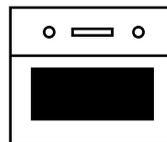


# MODE D'EMPLOI

et raccordement



FR

B6550.0  
BP6550.0  
CBP6550.0



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 : 0209;401/ 631

E-mail : [kundendienst@kueppersbusch.de](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

## Contenu

<b>1. Explication des symboles et des indications.....</b>	<b>6</b>
<b>2. Consignes de sécurité et avertissements .....</b>	<b>8</b>
2.1. Raccordements et utilisation .....	8
2.2. Mise en marche et fonctionnement .....	9
2.3. Four .....	9
2.4. Pour les personnes.....	10
2.5. Avant la première utilisation .....	11
2.6. Protection de l'environnement .....	11
2.7. Informations relatives à l'énergie.....	12
2.8. Utilisation prévue.....	12
<b>3. Consignes de sécurité relatives à l'utilisation du Micro-ondes .....</b>	<b>13</b>
3.1. Pour toutes les surfaces.....	13
3.2. Nettoyage de la porte du four .....	15
3.3. Nettoyage automatique par pyrolyse du four.....	16
<b>4. Avant la première utilisation .....</b>	<b>17</b>
4.1. Instructions importantes .....	17
<b>5. Accessoires.....</b>	<b>18</b>
5.1. Étagères coulissantes avec pinces à plier.....	19
5.2. Étagères coulissantes avec pince directe .....	19
5.3. Nettoyage des accessoires du four.....	20
<b>6. Travaux d'entretien .....</b>	<b>20</b>
6.1. Remplacement de l'ampoule du four.....	20
6.2. Retirer la porte du four. ....	22
6.3. Démontage/montage des panneaux de verre intérieurs de la porte.....	24
6.4. Démontage/montage des glissières .....	26
6.5. Démontage de la paroi arrière.....	27
<b>7. Présentation de votre four .....</b>	<b>28</b>
7.1. Panneau de commande - touches du capteur et affichages .....	29
7.2. Réglage de l'horloge.....	30
<b>8. Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four .....</b>	<b>32</b>
8.1. Directives de cuisson au four .....	32
8.2. Directives de rôtissage .....	34
8.3. Directives de grillage .....	36
8.4. Températures de sonde pour aliments recommandées.....	38
8.5. Directives de cuisson à basse température.....	40
<b>9. Fonctions du four .....</b>	<b>41</b>
9.1. Fonctions de cuisson.....	41
9.2. Fonctions spéciales .....	43
<b>10. Utilisation du four .....</b>	<b>45</b>
10.1. Allumage et arrêt du four .....	45
10.2. Mode Veille .....	45
10.3. Première mise en route de l'appareil.....	45
10.4. Sélection des fonctions de cuisson .....	47
10.5. Sélection d'une fonction spéciale .....	48
10.6. Modification d'un réglage pendant le processus de cuisson .....	48
10.7. Programme automatique .....	49
10.8. Changement du poids et de la température .....	50
10.9. Réglages de l'heure.....	52
10.10. Chauffage rapide (a été activé comme réglage d'usine par défaut).....	57
<b>11. Favoris .....</b>	<b>58</b>
11.1. Sélection d'un favori .....	58
11.2. Enregistrement des favoris .....	58
11.3. Suppression des favoris .....	59
<b>12. Autres fonctions .....</b>	<b>59</b>
12.1. Réglage du mode démo .....	59
12.2. Verrouillage enfants.....	59
12.3. Réglages d'usine .....	60
12.4. Configuration automatique .....	60
12.5. Mode ECO.....	61
12.6. Réglages de la tonalité de démarrage.....	61
12.7. Réglages de l'unité.....	62
<b>13. Thermomètre de cuisson .....</b>	<b>62</b>
13.1. Utilisation du thermomètre de cuisson pour les fonctions de cuisson .....	63
13.2. Utilisation du thermomètre de cuisson pour les programmes automatiques.....	64
<b>14. Réglages spéciaux spécifiques au modèle et réglages et fonctions supplémentaires .....</b>	<b>65</b>
14.1. Fonction pyrolytique .....	65
<b>10. Ce qu'il faut faire si ... ..</b>	<b>66</b>

## **Service-client Küppersbusch Allemagne**

Küppersbusch Hausgeräte GmbH  
Küppersbuschstraße 16  
45883 Gelsenkirchen

Téléphone : +49-209401-631  
Fax : (02 09) 401-714 / -715  
Site web : [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

Nos journées disponibles travaillées sont comme suit :

Du lundi au jeudi de 8 h 30 à 18 h 00.

Le vendredi de 8 h 30 à 17 h 00.

**Veillez nous informer par fax ou par Internet de vos besoins en dehors de ces heures officielles à l'adresse [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de).**

## **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](http://www.kueppersbusch.at)

Nos journées disponibles travaillées sont comme suit :

Lundi à jeudi de 8 h 00 à 17 h 00

**Veillez nous informer par fax ou Internet de vos besoins en dehors de ces heures officielles à l'adresse [www.kueppersbusch.at](http://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 four 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 74 pages. Votre document est complet si toutes les pages sont numérotées consécutivement.

## *Logiciel*

Veillez 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 :

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

Les symboles de danger suivants sont utilisés à certains moments :

	<b>AVERTISSEMENT RELATIF À L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE</b> <b>RISQUE DE BLESSURE MORTELLE !</b> <b>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.</b>
---	--



### **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

- Seuls les fours KÜPPERSBUSCH ont été fabriqués et testés pour être utilisés sous une table de cuisson KÜPPERSBUSCH. N'utilisez pas de tables de cuisson d'autres marques.
- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par le personnel technique agréé utilisant des 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. Consignes de sécurité relatives à l'utilisation du Micro-ondes

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.**

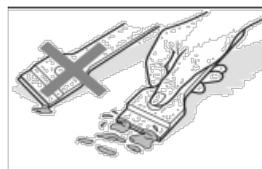


Nous vous recommandons de nettoyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent de nettoyage standard pour acier inoxydable une fois par semaine. Cet agent génère un film de protection qui protège l'acier inoxydable de la décoloration.

