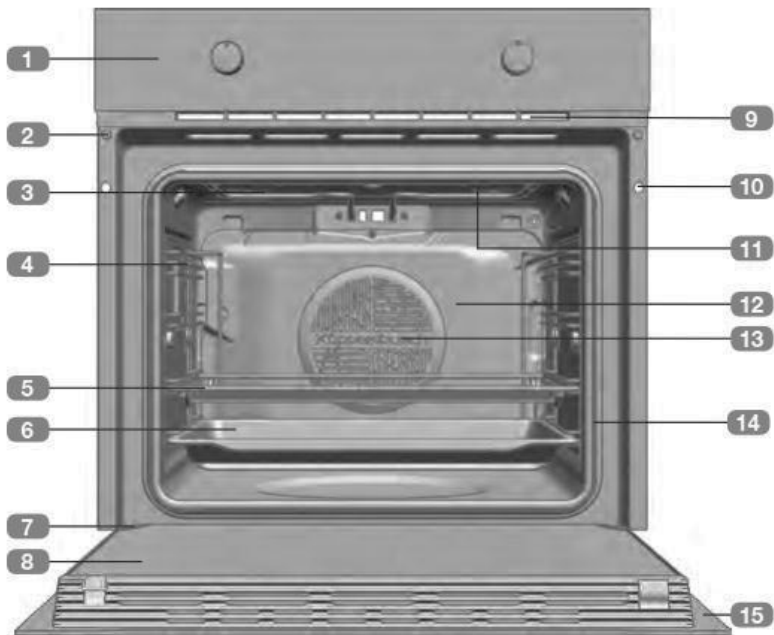
Fours à grille pliable

Pour nettoyer le haut du four.

- Sortez les accessoires du four.
- Laissez refroidir le four.
- Poussez le rail de la grille (A) des deux mains vers l'étagère du four pour le détacher de l'écrou de serrage supérieur (B).
- Laissez-le choir et nettoyez le haut du four.
- Remettez ensuite les éléments de la grille en place à leur position initiale et effectuez la procédure dans l'ordre inverse.



7. Présentation de votre four



Accessoires en option :

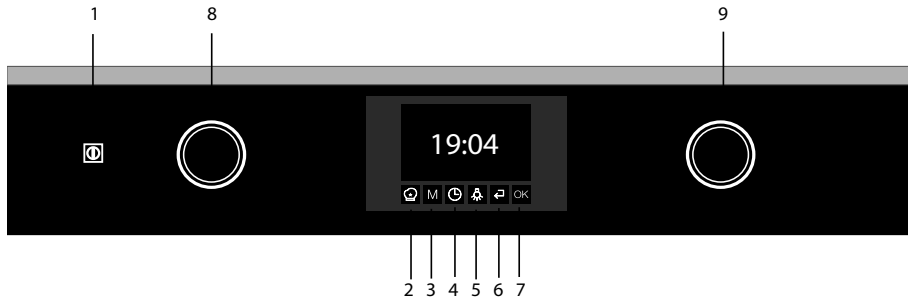
Pierre à pizza
(accessoire n° 145)
grille du four
(accessoire n° 124)
plateau de cuisson
(accessoire n° 541)
moule à gâteau (accessoire n° 543)

Accessoires standard :

Grille du four
Plateau de cuisson émaillé
Lèchefrite émaillée

- 1 Panneau de commande
- 2 Verrouillage de porte (modèles pyrolytiques uniquement)
- 3 Éléments de la grille
- 4 Niveaux du plateau
- 5 Grill
- 6 Plaque de cuisson
- 7 Charnière
- 8 Panneau de verre intérieur
- 9 Sortie d'air de refroidissement
- 10 Montage de l'unité
- 11 Lampe
- 12 Paroi arrière
- 13 Ventilateur d'air chaud
- 14 Joints du four
- 15 Porte du four

7.1. Panneau de commande - touches du capteur et affichages



- 1 Capteur Marche/Arrêt**
À l'aide de ce capteur, vous pouvez mettre votre appareil en marche/arrêt-



- 2 Programme automatique du capteur**
Avec ce capteur, vous pouvez sélectionner les programmes automatiques.



- 3 Capteur de mémoire ***
Ce capteur vous donne accès au programme enregistré.



- 3 Capteur de fonctions de cuisson à la vapeur***
Avec ce capteur, vous pouvez sélectionner les fonctions de cuisson à la vapeur.



- 3 Capteur Micro-ondes***
Avec ce capteur, vous lancez les fonctions du micro-ondes ou activez les fonctions supplémentaires du micro-ondes.



- 4 Réglages du temps du capteur / de la minuterie**
Ce capteur vous donne accès au réglage du menu Heure.



- 5 Capteur de lumière**
Ce capteur vous permet d'éteindre et d'allumer l'éclairage intérieur du four.



- 6 Capteur retour**
Ce capteur vous permet de revenir à l'étape précédente.



- 7 Capteur OK pour sélection/confirmation**
Avec ce capteur, vous confirmez votre sélection ou lancez un processus.



- 8 Bouton de contrôle de gauche**
... pour sélectionner les fonctions ou les programmes



Capteur pyrolytique*

- 3 Avec ce capteur, vous pouvez sélectionner les fonctions pyrolytiques.



- 9 ... pour sélectionner les réglages.



* selon le modèle

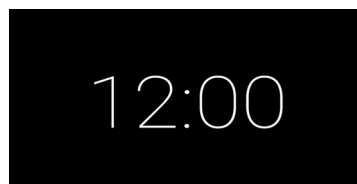
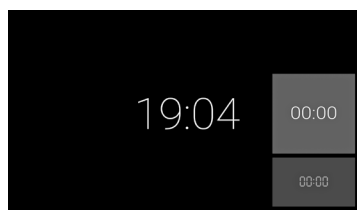
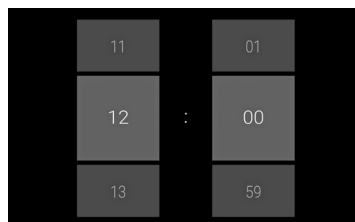
8. Réglages de base

8.1. Réglage de l'horloge

L'horloge doit être réglée avant l'utilisation du four et à chaque fois que l'alimentation de l'appareil est interrompue. En pareille situation, « 12 : 00 » clignote à l'écran.


Lorsque le four est mis en marche, « 12 : 00 » clignote à l'écran.

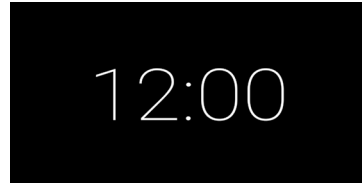
- Tournez le bouton de sélection de gauche pour définir l'heure.
- Tournez le bouton de sélection de droite pour définir les minutes.
- Puis confirmez en appuyant sur . Vous devrez maintenant sélectionner l'affichage de l'horloge. Utilisez le bouton de droite pour choisir entre l'affichage standard ou à rebours.
- Puis confirmez en appuyant sur .
- Un signal acoustique retentit et le four passe en mode veille. L'heure définie sera affichée.




