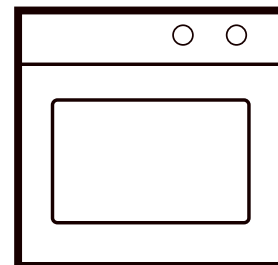


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- Ⓒ(GB) Instructions for use and installation instructions
- Ⓒ(F) Instructions d'utilisation et avis de montage
- Ⓒ(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding

EEB 6600.0




Ce que vous trouverez ici...


Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre four en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Anomalies». Vous pouvez souvent remédier vous-mêmes aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Le présent mode d'emploi fait appel aux symboles suivants:

 Ce symbole signale les dangers pour votre santé ou les dommages qui pourraient être occasionnés à l'appareil.

 Vous trouverez ici des conseils et des remarques.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles mises en vigueur par la représentation de notre firme dans le pays où l'achat a été effectué. Sur demande et en tout temps, le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil vous en communiquera les dispositions particulières. Pour l'application de la garantie, il est nécessaire de présenter, dans chaque cas, le document d'achat.

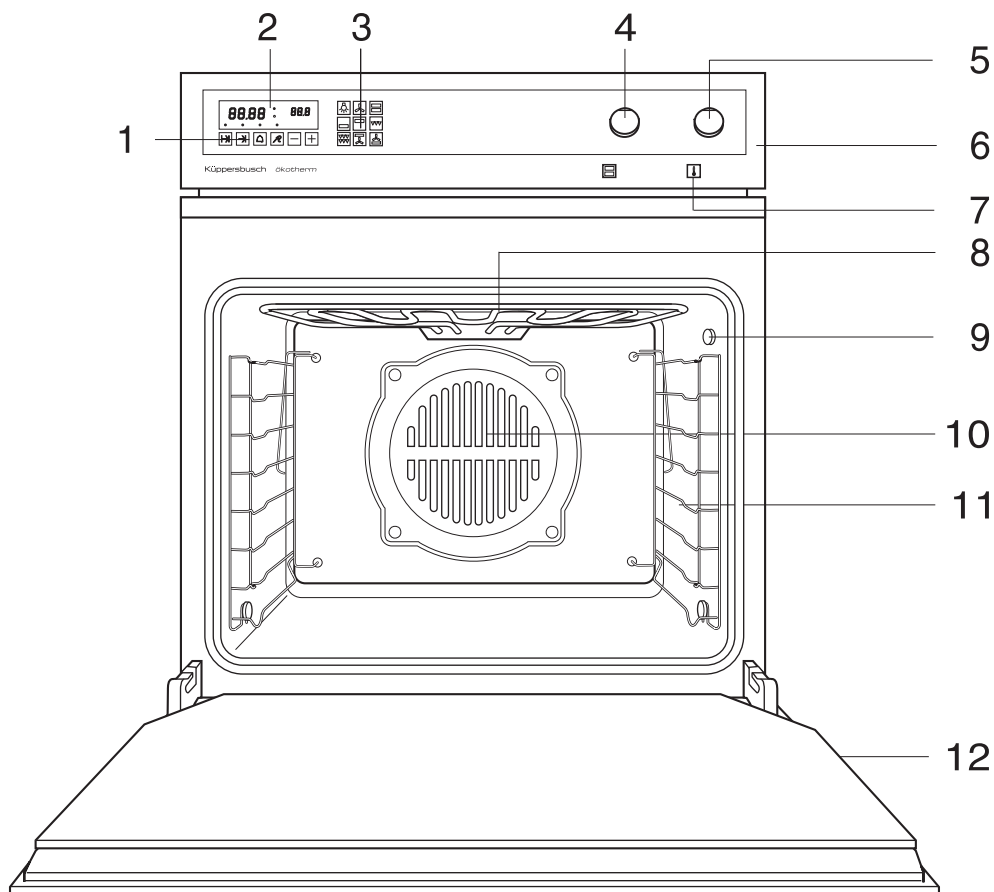
Sommaire

Vue d'ensemble de votre appareil	38
Consignes de sécurité	39
Raccordement et fonctionnement	
Four	
Thermosonde	
Avant la première utilisation	39
Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil	
Réglage de l'heure	
Premier nettoyage	
Utilisation du four	40
Remarques générales	
Éléments de commande et d'affichage du four	
Symboles de commande et modes de cuisson	
Indicateur de chauffage et voyant de fonctionnement	
Mise en route et arrêt de l'éclairage du four	
Mise en route et arrêt du four	
Accessoires du four	
Niveaux d'enfournement	
backmobil® (No. acc. 600)	
Glissières télescopiques (No. acc. 601)	
Préchauffage rapide	
Rôtissage	
Valeurs recommandées / rôtissage	
Cuisson (pâtisserie)	
Cuisson de pizza	
Remarques concernant le tableau: «Valeurs recommandées/pâtisserie»	
Valeurs recommandées / pâtisserie	
Grillades	
Valeurs indicatives / grillades	
Décongeler	
Stérilisation	