### 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.



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 saleté 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 saleté 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

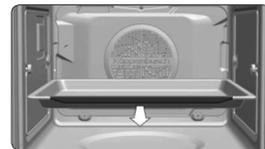
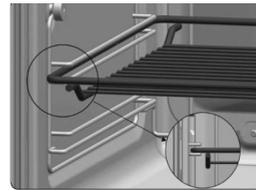
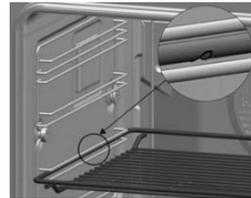
- Ne couvrez pas le bas du four avec un film en aluminium, car cela peut affecter les performances de cuisson de l'appareil et endommager l'émail de l'intérieur, et même l'intérieur de votre cuisine. Ne versez pas d'eau sur la surface inférieure du four lorsque vous l'utilisez, car cela pourrait endommager 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.

## Accessoires

---

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

- Déconnectez les fusibles des installations électriques ou
- 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.



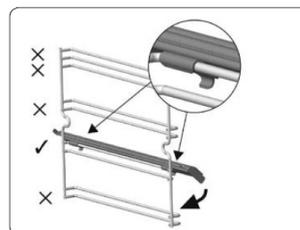
### **IMPORTANT !**

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

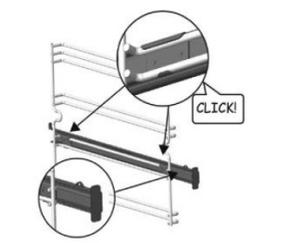
Pour monter les étagères coulissantes sur les supports chromés, référez-vous à la procédure suivante :

### 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

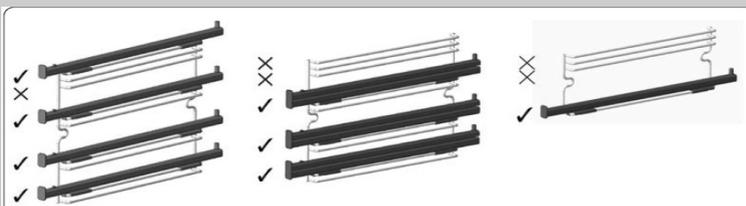


#### IMPORTANT !

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

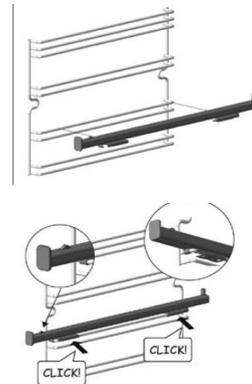
Les doubles étagères d'extraction doivent être placées au niveau des hauteurs 1, 2, et 3 à partir du bas.

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



## Travaux d'entretien

- 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 inutiles.

## 6. Travaux d'entretien

### 6.1. Remplacement de l'ampoule du four



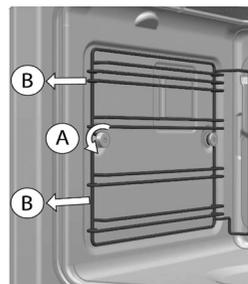
### IMPORTANT !

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.

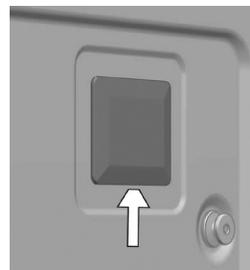
### 6.1.1 Remplacement de la lampe latérale

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



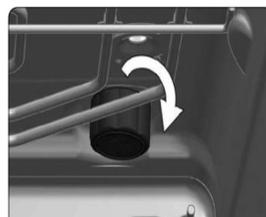
- Utilisez un outil pour retirer le couvercle en verre du logement de la lampe.
- Remplacez la lampe.
- Fixez à nouveau le couvercle en verre, en vous assurant de bien le positionner.

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 remplacez le couvercle en verre.



### 6.1.3 Remplacement de la lampe à DEL

Contactez le service technique.

### 6.2. Retirer la porte du four.

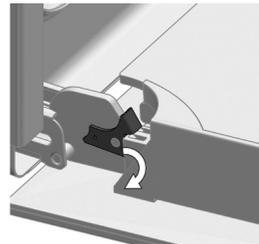
(pas possible pour les fours dotés d'une fonction micro-ondes)

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.



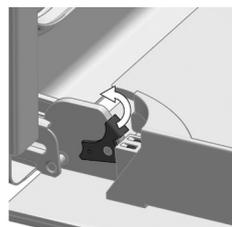


**ATTENTION !**

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.

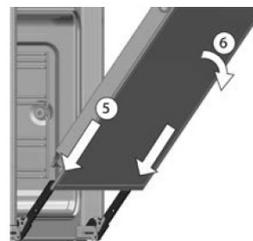


### Montage de la porte

- 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.



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





### ATTENTION !

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

### 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.



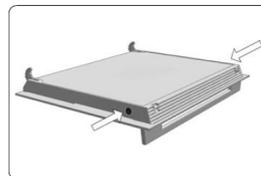
### ATTENTION !

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.

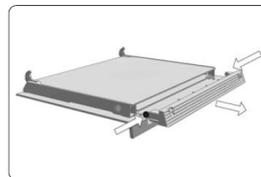


Pour éviter cela, démontez les panneaux de verre la porte déposée, suivant les instructions fournies à la section précédente.