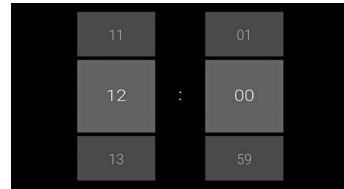
Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four


Si vous souhaitez changer l'heure :

Le four éteint, appuyez sur le symbole  pendant 3 secondes et patientez jusqu'à ce que le réglage de l'heure s'affiche.



- Tournez le bouton de sélection de gauche pour définir l'heure.
- Tournez le bouton de sélection de droite pour définir les minutes.
- Puis confirmez en appuyant sur .



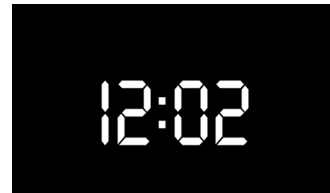
- Vous pouvez ensuite choisir entre l'horloge standard et l'horloge à rebours. Tournez le bouton de droite et confirmez avec .



Un signal acoustique sera ensuite émis en guise de confirmation.

Vous retournez à l'écran de veille.

L'heure sélectionnée s'affiche.



9. Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

Directives de cuisson au four

- Le matériau de vos moules de cuisson joue également un rôle dans la cuisson. Les moules de cuisson sombres, qui transmettent la chaleur directement aux aliments cuits, sont idéals.

Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

- Les temps de cuisson peuvent différer légèrement en raison des différences dans le type d'ingrédients utilisés. Il est recommandé de tester votre gâteau vers la fin du temps de cuisson à l'aide d'une brochette en bois. Si la pâte ne colle pas sur la brochette, le gâteau est prêt.
- Lorsque vous préparez des gâteaux avec une garniture de fruits moelleuse, la formation d'humidité est particulièrement élevée. Ne faites jamais cuire plus de deux gâteaux de ce type en même temps.
- Si vous faites cuire plusieurs gâteaux dans des moules en même temps, ajoutez environ 5 à 10 minutes pour chaque plateau supplémentaire utilisé.

Directives de cuisson au four							
Mode de fonctionnement	Chaleur tournante		Chauffage supérieur / inférieur		Mode Pizza Chauffage inférieur par convection d'air chaud		Temps de cuisson en minutes
	Niveau du plateau	Temp. en °C	Niveau du plateau	Temp. en °C	Niveau du plateau	Temp. en °C	
Les paramètres préférés sont sous fond gris							
Gâteaux							
Mélange à gâteau							
Gâteau en forme de couronne	2	170	2	170-190			60 - 70
Moule à gâteau	2	170	2	170-190			50 - 70
Gâteau de Savoie au madère	2	160	2	160 à 180			60 - 70
Bases de flan	2	170	2	170-190			20 à 30
Muffins	2	160 à 170	2	170 à 180			20 à 25
Galettes							
avec garniture sèche	2	160 à 170	2	180-200			20 à 35
avec garniture moelleuse	1 à 2	160 à 170	1 à 2	170 à 180	3	160 à 170	35 à 50
Pâte pétrie							
Bases de flan	2	170 à 180	2	180-200			25 à 35
Gâteau au fromage	2	150-160	1 à 2	160 à 170			70-80

Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

Petits biscuits	2	170	2	180-200			15 à 30
Galettes							
avec garniture sèche	2	160 à 170	2	180-190			25 à 35
avec garniture moelleuse	1 à 2	160 à 170	1 à 2	170 à 180	2	160 à 170	30 à 50
Pâte avec levure							
Gâteau en forme de couronne	2	150-160	2	175 à 180			40-65
Gâteau à levure	2	150-160	2	175 à 180			40 à 50
Pain moelleux sucré (préchauffé)	2	150-160	2	175 à 180			50 - 70
Petits biscuits	2	140-150	2	180-200			15 à 30
Galettes							
avec garniture sèche	2	150-160	2	180-190			30 à 40
avec garniture moelleuse	1 à 2	160 à 170	1 à 2	170 à 180	3	160 à 170	30 à 50
Levain-levure							
Gâteaux et flans (préchauffer)	2	150-160	2	175 à 180			30 à 40
Rouleaux (préchauffer)	2	170 à 180	2	180-200			15 à 25
Cuisson de blancs d'œuf							
Meringue	2	80-90	2	100 à 120			80 à 120
Étoiles à la cannelle	2	100 à 120	2	120-140			20 à 40
Macarons	2	100 à 120	2	120-140			20 à 50
Autres pâtes							
Pâte feuilletée	2	170 à 180	2	190 à 210			15 à 30
Pâte feuilletée à base de pâte levée	2	170 à 180	2	190 à 210			30 à 40

Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

Pâte feuilletée à base de fromage blanc	2	160 à 180	2	180-200			30 à 40
Pâte à choux	2	170 à 180	2	190 à 210			30 à 40
Pâte à base de fromage blanc et d'huile	2	150-160	2	170 à 180			30 à 40
Gâteau au miel	2	140-150	2	170 à 180			20 à 35
Pain et pizza							
Pâte aigre	2	180	2	180			50 - 70
(préchauffage : 230°C							
pré-cuisson : 10 min. - 230 °C)							
Pain à la levure / pain blanc	2	180	1 or 2	200			30-60
(préchauffage)							
Bretzels	2	200	2	220			15-20
(préchauffage : 230°C							
Pizza (préchauffage : 250 °C)					1	220	8-12

9.1. Directives de rôtissage

- La viande qui a été bien suspendue est la meilleure pour le rôtissage.
- Faire des coupes entrecroisées sur les couches externes de la graisse sur la viande (par exemple l'articulation).
- Les rôtis peuvent tous être cuits avec ou sans ajout de matières grasses.
- Rôtir la viande sur la grille avec la lèche-frite en dessous.
- Enduire les volailles, comme le poulet, l'oie ou la dinde, d'une marinade faite d'huile, de sel et de paprika en poudre. Cela signifie que la viande n'a pas besoin d'être brûlée pendant le rôtissage.

Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

Conseils pour des résultats plus précis

L'avancée de la cuisson, précisément des grosses articulations, n'est pas toujours facile à juger de l'extérieur. C'est pour cela que les chefs de cuisine et les cuisiniers amateurs utilisent un thermomètre à rôtir. Cela fournit des informations fiables sur la température interne et donc sur le niveau de rôtissage de la viande.

Directives de rôtissage								
Mode de fonctionnement	Chaleur tournante		Chauffage supérieur / inférieur		Chauffage inférieur par convection d'air chaud			
Les paramètres préférés sont sous fond gris	Niveau du plateau	Temp. en °C	Niveau du plateau	Temp. en °C	Niveau du plateau	Temp. en °C	Poids de la viande	Temps de cuisson en minutes
Type de viande								
Porc								
Porc rôti	2	170	2	170-190	2	160 à 180	2 000	120
Épaule de porc	2	180	2	180-200	2	170-190	1 200	120
Filet de porc	2	180	2	180-200	2	170-190	1 000	45
Bœuf								
Joint de bœuf	2	170	2	170-190			2 000	150
Rôti de bœuf	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1 500	30

Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

Filet de bœuf	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1 200	30
Veau / agneau								
Rôti d'agneau	2	160	2	170 à 180			1 000	140
Rôti de veau	2	160	2	170 à 180			1 000	90
Steak								
Steak de rumsteck (préalablement bruni)	2	120**	2	120**			300	10
Pavé d'os (préalablement bruni)	2	180**	2	180-200**			1 000	6
Volaille								
Poulet	2	180	2	180-200	2	180-200	1 000	60
Canard	2	170	2	170-190	2	170-190	1 500	75
Chèvre	1 or 2	160	1 or 2	170-190	1 or 2	170-190	3 000	120
Dinde	1 or 2	160	1 or 2	170-190	1 or 2	170-190	5 000	180
Poisson								
Poisson entier	2	200	2	200-220			1 000	35

9.2. Directives de grillage

- La grille doit être préchauffée pendant env. 5 minutes avant d'être utilisée.
- Placez la viande qui a été préparée sur la grille de sorte que la chaleur du corps de la grille ait un effet direct. Un dégagement de 3 cm doit être maintenu.

Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

- Placez toujours la lèchefrite en-dessous de l'aliment afin de recueillir les jus de viande qui s'égouttent.
- Les aliments grillés sur la grille devront être retournés.
- Le premier côté devra être grillé un peu plus longtemps que le deuxième côté.
- Puisque les aliments diffèrent en général sur les plans de la forme, l'épaisseur et la consistance, vous devrez vérifier de temps en temps si la viande a été cuite comme il se doit. Les temps de grillage spécifiés ne peuvent donc servir que de référence.

Conseils pour des résultats optimaux

Utilisez également un thermomètre à rôtir pour la cuisson à basse température. Cela fournit des informations fiables sur la température interne de la viande et donc sur le niveau de rôtissage de la viande.

Directives de grillage					
Mode de fonctionnement	Niveau du plateau	Gril		Gril à surface large	
		1 côté	2 côté	1 côté	2 côté
Type de viande					
Porc					
Côtelettes de porc	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Ventre	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Filet de porc	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Fritures de saucisses	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Bobines de saucisses frites	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Kebab	3 à 4	9-11	7-8	15-20	10-12
Bœuf					
Filet de bœuf, saignant	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Filet de bœuf, moyennement cuit	4	7-9	6-7	9-11	6-9

Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

Veau / agneau					
Côtelettes d'agneau	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Steak de veau	4	8-10	7-8	10-12	8-9
Volaille					
Pilon de poulet	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Moitiés de poulet	3	18-20	10-12	22-24	12-15
Poisson					
Filets de poisson	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Poisson entier	3	5-7	4-6	8-11	7-10
Toast					
Toast	3	2 à 3	2 à 3	4-6	3 à 4
Toast avec garniture	3	6-8		10-12	

9.3. Températures de sonde pour aliments recommandées

Températures de sonde pour aliments recommandées			
	Températures internes en °C		
	Saignant	Moyenne	Cuit à point
Type de viande			
Porc			
Filet de porc		63	65
Rôti de porc / confiture		68 - 70	75
Articulation			80-85
Escalopes sur l'os			75-80
Épaule			95

Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

Jacquet		55-62	64-68
Pain de viande			75
Bœuf			
Filet de bœuf	38-55	58-65	à partir de 65
Rôti de bœuf	38-55	55-60	à partir de 65
Roulades			70
Joint de bœuf			85-90
Bœuf bouilli			90
Entrecôte		55-58	
Veau			
Articulation			80-85
Rôtissage			64-74
Poitrine			75-78
Selle		65 - 70	
Épaule			75-80
Faux filet		60	
Agneau			
Agneau			79-85
Gigot d'agneau		60	70-72
Côtelettes d'agneau		55	
Selle d'agneau		60-62	68
Côte d'agneau		55	
Gibier			
Filet de sanglier sauvage		60-63	
Rôti de sanglier sauvage			75-78
Jambe de sanglier sauvage			75
Selle de chevreuil		50-60	
Rôti de chevreuil		65	
Selle de cerf de chevreuil		54-60	
Rôti de cerf de chevreuil		62	75

Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

Toast avec garniture	3	6-8	
Volaille			
Poulet			80-90
Canard			80-90
Poitrine de canard		62-65	
Chèvre		75-80	90-92
Dinde			80-90
Poisson			
Saumon		57	60
Brochets		58	60
Sandre		58	60
Thon		55	58
Sébaste		55	60
Morue		54	60
Truite		54	60
Chinchard à queue jaune		54	60

9.4. Directives de cuisson à basse température

Directives de cuisson à basse température				
	Poids en g	Temps de brunissement en minutes	Temps de cuisson en minutes (température interne comme alternative)	Température de cuisson en °C (réglage du four)
Type de viande				
Porc				
Filet de porc	400-600	5	60-90	85
Rôti de porc / confiture	1000-1500	10-12	230-250	85
Longe	1000-1500	10-12	120-150	85
Morceau de côtes / côtelettes	800-1000	8-10	120-140	85

Diagrammes de rôtiage et de cuisson au four

Bœuf				
Filet de bœuf	700-1200	5-9	100-140	80
Rôti de bœuf	700-1800	10-12	180 à 120	70
Point de bifteck	1500-1800	10-15	150-200	80
Jarret de bœuf	1500-2000	10-12	200-230	80
Entrecôte	1500-1800	10-12	150 à 180	80
Veau				
Tournedos	500-800	5-6	90-110	85
Jarret de bœuf	1500-1800	10-12	140-160	85
Selle	1000-1500	8-10	110 à 120	85
Agneau				
Gigot d'agneau	2000-2500	10-12	200-250	80
Filet de selle	400-600	3-5	60-80	80
Volaille				
Poitrine de canard	400-600	4-5	70-80	85
Poitrine de dinde	400-600	3 à 4	50-60	85

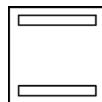
10. Fonctions du four

Ces fonctions dépendent toutes du modèle choisi.

10.1. Fonctions de cuisson

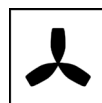
Chauffage supérieur / inférieur

La chaleur du haut et du bas assure une cuisson uniforme des aliments placés à un certain niveau. Idéal pour la cuisson des pâtisseries et des gâteaux tels que la pâte levée, les gâteaux au fromage, etc.



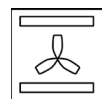
Air chaud Ökotherm

Le ventilateur distribue la chaleur générée par l'élément chauffant à l'arrière du four. La chaleur propagée de façon uniforme dans le four permet une cuisson uniforme à différents niveaux sans transfert de saveur ou d'odeur.



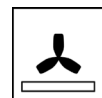
Chauffage supérieur et inférieur avec l'air chaud

Le ventilateur distribue la chaleur générée par l'élément chauffant de façon uniforme dans les parties supérieure et inférieure du four. Idéal pour les biscuits et les fritures.