- 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.

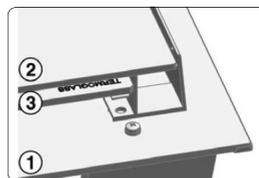




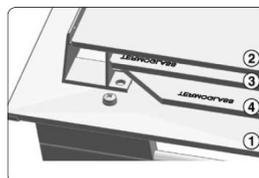
**ATTENTION !**

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 !**

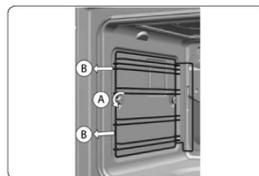
Ne mettez en aucun cas le four en marche si l'un de ses panneaux de verre est absent.

### 6.4. Démontage/montage des glissières

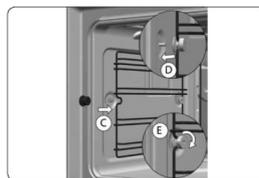
12 niveaux de grilles sont disponibles sur les grilles latérales. Les niveaux de grilles se comptent de haut en bas, de 1 à 12. Le niveau 1 est le niveau le plus bas de la grille.

#### 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.



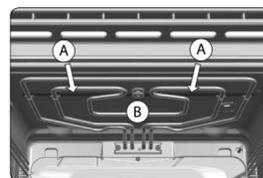
### ATTENTION !

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

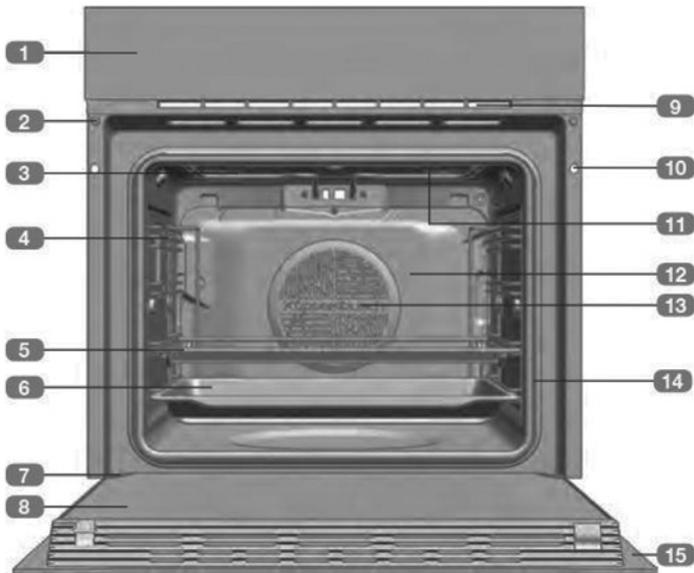
### Fours à grille pliable

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 :

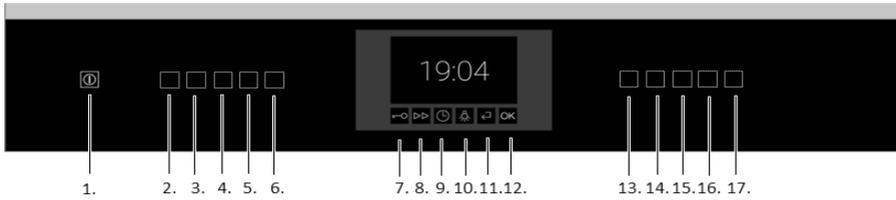
1 retrait par coulissement total  
(accessoire n° ZB1002)  
Profession+ Kit de cuisine  
(accessoire n° ZB 8030)  
Profession+ Kit de cuisine  
(accessoire n° ZB 8031)  
Pierre à pizza avec poignée  
(accessoire n° 145)

### Accessoires standard :

1 plaque de cuisson émaillée  
1 lèche-frite universelle/émaillée  
1 grill, retrait par coulissement partiel (ZB 1003)

- 1 Panneau de commande
- 2 Verrouillage de porte (réservé aux modèles pyrolytiques)
- 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



- |  |  |
|--|--|
| <p> <b>1</b> À l'aide de ce capteur, vous pouvez mettre votre appareil en marche/arrêt-</p>   | <p> <b>8</b> Ce capteur vous permet d'activer ou de désactiver la fonction de chauffage rapide.</p>   |
| <p> <b>2</b> Ce capteur vous permet de sélectionner les fonctions de cuisson.</p>   | <p> <b>9</b> Ce capteur vous donne accès au réglage du menu Heure.</p>  |
| <p> <b>3</b> Avec ce capteur, vous pouvez sélectionner les programmes automatiques.</p>   | <p> <b>10</b> Ce capteur vous permet d'éteindre et d'allumer l'éclairage intérieur du four.</p>   |
| <p> <b>4</b> Ce capteur vous donne accès au programme enregistré.</p>   | <p> <b>11</b> Ce capteur vous permet de revenir à l'étape précédente.</p>   |
| <p> <b>5</b> Ce capteur vous permet de sélectionner les fonctions de convection d'air chaud.</p>                                      | <p> <b>12</b> Avec ce capteur, vous confirmez votre sélection ou lancez un processus.</p>   |
| <p> <b>5</b> Avec ce capteur, vous pouvez sélectionner les fonctions pyrolytiques.</p>  | <p> <b>13</b> <b>haut - bas</b><br/>Ces capteurs vous permettent de défiler vers le haut et vers le bas dans un menu.</p>                         |
| <p> <b>5</b> Avec ce capteur, vous lancez les fonctions du micro-ondes ou activez les fonctions supplémentaires du micro-ondes.</p> | <p> <b>15</b> <b>Réglage de l'heure des fonctions de cuisson</b><br/>Vous pouvez déterminer le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson.</p> |
| <p> <b>6</b> Ce capteur vous donne accès au menu de réglage.</p>  | <p> <b>16</b> Ce capteur vous permet de modifier la température réglée.</p>   |
| <p> <b>7</b> Ce capteur vous permet d'activer le verrouillage enfants.</p>  | <p> <b>17</b> Ce capteur vous permet de modifier les réglages de poids.</p>   |

\* selon le modèle

### 7.2. 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.

- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner l'heure. Confirmez en appuyant sur .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner les minutes. Confirmez en appuyant sur .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner l'affichage d'horloge. Confirmez en appuyant sur .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le format d'affichage et confirmez en appuyant sur .
- Un signal acoustique retentit et le four passe en mode veille. L'heure définie s'affiche.