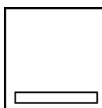
Réglage de pizza Ökotherm

Une combinaison de chauffage inférieur et d'air chaud est idéale pour les préparations croustillantes avec une garniture moelleuse. Parfait pour les pizzas fraîches, les biscuits ou les gâteaux, les pâtisseries et les tartes avec garniture en fruit.



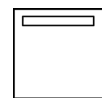
Chauffage inférieur

Avec la chaleur générée uniquement depuis le bas, ce mode garantit des bases croustillantes et/ou mieux dorées sur le bas de l'aliment. Idéal pour les gâteaux moelleux aux fruits et les bases de gâteau cuites à blanc.



Élément supérieur

La chaleur générée par l'élément chauffant supérieur est idéale pour gratiner et dorer les plats.



ECO

Le mode ECO permet de cuisiner les plats en consommant moins d'énergie que d'habitude. Pour économiser de l'énergie, le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du temps de cuisson et utilise la chaleur résiduelle dans le four pour terminer la cuisson des aliments.



Fonctions du four

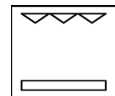
Air chaud intense Ökotherm

Le chauffage supérieur allumé en plus pour réchauffer le four avec l'air chaud assure des croustilles délicieuses et un brunissement intense. Idéal pour les pommes de terre cuites au four, les rôtis et les plats gratinés.



Gril / chauffage inférieur

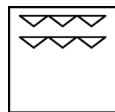
Chauffage inférieur combiné au gril supérieur. Ce mode est idéal pour la cuisson de la viande. Il garantit des résultats croustillants.



Gril à surface large

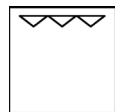
Parfait pour la cuisson de grandes quantités d'aliments à griller, notamment le poisson ou la viande.

Ce mode permet de grater de plus grandes surfaces qu'avec un gril ordinaire. Par ailleurs, la puissance de gratinage est plus élevée, donc les aliments doront plus rapidement.



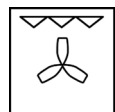
Gril

Gratinage et brunissement. Le petit gril assure l'économie de l'énergie lors de la cuisson de petites quantités d'aliments. Idéal pour le poisson et la viande en petites quantités. Vous pouvez dorer la couche externe sans affecter l'intérieur de l'aliment à cuisiner.



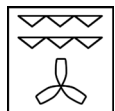
Grillade assistée par ventilateur

Le ventilateur distribue la chaleur générée par le gril à travers le four, ce qui permet d'obtenir des aliments grillés avec de la croûte et juteux à l'intérieur. Idéal pour le poulet, le canard grillés et les rôtis.



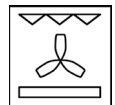
Grillade intense assistée par ventilateur

Cette combinaison d'un gril à surface large et d'un ventilateur assure que les aliments à cuisiner demeurent juteux à l'intérieur et parfaitement croustillants et dorés à l'extérieur. Idéal pour le gibier et les grandes volailles.



Grillade intense assistée par ventilateur + chauffage inférieur

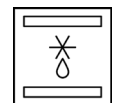
Cette combinaison d'un gril à surface large, du chauffage inférieur et d'un ventilateur assure que les gros morceaux d'aliments demeurent juteux à l'intérieur et parfaitement croustillants et dorés à l'extérieur. Idéal pour les rôtis farcis et la volaille.



10.2. Fonctions spéciales

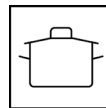
Dégivrage

Cette fonction permet de dégivrer les aliments congelés tout en douceur.



Cuisson à basse température

L'aliment est cuit en douceur à basse température, ce qui lui permet de rester juteux. Idéal pour le bœuf, le porc, l'agneau, le veau et la volaille.



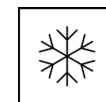
Tenir l'aliment au chaud

L'aliment est gardé au chaud à basse température, sans poursuivre la cuisson. Idéal pour les aliments à servir plus tard.



Aliments congelés

La distribution optimale de l'air qui a été légèrement chauffé dans le four rend ce programme idéal pour le dégivrage des aliments congelés.



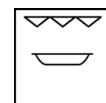
Plaques à réchauffer

Les aliments délicieux sont meilleurs à la température appropriée. Ce mode chauffe les plaques à basse température avant de servir la nourriture. Cela évite le refroidissement rapide des aliments lorsqu'ils sont servis dans les plaques. Ils peuvent donc être servis chauds.



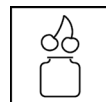
Gratinage

Cette fonction est idéale pour les plats à gratin, les plats cuisinés au four et les soufflés.



Préservation

Idéal pour la préservation des aliments tels que les fruits et les légumes.



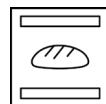
Déshydratation

En mode déshydratation, l'eau est extraite de l'aliment, ce qui prolonge sa durée de conservation. La plupart des vitamines et des minéraux sont conservés ainsi. La déshydratation est idéale pour la production des fruits séchés, de la viande séchée, des purées de fruit et de la morue séchée.



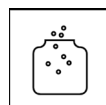
Pétrissage du pain

Ce programme est idéal pour obtenir une texture en brisures et une croûte parfaitement dorée.



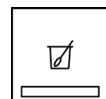
Démonstration

Fonction idéale permettant par exemple d'observer le gonflement de la pâte.



Mode yaourt

Les cultures de yaourt sont réellement bonnes dans ce mode et votre yaourt sera excellent.




11. Utilisation du four




Le ventilateur est allumé et éteint pour certains programmes, mais ce n'est pas une indication de panne.


11.1. Mise en marche du four

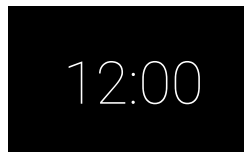
Pour pouvoir utiliser votre four pour la cuisson des aliments, vous devrez appuyer sur le symbole . Si aucune fonction ou programme automatique n'est sélectionné, le four s'éteindra après quelques secondes et affichera l'heure actuelle.

11.2. Mise à l'arrêt du four

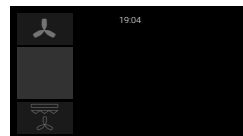
Touchez le symbole .


11.3. Sélection d'une fonction de cuisson


Allumez le four en touchant le symbole .

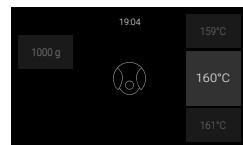


Tournez le bouton de gauche pour sélectionner une fonction de cuisson.




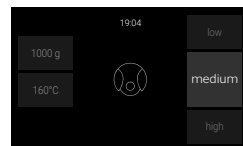
Confirmez votre réglage en tournant le bouton de droite ou en appuyant sur .

Tournez le bouton de droite pour sélectionner une température de cuisson et confirmez avec .




Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres. Vous pouvez également définir le temps de cuisson ou l'heure de fin. (Voir 11.6.1 et 11.6.3).

Pour confirmer les réglages, appuyez sur . Le processus de cuisson commence.



11.4. Modification d'un réglage pendant le processus de cuisson

Si vous souhaitez modifier un réglage de cuisson pendant le processus de cuisson, tournez le bouton de gauche ; tournez le bouton de droite si vous souhaitez changer la température de cuisson. Suivez ensuite les instructions ci-dessus. Pendant la cuisson, appuyez sur le symbole , pour ajuster le temps de cuisson et le temps de fin.







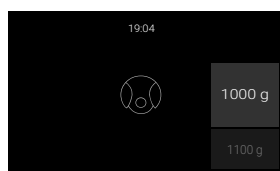
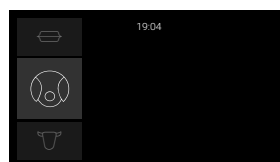
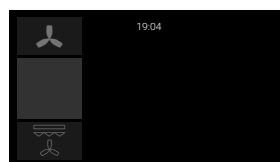
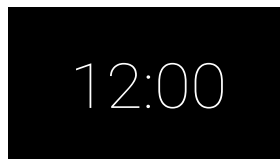
INFOS

Les modifications doivent être confirmées avec OK ; si elles ne le sont pas, l'écran retournera à l'ancien écran après 8 secondes et les nouveaux paramètres ne seront pas sauvegardés.


11.5. Programme automatique

11.5.1 Sélectionner un programme automatique

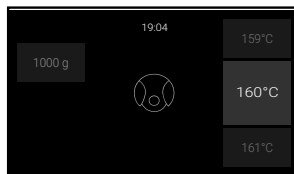
- Allumez le four en touchant le symbole .
- Puis touchez le symbole des programmes  pour lancer un programme automatique.
- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner un programme automatique. Pour confirmer, appuyez sur  ou tournez le bouton de droite.
- Tournez à nouveau le bouton de droite pour sélectionner le poids et appuyez sur  pour confirmer.




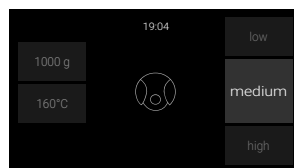
Utilisation du four

- Tournez à nouveau le bouton de droite pour sélectionner la température de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

(Ce réglage dépend du programme et n'est pas disponible dans certains programmes.)

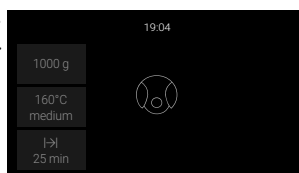


- Tournez à nouveau le bouton de droite pour sélectionner le réglage de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.



Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres. Les temps de cuisson sont calculés automatiquement. Vous pouvez également définir les heures de fin.

(Voir 11.6.1 et 11.6.3).



- Pour confirmer les réglages, appuyez sur .

Le four commence le processus de cuisson.




11.5.2 Informations importantes sur la cuisson avec les programmes



Lorsqu'un programme est activé et en fonction du poids indiqué, du réglage de la température et de la cuisson, le four calcule automatiquement la température et le temps nécessaires à la cuisson de l'aliment. La température peut cependant être modifiée. Si expressément, aucune autre information ne suit, le temps de cuisson se rapporte à un temps de cuisson **sans** préchauffage.

C'est pour cette raison qu'il est **extrêmement important de sélectionner le bon poids de l'aliment à cuisiner**, pour qu'il soit correctement préparé.

En ce qui concerne **les programmes de rôtissage**, après un certain temps, le four indique que le rôti doit être retourné. Pour ce faire, le four émet un signal acoustique pendant une certaine durée. Le symbole  apparaîtra à l'écran jusqu'à ce que vous ayez retourné le rôti. Si vous ne tournez pas le rôti, le four continue automatiquement de fonctionner dans le programme de cuisson programmé après quelques minutes.



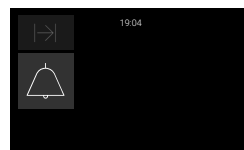
Les programmes pour le pain blanc, le pain noir et la pâte à pizza mince et épaisse fonctionnent avec préchauffage du four à vide, c'est-à-dire avant que les aliments à cuire ne soient placés dans le four. Cela signifie que le four atteint la bonne température pour pouvoir mieux cuire les aliments.


La procédure de cuisson avec ces programmes est la suivante :

- Tout d'abord, sélectionnez le programme. Le processus de cuisson commence.



Vous ne pouvez placer les aliments dans le four que lorsque la barre de progression verte apparaît.





- Pour les programmes automatiques nécessitant une phase de préchauffage, une barre de progression orange apparaît et indique la température de cuisson actuelle. Cette barre reste visible jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- Dès que la température spécifiée pour le programme a été atteinte, le four émet un signal acoustique. Vous pouvez maintenant placer l'aliment dans le four.
- Le processus de cuisson commence lorsque vous ouvrez et fermez la porte du four, appuyez sur le symbole  ou automatiquement après quelques minutes.
- La cuisson selon le programme sélectionné suit. Un signal acoustique retentit après l'expiration du temps de cuisson. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore et éteindre le four. Sinon, le four s'éteint automatiquement après 7 minutes.




11.5.3 Modification du poids de l'aliment

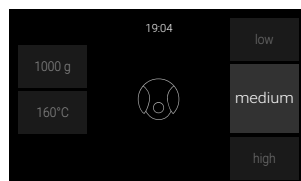
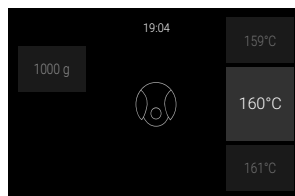
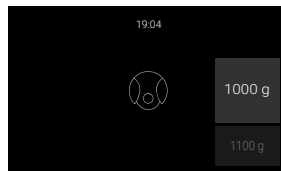
Si vous souhaitez modifier le poids du plat à cuire, vous pouvez automatiquement changer la durée et la température qui correspondent au programme sélectionné.

Procédez de la manière suivante pour changer le poids :

- Touchez le symbole .
- Appuyez plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que vous parveniez au réglage du poids.

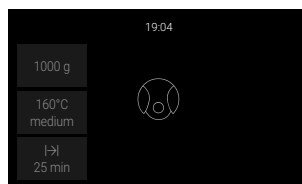
Utilisation du four

- Tournez le bouton de droite pour changer le poids et appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez à nouveau le bouton de droite pour sélectionner la température de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez à nouveau le bouton de droite pour sélectionner le réglage de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.



Vous retournerez à l'affichage des paramètres ou au processus de cuisson. Les temps de cuisson sont calculés automatiquement. Vous pouvez également définir les heures de fin et le temps de cuisson.

(Voir 11.6.1 et 11.6.3)



INFOS



Si un processus de cuisson est déjà lancé, vous ne pourrez changer les réglages de cuisson que pendant les 10 premières minutes.

11.5.4 Changer la température de cuisson

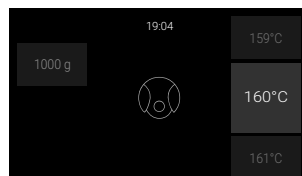
Une température de cuisson a été prédéfinie pour tous les programmes.