#### **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.

- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner l'heure.  
Confirmez en appuyant sur .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner les minutes et confirmez en appuyant sur .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner l'affichage d'horloge et confirmez en appuyant sur .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le format d'affichage.  
Confirmez en appuyant sur .

Le four passe en mode Veille L'heure définie s'affiche.

## 8. Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

### 8.1. 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.
- 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		
Les paramètres préférés sont sous fond gris	Niveau du plateau	Température en °C	Niveau du plateau	Température en °C	Niveau du plateau	Température en °C	Temps de cuisson en min.
<b>Gâteaux</b>							
<b>Mélange à gâteau</b>							
Kouglof	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

## Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

<b>Pâte pétrie</b>							
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
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
<b>Pâte avec levure</b>							
Kouglof	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
<b>Levain-levure</b>							
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
<b>Cuisson de blancs d'œuf</b>							
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

## Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

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
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 ou 2	200			30-60
(préchauffage)							
Bretzels	2	200	2	220			15-20
(préchauffage : 230°C →)							
Pizza (préchauffage : 250 °C)					1	220	8-12

### 8.2. 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		Poids de la viande	Temps de cuisson au four en minutes
	Niveau du plateau	Température en °C	Niveau du plateau	Temp. en °C	Niveau du plateau	Température en °C		
Les paramètres préférés sont sous fond gris								
<b>Type de viande</b>								
<b>Porc</b>								
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
<b>Bœuf</b>								
Joint de bœuf	2	170	2	170-190			2 000	150
Rôti de bœuf	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1 500	30
Filet de bœuf	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1 200	30
<b>Veau / agneau</b>								
Rôti d'agneau	2	160	2	170 à 180			1 000	140
Rôti de veau	2	160	2	170 à 180			1 000	90

## Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

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 ou 2	160	1 ou 2	170-190	1 ou 2	170-190	3 000	120
Dinde	1 ou 2	160	1 ou 2	170-190	1 ou 2	170-190	5 000	180
Poisson								
Poisson entier	2	200	2	200-220			1 000	35

### 8.3. 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.
- 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.

## Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

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					
<b>Porc</b>					
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
<b>Bœuf</b>					
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
<b>Veau / agneau</b>					
Côtelettes d'agneau	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Steak de veau	4	8-10	7-8	10-12	8-9
<b>Volaille</b>					
Pilon de poulet	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Moitiés de poulet	3	18-20	10-12	22-24	12-15
<b>Poisson</b>					
Filets de poisson	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Poisson entier	3	5-7	4-6	8-11	7-10

## Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

Toast					
Toast	3	2 à 3	2 à 3	4-6	3 à 4
Toast avec garniture	3	6-8		10-12	

### 8.4. Températures de sonde pour aliments recommandées

Températures de sonde pour aliments recommandées			
	Températures internes en °C		
	Saignant	Moyenne	Cuit à point
<b>Type de viande</b>			
<b>Porc</b>			
Filet de porc		63	65
Rôti de porc / confiture		68 - 70	75
Articulation			80-85
Escalopes sur l'os			75-80
Épaule			95
Jacquet		55-62	64-68
Pain de viande			75
<b>Bœuf</b>			
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	
<b>Veau</b>			
Articulation			80-85

## Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

Rôtissage			64-74
Poitrine			75-78
Selle		65 - 70	
Épaule			75-80
Faux filet		60	
<b>Agneau</b>			
Agneau			79-85
Gigot d'agneau		60	70-72
Côtelettes d'agneau		55	
Selle d'agneau		60-62	68
Côte d'agneau		55	
<b>Gibier</b>			
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
Toast avec garniture	3	6-8	
<b>Volaille</b>			
Poulet			80-90
Canard			80-90
Poitrine de canard		62-65	
Chèvre		75-80	90-92
Dinde			80-90
<b>Poisson</b>			
Saumon		57	60
Brochets		58	60
Sandre		58	60
Thon		55	58

## Diagrammes de rôtissage et de cuisson au four

Sébaste		55	60
Morue		54	60
Truite		54	60
Chinchard à queue jaune		54	60

### 8.5. 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)
<b>Type de viande</b>				
<b>Porc</b>				
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
<b>Bœuf</b>				
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
<b>Veau</b>				
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
<b>Agneau</b>				
Gigot d'agneau	2000-2500	10-12	200-250	80
Filet de selle	400-600	3-5	60-80	80
<b>Volaille</b>				
Poitrine de canard	400-600	4-5	70-80	85
Poitrine de dinde	400-600	3 à 4	50-60	85

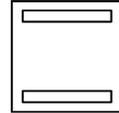
## 9. Fonctions du four

Ces fonctions dépendent toutes du modèle choisi.

### 9.1. 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.



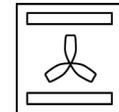
#### Air chaud Ökotherm

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.



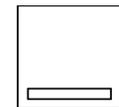
#### Réglage de pizza Ökotherm

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.



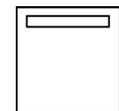
#### Chauffage inférieur

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.



## Fonctions du four

---

### 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.



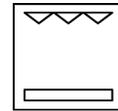
### Air chaud intense Ökotherm

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

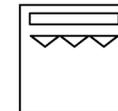
Chauffage inférieur combiné au gril supérieur. Ce mode est idéal pour la cuisson de la viande. Il garantit des résultats croustillants.



### Gril à surface large

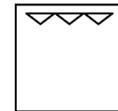
Parfait pour la cuisson de grandes quantités d'aliments à griller, notamment le poisson ou la viande.

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



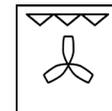
### Gril

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.



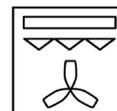
### Grillade assistée par ventilateur

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.



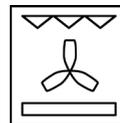
### Grillade intense assistée par ventilateur

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**

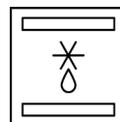
Cette combinaison d'un gril à surface large, du chauffage inférieur et d'un ventilateur assure que les gros morceaux d'aliments demeurent juteux à l'intérieur et parfaitement croustillants et dorés à l'extérieur. Idéal pour les rôtis farcis et la volaille.



9.2. Fonctions spéciales

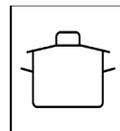
**Dégivrage**

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



**Cuisson à basse température**

L'aliment est cuisiné 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.



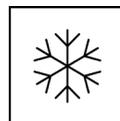
**Tenir l'aliment au chaud**

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 permet de chauffer les plaques à basse température juste 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.

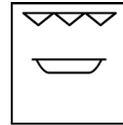


## Fonctions du four

---

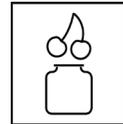
### Gratinage

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.



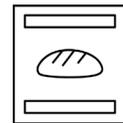
### Déshydratation

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.



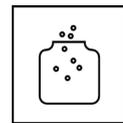
### Pétrissage du pain

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



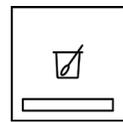
### Démonstration

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.



## 10. Utilisation du four



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

### 10.1. Allumage et arrêt du four

Pour pouvoir utiliser votre four pour la cuisson des aliments, vous devrez appuyer sur le symbole .

Lorsqu'aucune fonction ou aucun programme automatique n'est sélectionné(e), le four s'éteint au bout de quelques secondes et affiche l'heure actuelle ou passe en mode veille si la confirmation manuelle est activée (voir chapitre « Mode veille »

Éteignez le four en appuyant sur le symbole .

### 10.2. Mode Veille

Lorsque la confirmation manuelle est activée (elle est activée à la sortie de l'usine), le four passe en mode Veille après 30 secondes si vous n'effectuez pas de réglage sur l'appareil dans les 30 secondes. Le mode Veille est actif pendant 30 secondes et vous permet de retourner à l'écran précédent en appuyant sur le symbole  ou sur le capteur . Tous les capteurs qui ont été actionnés jusqu'à l'activation du mode Veille sont mémorisés pour cette période.

Après 5 minutes, le four s'éteint et affiche l'heure.

### 10.3. Première mise en route de l'appareil

La langue, la date et l'heure, la température et le poids doivent être réglés avant que l'appareil ne soit utilisé pour la première fois.

#### 10.3.1 Réglage de la langue

- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le pavé Langue.
- Confirmez en appuyant sur .

## Utilisation du four

---

- Sélectionnez la langue souhaitée en appuyant sur le symbole  (haut) ou  (bas).
- Confirmez en appuyant sur .

Vous accédez à l'écran des réglages.

- Pour confirmer le réglage de la langue, appuyez sur .

### 10.3.2 Réglage de la date et de l'heure

- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le pavé Date/heure
- Confirmez en appuyant sur .

- Appuyer sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner l'année.
- Confirmez en appuyant sur .

- Répétez ces étapes pour sélectionner le mois et le jour.

- Confirmez toujours en appuyant sur .

- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le pavé Heure.

- Confirmez en appuyant sur .

- Répétez ces étapes pour sélectionner les minutes.

- Confirmez en appuyant sur . Vous devrez maintenant sélectionner l'affichage de l'horloge.

- Confirmez en appuyant sur . Vous devez enfin sélectionner le format d'affichage.

- Confirmez en appuyant sur .

Vous accédez à l'écran d'accueil.

### 10.3.3 Réglage de la date et de l'heure - Numérotation rapide

Le four éteint, appuyez sur le symbole  et attendez que l'indication de la date s'affiche. Vous pouvez ensuite régler la date, l'heure, le type d'horloge et le format d'affichage en vous inspirant des étapes décrites ci-dessus.

### 10.3.4 Réglages de l'unité

- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le pavé Poids (par défaut en kilogramme).
- Confirmez en appuyant sur .
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner l'unité de température (par défaut en Celcius).
- Confirmez en appuyant sur .

Après le réglage des unités, la première mise en route est terminée. Vous accédez à l'écran d'accueil.

### 10.4. Sélection des fonctions de cuisson

- Allumez le four en appuyant sur le symbole .
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- Sélectionnez le pavé  sur l'écran d'accueil.
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner les fonctions de cuisson .
- Appuyez sur  pour confirmer le réglage.
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner la fonction.
- Confirmez en appuyant sur .
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner la température de cuisson.
- Confirmez en appuyant sur .

## Utilisation du four

---

Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres. Vous pouvez également définir le temps de cuisson ou l'heure de fin. (Voir les chapitres Réglage du temps de cuisson/Réglage de l'heure de fin de cuisson)

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

### 10.5. Sélection d'une fonction spéciale

- Allumez le four en appuyant sur le symbole .
  