La température ne peut être modifiée que dans une plage spécifiée dans le cas de la méthode de cuisson. Pour les fonctions, la température peut être sélectionnée pour une fonction spécifique dans une plage de 30 °C (pas de réglage de température) et de 300 °C.

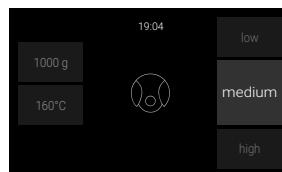
11.5.5 Pour changer la température de cuisson :

- Touchez le symbole .
- Appuyez plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que vous parveniez à la température de cuisson.

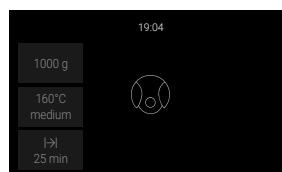
- Tournez à nouveau le bouton de droite pour sélectionner la température de cuisson et appuyez sur **OK** pour confirmer.



- Tournez à nouveau le bouton de droite pour sélectionner le réglage de cuisson et appuyez sur **OK** pour confirmer.



Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres. Les temps de cuisson sont calculés automatiquement. Vous pouvez également définir les heures de fin et le temps de cuisson. (Voir 11.6.1 et 11.6.3)




INFOS

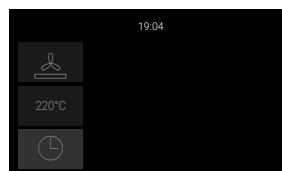
Si un processus de cuisson est déjà lancé, vous ne pourrez changer les réglages de cuisson que pendant les 10 premières minutes.

11.6. Réglages de l'heure



11.6.1 Réglage du temps de cuisson

Pour les programmes automatiques, le temps de cuisson est pré-réglé mais peut être modifié. Il n'existe pas de temps par défaut pour les fonctions de cuisson. Vous pouvez définir le temps de cuisson avant ou pendant un processus de cuisson.


- Touchez le symbole .

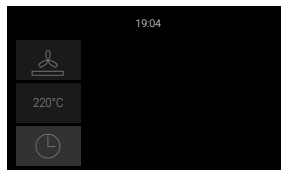


Utilisation du four


- Sélectionnez la fonction  de temps de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

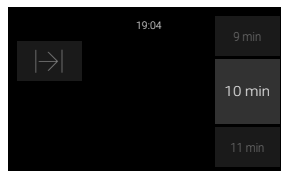


- Tournez le bouton de droite pour régler le temps de cuisson. Puis confirmez en appuyant sur .

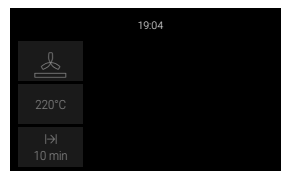


Tournez le bouton de droite pour régler la fin du temps de cuisson (lorsque la fin de cuisson proposée est confirmée, le processus de cuisson commence dès que l'affichage des réglages a été confirmé.


Confirmez en appuyant sur .



Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres. Les paramètres sont à présent enregistrés.




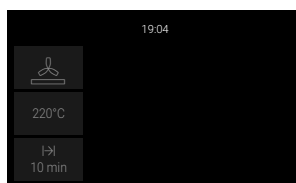
INFOS



Une fois que le temps programmé arrive à expiration, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Appuyez sur  pour arrêter le signal sonore. Le four affiche alors l'heure actuelle de la journée.

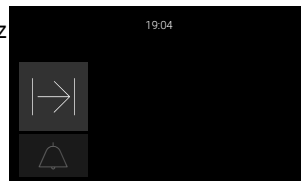
Le four s'éteint.


11.6.2 Modifier un temps de cuisson

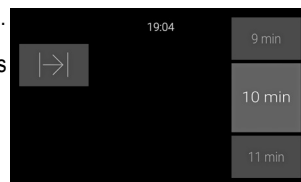
- Touchez le symbole .



- Sélectionnez la fonction  de temps de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.




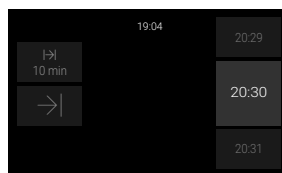
- Tournez le bouton de droite pour changer le temps de cuisson.
- Ramenez le bouton à la position « 0 » pour désactiver le temps de cuisson.
- Puis confirmez en appuyant sur .



À l'étape suivante, vous devrez définir la fin du temps de cuisson. Confirmez la fin du temps de cuisson proposée pour démarrer le processus immédiatement. Lorsque vous modifiez la fin du temps de cuisson, vous retardez également le début de la procédure de cuisson (voir 11.6.3).

(cette étape n'est plus nécessaire lorsque le temps de cuisson est réglé pendant la cuisson).


- Confirmez en appuyant sur .

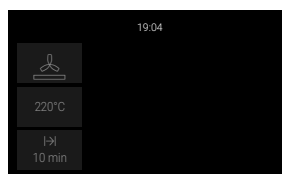


INFOS


Si vous avez désactivé le temps de cuisson à une étape précédente, vous n'aurez pas besoin de le définir de nouveau.

Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres.


- Confirmez en appuyant sur . Le four commence le processus de cuisson.



INFOS !

Une fois que le temps programmé arrive à expiration, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Appuyez sur  pour arrêter le signal sonore.

Le four affiche alors l'heure actuelle de la journée. Le four s'éteint.

Vous pouvez modifier le temps de cuisson pré-réglé ou le temps de fin en appuyant sur le symbole de l'horloge  lorsque le four est en mode Veille. Modifiez les temps de cuisson et le temps de fin en suivant les étapes décrites ci-dessus.



Utilisation du four

11.6.3 Sélectionner une fin de temps cuisson ultérieure

(seulement possible avant le démarrage de la cuisson)

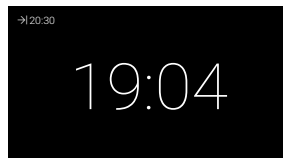
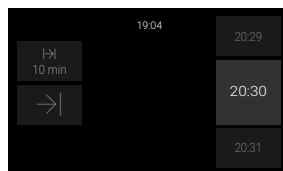
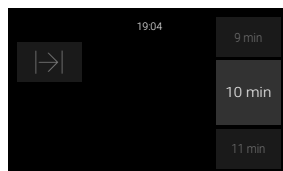
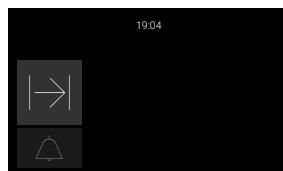
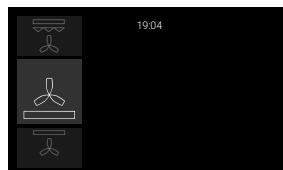
La fin du temps de cuisson est l'heure à laquelle le four s'éteint. Vous pouvez l'utiliser pour combiner le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.


Une fois que vous avez défini le temps de cuisson et confirmé avec **OK** (voir 11.6.1), il vous sera possible de régler la fin du temps de cuisson.