- Sélectionnez le pavé  sur l'écran d'accueil.
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner les fonctions spéciales .
- Confirmez le réglage en appuyant sur .

### 10.6. Modification d'un réglage pendant le processus de cuisson

Appuyez sur le symbole  lorsque vous souhaitez modifier une fonction de cuisson pendant la cuisson. Puis, suivez les instructions ci-dessus.

Appuyez sur le symbole  lorsque vous souhaitez changer la température de cuisson pendant la cuisson. Suivez ensuite les instructions ci-dessus.

Pendant la cuisson, appuyez sur le symbole  pour régler le temps de cuisson. (Voir les chapitres Réglage du temps de cuisson/Sélection de l'heure de fin de cuisson)

Appuyez sur le symbole  pour terminer le processus.



#### INFOS

Toutes les modifications doivent être confirmées activement à l'aide de la touche  ; sinon, l'écran retourne à l'ancien affichage au bout de 8 secondes et les nouveaux réglages ne sont pas sauvegardés.

## 10.7. Programme automatique

### 10.7.1 Sélectionner un programme automatique

- Allumez le four en appuyant sur le symbole .
  
- Sélectionnez le pavé  sur l'écran d'accueil.
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner la catégorie.
- Confirmez en appuyant sur .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le programme automatique et confirmez en appuyant sur .

Réglez ensuite le poids et les paramètres de cuisson de la même manière. Les temps de cuisson sont calculés automatiquement. Vous pouvez également régler l'heure de fin de cuisson (voir Réglage de la fin de cuisson) ou modifier le temps de cuisson.

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

\* Dans les programmes sélectionnés, il n'est pas nécessaire de régler un poids.

Selon le programme, le four peut indiquer à quel niveau les aliments doivent être introduits.



Dans les programmes sélectionnés, le four vide doit d'abord être préchauffé. Le four vous indique à quel moment et à quel niveau les aliments doivent être placés.

### 10.7.2 Informations importantes sur la cuisson avec les programmes



Lorsqu'un programme est activé et en fonction du poids indiqué, le four calcule automatiquement la température et le temps nécessaires à la cuisson de l'aliment. La température peut être adaptée aux programmes avec réglages de poids. Si expressément, aucune autre information n'est donnée, le temps de cuisson se rapporte à un temps de cuisson sans préchauffage. C'est pour cette raison qu'il est très 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  apparaît 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.

## 10.8. Changement du poids et de la température

### 10.8.1 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 :

- Appuyez sur le symbole du poids .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler le poids et confirmez en appuyant sur .
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le niveau de cuisson.
- Confirmez en appuyant sur .

Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres.

- Confirmez en appuyant sur .

Le processus s'exécute pendant que l'adaptation se déroule en arrière-plan. Les nouveaux paramètres du processus ne sont pas pris en compte tant qu'ils ne sont pas confirmés en appuyant sur .

Alternative : (Le processus est terminé.)

- Appuyez ensuite plusieurs fois sur le symbole  (retour) jusqu'à ce que vous arriviez au réglage du poids. .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler le poids et confirmez en appuyant sur .
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler le niveau de cuisson et confirmez en appuyant sur .

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.

- Confirmez en appuyant sur .

Le four poursuit la cuisson avec les réglages de cuisson appropriés.

### 10.8.2 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 de programmes de cuisson spécifique avec des réglages de poids. 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.

Procédez de la manière suivante pour changer le poids :

- Appuyez sur le symbole de température .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler la température de cuisson et confirmez en appuyant sur .

Vous retournerez à l'affichage des paramètres ou au processus de cuisson.

- Confirmez en appuyant sur la touche  sur l'écran des réglages.

Le four exécute la cuisson avec les nouveaux réglages.

## 10.9. Réglages de l'heure

### 10.9.1 Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson des programmes est un réglage par défaut. Il n'existe pas de temps par défaut pour les fonctions de cuisson.

Procédez de la manière suivante pour accéder au temps de cuisson :

- Touchez le symbole .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler le temps de cuisson et confirmez en appuyant sur .

Vous pouvez maintenant régler l'heure de fin de cuisson. (Voir le chapitre de sélection de l'heure de fin de cuisson.)

Cette étape est ignorée si vous réglez le temps de cuisson final pendant que le processus est en cours.

- Confirmez en appuyant sur .

**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.

### 10.9.2 Modifier un temps de cuisson

- Touchez le symbole .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler 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 l'heure de fin de cuisson, vous retardez également le début de la cuisson.

(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.

## Utilisation du four

---

Vous retournez à l'aperçu des réglages ou au processus de cuisson en cours.

- Confirmez en appuyant sur .  
Le four exécute la cuisson avec les nouveaux réglages.



### 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.

### 10.9.3 Suppression d'un temps de cuisson

- Exécutez les étapes décrites ci-dessus et réglez le temps de cuisson à « 00:00 »
- Le four poursuit la cuisson sans réglage du temps et/ou les réglages du temps disparaissent dans l'aperçu des réglages.

### 10.9.4 Réglage du temps de cuisson final

La fin du temps de cuisson est l'heure à laquelle le four s'éteint.

Une fois que vous avez réglé le temps de cuisson et l'avez confirmé avec la touche , vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson.

- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler l'heure de fin de cuisson. Confirmez en appuyant sur .
- Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres.
- Pour confirmer un réglage, appuyez sur .
- L'affichage passera au mode veille au démarrage du processus de cuisson.



### INFOS !

Le four démarre le processus immédiatement après la confirmation du temps de cuisson final suggéré.

#### 10.9.5 Modification de l'heure de fin de cuisson

- Touchez le symbole

Une fois que vous avez réglé le temps de cuisson et l'avez confirmé avec la touche , (voir les Réglage du temps de cuisson) vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson.

- Appuyez sur le symbole , (haut) ou , (bas) pour régler l'heure de fin de cuisson. Confirmez en appuyant sur ,

Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres.

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



### INFOS !

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

### 10.9.6 Suppression de l'heure de fin de cuisson

- Supprimez l'heure de fin de cuisson en maintenant le symbole  appuyé pendant 3 secondes.
- Confirmez en appuyant sur .

L'écran de veille s'affiche.

### 10.9.7 Réglage de la minuterie

- Touchez le symbole .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler la durée souhaitée. Confirmez en appuyant sur .

Une fois la durée programmée expirée, un signal acoustique est émis et le symbole [timer.png] clignote dans la barre d'état.

- Appuyez sur  pour arrêter le signal sonore.



#### **INFOS !**

Cette fonction est indépendante de la procédure de cuisson en cours.

### 10.9.8 Modification de la minuterie

- Touchez le symbole .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler la durée souhaitée. Confirmez en appuyant sur .

Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres. Si vous réglez ou modifiez la minuterie pendant le fonctionnement, l'affichage du processus apparait.

Une fois la durée programmée expirée, un signal acoustique est émis et le symbole clignote dans la barre d'état.

- Appuyez sur  pour arrêter le signal sonore.

### 10.9.9 Suppression de la minuterie

- Touchez le symbole .
- Appuyez sur le symbole (haut) ou (bas) pour régler 00:00 et confirmez en appuyant sur .
- Vous retournez à l'écran initial.



#### INFOS !

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

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

- Touchez le symbole  (chauffage rapide).
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler 00:00 afin d'activer et de désactiver la fonction de chauffage rapide dans les fonctions de cuisson  autorisées par le four .
- Confirmez en appuyant sur .

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

### 11. Favoris

---

Le four est équipé d'une fonction de mémoire qui permet de sauvegarder jusqu'à 20 programmes et réglages de cuisson que vous avez créés vous-même comme favoris.

#### 11.1. Sélection d'un favori

- Touchez le symbole  (Favoris)
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le favori. Confirmez en appuyant sur .

Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres. Vous pouvez maintenant activer le chauffage rapide, la minuterie et l'heure de fin de cuisson. (voir les chapitres Chauffage rapide / Réglage de la minuterie / Sélection de l'heure de fin de cuisson.)

En outre, vous pouvez apporter des modifications au programme ou aux réglages de cuisson.

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

#### 11.2. Enregistrement des favoris

Dans l'aperçu des réglages et dans la procédure de cuisson, vous avez la possibilité de sauvegarder les programmes et les réglages de cuisson en tant que favoris.

- Appuyez sur le symbole  pour enregistrer un favori.
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner un espace de stockage (entre 1 et 20).
- Confirmez en appuyant sur .

Patiencez un instant, puis vous serez dirigé automatiquement vers l'aperçu des réglages.



### INFOS

Si vous sélectionnez un espace de stockage déjà attribué, vous écrasez le favori qui y est stocké.

### 11.3. Suppression des favoris

- Lorsque vous êtes sur l'écran d'accueil, maintenez le symbole  enfoncé pendant plus de 3 secondes ; vous accédez à l'aperçu de suppression des favoris.
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le favori.
  
- Pour confirmer la procédure de suppression, appuyez sur .

Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres.

## 12. Autres fonctions

---

### 12.1. 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.

### 12.2. Verrouillage enfants

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

## Autres fonctions

---

### 12.2.1 Activation du verrouillage enfants :

- Maintenez le symbole  appuyé pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal acoustique retentisse et que le symbole  apparaisse. Les touches et les boutons seront tous désactivés.

### 12.2.2 Désactivation du verrouillage enfants :

- Maintenez le symbole  appuyé pendant plus de 4 secondes jusqu'à ce qu'un long signal acoustique retentisse et que le symbole  disparaisse. Les touches et les boutons seront à nouveau tous réactivés.



### 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.

## 12.3. Réglages d'usine

- Maintenez les symboles  et  enfoncés pendant 3 secondes jusqu'à l'apparition de l'écran adjacent.
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner .
- Confirmez en appuyant sur .

Débranchez l'appareil, puis rebranchez-le.  
L'appareil redémarre.

Vous devrez peut-être réajuster votre langue dans les paramètres.

## 12.4. Configuration automatique

Grâce à la confirmation automatique , toutes les valeurs réglées sont automatiquement confirmées après 8 secondes (\*s'applique uniquement aux paramètres de cuisson lorsque vous avez déjà sélectionné une fonction ou un programme de cuisson).

- Maintenez les symboles  et  enfoncés en mode veille pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce que l'écran affiché sur le côté apparaisse.

- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas), puis sélectionnez configuration automatique ou  manuelle .
- Confirmez en appuyant sur .

Vous retournez à l'écran de veille.

### 12.5. Mode ECO

- Appuyez sur le symbole .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour choisir le pavé ECO.
- Confirmez en appuyant sur  ou  pour désactiver le mode ECO.

Vous accédez à l'écran d'accueil.



#### INFOS

Lorsque le mode ECO est activé, l'heure ne s'affiche pas à l'écran de veille.

### 12.6. Réglages de la tonalité de démarrage

- Appuyez sur le symbole .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le pavé Tonalité de démarrage.
- Confirmez en appuyant sur .
  
- Appuyez sur  pour activer la tonalité de démarrage ou sur  pour la désactiver.

Vous retournez à l'écran d'accueil.