- Touchez le symbole .
- Sélectionnez la fonction  fin du temps de cuisson et appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Tournez le bouton de droite pour régler le temps de cuisson. Puis confirmez en appuyant sur **OK**.
- Tournez le bouton de droite pour changer la fin du temps de cuisson. Confirmez en appuyant sur **OK**.
(cette étape n'est plus nécessaire lorsque le temps de cuisson est réglé pendant la cuisson).

Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres.


- Pour confirmer un réglage, appuyez sur **OK**. L'affichage passera au mode veille au démarrage du processus de cuisson.




Une fois que le temps programmé arrive à expiration, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Appuyez sur  pour arrêter le signal sonore. Le four affiche alors l'heure actuelle de la journée. Le four s'éteint.

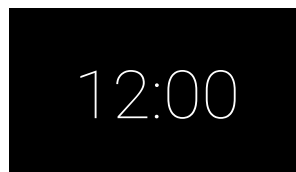



INFOS !

Vous pouvez supprimer un programme de cuisson préprogrammé en appuyant sur la touche . Un signal retentit et la fin du temps de cuisson s'éteint sur l'affichage d'état.

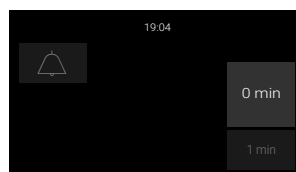
11.6.4 Réglage de la minuterie comme bip minute

- Touchez le symbole  dans le mode veille.



Tournez le bouton de droite pour régler l'heure. Puis confirmez en appuyant sur .



Le four retourne au mode de veille.



Après l'expiration de l'heure programmée, un signal sonore retentit.





- Appuyez sur la touche  pour arrêter le signal sonore.

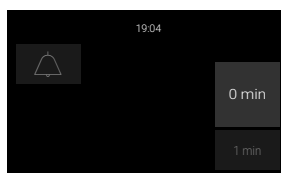
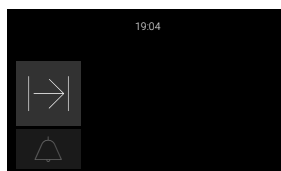
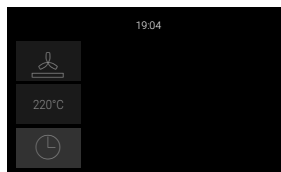
Modification de la minuterie comme bip minute

- Touchez le symbole  dans le mode veille.
- Tournez le bouton de droite pour régler l'heure.
- Ramenez le bouton de droite à la position « 0 » pour désactiver la minuterie.
- Puis confirmez en appuyant sur . Le four retourne au mode de veille.

11.6.5 Réglage de la minuterie en relation avec un processus de cuisson


Le réglage de la fonction de minuterie pendant le processus de cuisson sert d'alarme, par exemple lorsque vous souhaitez retourner vos aliments à un moment précis pendant la cuisson.

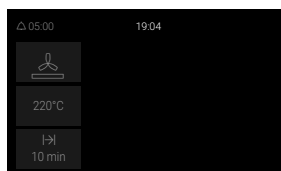
- Touchez le symbole  dans l'affichage des paramètres ou pendant un processus de cuisson.
- Tournez le bouton de gauche et sélectionnez la fonction de minuterie . Pour confirmer, appuyez sur  ou tournez le bouton de droite.
- Tournez le bouton de droite pour régler l'heure. Confirmez en appuyant sur .



Vous serez redirigé vers le premier écran. Dans ce cas, il s'agit de l'affichage des paramètres. À partir de ce moment, l'heure réglée sera affichée dans l'affichage d'état.

Après l'expiration de l'heure réglée, un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche  pour arrêter le signal sonore.



INFOS !



Le réglage de la minuterie ne dépend pas du temps de cuisson et n'a aucune influence sur le processus de cuisson.

11.7. Fonction Mémoire (selon le modèle choisi)





Le four est équipé d'une fonction de stockage, qui permet de sauvegarder un processus de cuisson et un programme automatique.

11.7.1 Enregistrement d'un programme supplémentaire

- Sélectionnez une fonction ou un programme automatique.


- Définissez tous les réglages nécessaires.
- À présent, maintenez le symbole  enfoncé jusqu'à ce que l'affichage de la mémoire apparaisse. Le programme réglé peut à présent être enregistré avec  et peut être utilisé comme tout autre programme de cuisson au four, rôtissage et chauffage.

11.7.2 Ouverture d'un programme supplémentaire





- Appuyez sur le symbole  à l'écran initial pour ouvrir le processus de cuisson sauvegardé.
- Touchez le symbole  et touchez immédiatement le symbole  pour revenir à un programme automatique.
- Pour lancer le processus de cuisson, appuyez sur .

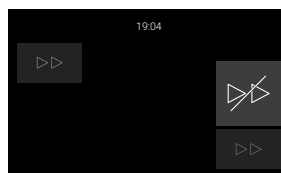
Le programme sollicité s'ouvre. Les valeurs peuvent être modifiées sans que ces modifications soient stockées.

INFOS

Les réglages de la fonction mémoire peuvent toujours être modifiés avec les étapes décrites ci-dessus. Pour écraser les réglages de cuisson modifiés, appuyez sur le symbole  jusqu'au retentissement d'un signal sonore.

11.8. Chauffage rapide (a été activé comme réglage d'usine par défaut)

- Maintenez les symboles  et  enfoncés pendant 3 secondes jusqu'à l'apparition de l'écran suivant.
- Tournez le bouton de droite pour activer et désactiver la fonction de chauffage rapide dans les fonctions de cuisson prises en charge par le four .
- Confirmez en appuyant sur .






Votre réglage restera jusqu'à ce que vous procédiez à d'autres modifications.




11.9. Verrouillage enfants

Le verrouillage enfants protège le four contre les changements indésirables de réglages et offre une protection supplémentaire pour les enfants. Les valeurs précédemment définies ne peuvent pas être modifiées et le four ne peut pas être allumé.

11.9.1 Activation du verrouillage enfants

- Le verrouillage enfant peut être activé lorsque le four est à l'arrêt ou pendant un processus de cuisson.
- Appuyez simultanément sur les symboles  et  pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse et que le symbole  s'affiche. Les touches et les boutons seront tous désactivés.

11.9.2 Désactivation du verrouillage enfants





- Appuyez simultanément sur les symboles  et  pendant plus de 4 secondes pour désactiver le verrouillage enfants. Un long signal sonore retentit et le symbole  s'éteint. Les touches et les boutons seront tous à nouveau activés.







INFOS

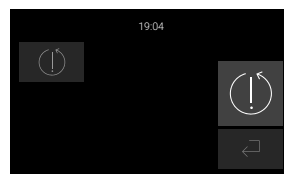
Les fours pyrolytiques sont dotés d'un système de double protection : lorsque la sécurité enfants est activée, la porte ne s'ouvre pas non plus.






11.10. Réglage du mode démo

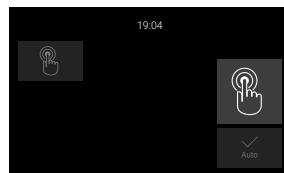
- Appuyez sur les symboles  et  pendant 3 secondes jusqu'au retentissement d'un signal sonore et l'apparition du symbole  dans l'affichage d'état.
- Désactivez le mode démo en maintenant la même combinaison de touches pendant 4 secondes jusqu'au retentissement d'un signal sonore et la disparition du symbole  de l'affichage d'état.

11.11. Réglages d'usine



- Maintenez les symboles  et  enfoncés pendant 3 secondes jusqu'à l'apparition de l'écran adjacent.
- Tournez le bouton de droite et sélectionnez . Confirmez en appuyant sur . Le four se met en marche et tous les réglages seront réinitialisés.



- Maintenez les symboles  et  enfoncés pendant 3 secondes jusqu'à l'apparition de l'écran adjacent.
- Tournez le bouton de droite et sélectionnez la confirmation automatique  ou la confirmation manuelle .
- Confirmez en appuyant sur .



Vous retournez à l'écran de veille.

Vous devrez confirmer par activation chaque étape pour la confirmation manuelle. Les réglages sont automatiquement confirmés après 8 secondes dans le cas de la confirmation automatique. Pendant que la confirmation automatique est activée, vous pouvez également confirmer par activation les réglages avec . (pour des raisons de sécurité, tous les processus dédiés au chauffage du four sont confirmés par activation à l'aide de .)



12. Réglages spéciaux et supplémentaires, fonctions spécifiques aux modèles

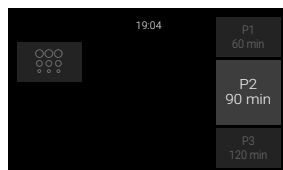
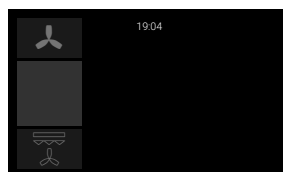
12.1. Fonction pyrolytique



REMARQUE

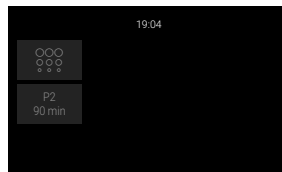
Veillez sortir tous les objets étrangers du four avant de commencer le processus pyrolytique.


- Touchez le symbole .
- Tournez le bouton de droite pour sélectionner la fonction pyrolytique.
- Confirmez en appuyant sur . Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres.

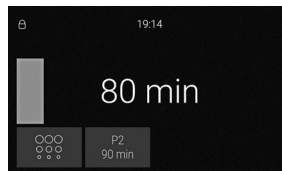


Réglages spéciaux et supplémentaires, fonctions spécifiques aux modèles

- Pour confirmer un réglage, appuyez sur .



- Le four commence le processus de nettoyage. La porte du four se ferme automatiquement et reste fermée pendant la totalité du processus pour des raisons de sécurité. Un signal acoustique retentit à la fin du programme de nettoyage. Appuyez sur  pour arrêter le signal sonore.



- Vous retournez à l'écran de veille. Le symbole dans la barre d'état reste visible jusqu'à ce que vous soyez en mesure de rouvrir la porte du four.

13. Ce qu'il faut faire si ...




Les réparations sont à effectuer uniquement par des membres du personnel qualifiés !

Si votre appareil est défectueux, vérifiez que vous pouvez corriger le problème par vous-même en consultant ces instructions d'utilisation. Vous pouvez corriger certains problèmes par vous-même. Ils sont décrits ci-après.

Si ...	Que faire ?
... le four ne chauffe pas	Mettez le four en marche.
	Régalez l'heure requise.
	Assurez-vous que les réglages sont corrects.
	Vous trouverez d'autres informations pertinentes dans la section « arrêt automatique ».
	Voir « Utilisation du verrouillage enfants »
	Fermez la porte avec précaution.
Assurez-vous que le fusible de sécurité est la cause du problème. Contactez un électricien compétent agréé si le fusible se déclenche de façon répétée.	
... l'éclairage ne fonctionne pas.	Remplacez la lampe.
... ni le capteur, ni l'éclairage ne fonctionnent ?	Vérifier : La fiche secteur est-elle branchée ? La boîte à fusibles du bâtiment est-elle opérationnelle ? Panne de courant ? Le verrouillage enfants est-il activé ?
... lorsqu'un ou plusieurs capteurs ne répondent pas au toucher, mais les lampes s'allument	Patiencez environ 15 secondes ou déclenchez le fusible et allumez-le de nouveau. Il peut être nécessaire de répéter cette procédure ! Les touches s'ajustent alors d'elles-mêmes et répondent de nouveau au toucher.

Ce qu'il faut faire si ...

Si ...	Que faire ?
... un ou plusieurs capteurs ne répondent pas même lorsque le fusible est déclenché et rallumé.	Une fois que le fusible s'est déclenché deux fois et a été rallumé, déclenchez-le de nouveau et informez le service client.
... le verre de la porte du four s'est brisé ?	Éteignez le four et faites-le remplacer par le service client.
... le joint de la porte est-il endommagé ?	Remplacez le joint de la porte Voir la section « Remplacement du joint de la porte ».  N'utilisez pas le four lorsque le joint de la porte est endommagé !
... l'ampoule du four est-elle endommagée ?	Vous pouvez tout de même utiliser le four. Remplacez la lampe halogène aussi vite que possible lorsque le four est froid. Voir la section « Remplacement de la lampe du four ».
...une odeur forte se développe	Recyclez le catalyseur ökotherm®. Voir « Recyclage du catalyseur ökotherm® ».
... l'écran affichera F111 erscheint	Insérez la fiche du capteur KT aussi loin que possible dans la prise.
... un code d'erreur qui ne figure pas sur le graphique apparaît à l'écran.	Éteignez puis rallumez le four en utilisant le fusible de sécurité dans la maison ou l'interrupteur de sécurité dans la boîte à fusibles. Contactez le service client si le code d'erreur apparaît à nouveau sur l'écran.
... de la vapeur et de l'eau de condensation sont déposées sur la nourriture et à l'intérieur du four.	Ne laissez pas les aliments dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

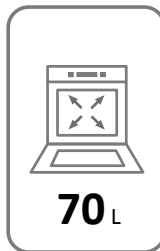


ENERG
енергия · ενεργεια



Küppersbusch

B6350.0



70_L



0.81 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N° cav *	1
M	32 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za rečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

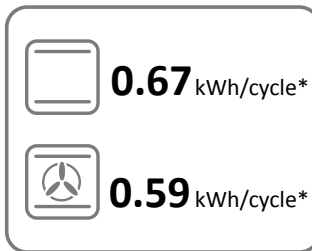


ENERG
енергия · ενέργεια



Küppersbusch

CB6350.0



* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N° cav *	1
M	26 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



ENERG
енергия · ενεργεια



Küppersbusch **BP6350.0**



70 L

0.99 kWh/cycle*

0.68 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ģikls · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N° cav *	1
M	35 kg

* заты.отдел. · ονυγρυμ · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



K01-180170/01

Cod.: 3370689-00

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 2, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch-home.com

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