### 12.7. Réglages de l'unité

- Appuyez sur le symbole .
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le pavé Unité.
- Confirmez en appuyant sur .
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner l'unité de poids.
- Confirmez en appuyant sur .
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner l'unité de température.
- Confirmez en appuyant sur .

Vous accédez à l'écran d'accueil.

## 13. Thermomètre de cuisson

---

Le thermomètre de cuisson mesure la température à l'intérieur des aliments. Dès que la température indiquée par le thermomètre atteint une certaine valeur, votre rôti est cuit à point, c'est-à-dire pas trop sec ou trop cru, mais « comme il convient ».

La cuisson se poursuit jusqu'à ce que la température à l'intérieur du rôti atteigne la valeur correspondante. C'est pourquoi elle ne peut pas être réglée. La durée peut varier en fonction de la taille et du type de viande, de la température de cuisson et du mode de fonctionnement choisi.

Le thermomètre de cuisson peut être utilisé avec tous les modes de chauffage.

### **Insertion correcte du thermomètre de cuisson**

- Insérez la pointe du thermomètre de cuisson horizontalement par le côté jusqu'au centre de l'aliment.
- Insérez toujours le thermomètre de cuisson jusqu'à la poignée.
- La pointe ne doit pas être placée près de la graisse ou de l'os de la viande.
- Pour les volailles, assurez-vous également que la pointe n'entre pas en contact avec l'os.

### Utilisation du thermomètre de cuisson

- Placez le rôti préparé avec le thermomètre de cuisson inséré dans le four.
- Insérez la broche du thermomètre de cuisson dans la prise située au coin supérieur gauche de la paroi latérale du four.
- Le symbole  apparaît sur l'affichage d'état lorsque le thermomètre est inséré.

### 13.1. Utilisation du thermomètre de cuisson pour les fonctions de cuisson

- Sélectionnez le pavé  sur l'écran d'accueil.
- Appuyez ensuite sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner la fonction de cuisson.
- Confirmez en appuyant sur .
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner la fonction.
- Confirmez en appuyant sur .
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner la température de cette fonction de cuisson.
- Confirmez en appuyant sur .
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler la température centrale.
- Confirmez en appuyant sur .

## Thermomètre de cuisson

---

Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres.

- Confirmez en appuyant sur .

Le four commence le processus de cuisson.

Dès que l'intérieur de l'aliment atteint la température sélectionnée, le four s'éteint.

Si vous souhaitez modifier la température réglée ou la température recommandée pour le thermomètre de cuisson, appuyez sur le symbole . Suivez ensuite les instructions ci-dessus.

### 13.2. Utilisation du thermomètre de cuisson pour les programmes automatiques

- Sélectionnez le pavé Programme  de l'écran d'accueil, puis appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner la catégorie.
- Confirmez en appuyant sur .
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le programme automatique.
- Confirmez en appuyant sur .
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour régler la température souhaitée du thermomètre de cuisson.
- Confirmez en appuyant sur .

Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres.

- Confirmez en appuyant sur .

Le four commence le processus de cuisson.

Dès que l'intérieur de l'aliment atteint la température sélectionnée, le four s'éteint.



#### INFOS

Le thermomètre de cuisson peut être utilisé avec tous les programmes automatiques. Lorsque vous sélectionnez ce programme, une tonalité est émise l'écran actuel du four reste allumé.

### 14. Réglages spéciaux spécifiques au modèle et réglages et fonctions supplémentaires

---

#### 14.1. Fonction pyrolytique



#### REMARQUE

**Veillez sortir tous les objets étrangers du four avant le démarrage du processus pyrolytique.**

- Sélectionnez le pavé (Pyrolyse)  sur l'écran d'accueil.
  
- Appuyez sur le symbole  (haut) ou  (bas) pour sélectionner le programme pyrolytique. Vous avez le choix ici entre trois programmes qui diffèrent en fonction du temps de nettoyage.
- Confirmez en appuyant sur . Vous serez redirigé vers l'écran des paramètres.
  
- 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 sonore retentit à la fin du programme de nettoyage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- Vous retournez à l'écran de veille. Le symbole VERROUIL- LAGE de la barre d'état reste visible jusqu'à ce que vous puissiez rouvrir la porte du four.

## 10. 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.
	Réglez 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	Patientez 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.
... 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.

Si ...	Que faire ?
... 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 ».  <b>N'utilisez pas le four lorsque le joint de la porte est endommagé !</b>
... 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	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.

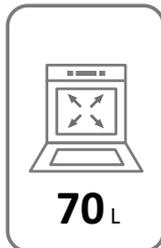


**ENERG**  
енергия · ενεργεια



Küppersbusch

**B6550.0**



**70 L**



**0.81 kWh/cycle\***



**0.68 kWh/cycle\***

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

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	81
N° cav *	1
M	33 kg

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



**ENERG** Y IJA  
 енергия · ενεργεια IE IA

Küppersbusch **BP6550.0**



**70 L**

**0.99 kWh/cycle\***

**0.68 kWh/cycle\***

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

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	81
N° cav *	1
M	36 kg

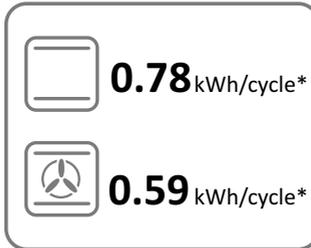
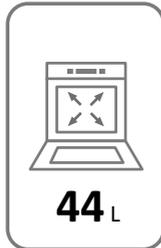
\* затв.отдел. · ovenruim · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



**ENERG**  
енергия · ενεργεια



Küppersbusch **CBP6550.0**



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

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	81
N° cav *	1
M	29 kg

\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet





K01-180186/01

Cod. 3370689-00

# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,  
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## **Teka Austria GmbH**

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