Le minuteur électronique	45
Réglage/modification de l'heure	
Réglage de la minuterie courte	
Voilà comment programmer les fonctions de service	
Modification d'un réglage	
Lorsque la fin de la cuisson est atteinte	
Réglage de la durée de cuisson \rightarrow (fonction d'extinction)	
Réglage de la fin de cuisson \rightarrow (fonction d'extinction)	
Réglage de la mise en route et de l'arrêt automatique	
La thermosonde	47
Utilisation de la thermosonde	
Programmation de la température à cœur	
Fonction de température à cœur avec mise en route temporisée	
Valeurs indicatives «Températures à cœur»	
Nettoyage et entretien	49
Pour toutes les surfaces	
Retrait des incrustations	
Remarques concernant la racle de nettoyage	
Utilisation de sprays pour fours - remarques	
Email	
Inox	
Verre	
Aluminium	
Joint de porte	
Boutons	
Démonter et remonter la porte du four	
Démonter et monter les grilles latérales	
Rabattre et relever l'élément chauffant	
Régénération du catalyseur ökotherm®	
Anomalies	51
Remplacement d'une lampe halogène	
Remplacement du joint de porte	
Plaque signalétique	51
Instructions de montage destinées aux techniciens	52
Electricité	
Cotes d'encastrement	
Encastrement dans un élément	

Vue d'ensemble de votre appareil

- 1 Touches minuteur électronique
- 2 Affichage minuteur électronique
- 3 Affichage Fonctions du four (également voyant de fonctionnement)
- 4 Sélecteur de fonctions
- 5 Régulateur de température
- 6 Panneau de commande
- 7 Indicateur de chauffage
- 8 Gril rabattable (Convection de voûte/gril)
- 9 Douille thermosonde
- 10 Ventilateur chaleur tournante
- 11 Niveaux d'enfournement
- 12 Porte du four



Accessoires en série:

- Gril à rôtir
- Tôle de cuisson (émaillée)
- Lèche-frite
- Thermosonde

Accessoires en option disponibles:

- Grille avec levier (pour grillades) (No. acc. 125)
- Pierre à pizzas (No. acc. 126)
- Grille à rôtir (No. acc. 124)
- Tôle anti-éclaboussures (No. acc. 441)
- Tôle à pâtisserie (émail) (No. acc. 541)
- Tôle à pâtisserie (alu) (No. acc. 542)
- Lèche-frite (No. acc. 543)
- backmobil® (No. acc. 600)
- Glissières télescopiques (No. acc. 601)

Accessoires en option disponibles

pour les glissières télescopiques (No. acc. 601):

- Grille à rôtir, surbaissée, pour grosses volailles par ex. (No. acc. 750)
- Lèche-frite en verre, convient à l'acc. 750 (No. acc. 751)

Consignes de sécurité



Raccordement et fonctionnement

- Seuls les plans de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été construits et contrôlés pour être installés au-dessus d'un four encastrable KÜPPERSBUSCH. Ne pas utiliser d'autres plans de cuisson.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- N'utilisez l'appareil que monté!
- La surface du four s'échauffe en cours d'utilisation. Eloignez systématiquement les jeunes enfants.
- Ne coinciez pas le câble de raccordement d'appareils électriques dans la porte du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four! Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un **danger de mort**.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisine domestique.

Four

- Lors des réparations, l'appareil doit être mis hors tension (coupez le fusible ou débranchez la fiche).
- Ne laissez pas à l'intérieur du four d'objet susceptible de présenter un danger en cas de mise en route fortuite.
- Prenez garde lorsque le four est très chaud. Utilisez des maniques, des gants, etc.
- Attention lors de l'ouverture du four chaud: ne vous penchez pas immédiatement au-dessus de la porte du four ouverte. Lors de l'ouverture, une bouffée d'air brûlant, voire de vapeur, sort de l'ouverture.
- La porte du four doit fermer correctement. En cas de détérioration des charnières ou en cas de bris de la porte en verre, mettez aussitôt l'appareil hors service jusqu'à ce qu'il ait été réparé ou inspecté par un professionnel.
- Un joint de porte endommagé doit être remplacé. Le four ne peut pas être utilisé quand le joint de porte est endommagé.
- Lorsque vous faites cuire un plat au four, fermez toujours entièrement la porte.
- Respectez un écart d'au moins 5 cm du gril et de la convection de voûte.

Thermosonde

- N'utilisez que la thermosonde d'origine.
- Ne coinciez pas le câble de la thermosonde dans la porte du four.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, retirez-la du four.
- Respectez un écart d'au moins 5 cm du gril et de la convection de voûte.

Avant la première utilisation

Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

En Allemagne, c'est le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil qui reprend l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Les vieux appareils contiennent des matières recyclables. Donnez votre ancien appareil dans une déchetterie. Avant de vous débarrasser de vos vieux appareils, rendez-les inutilisables. Ainsi vous évitez tout usage abusif.

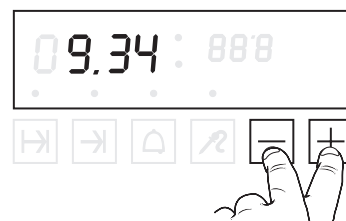
Réglage de l'heure

☞ **Le four ne fonctionne que lorsque l'heure est programmée.**

Avant la mise en service et après les pannes de courant, l'horloge doit être réglée. Lorsque l'horloge n'est pas réglée, l'affichage «0.00» clignote.

- Réglez l'heure actuelle au moyen de «+» et «-».

Au bout de 3 sec. env. l'heure réglée est acceptée, l'affichage ne clignote plus.



Premier nettoyage

- Retirez l'emballage ainsi que les pièces étrangères à l'appareil.
- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, **procédez à un nettoyage**. A l'aide d'un chiffon humide additionné d'un peu de liquide vaisselle, nettoyez l'intérieur du four, les tôles de cuisson, la lèchefrite, la grille, etc.
- **Chauffez le four**. Fermez la porte du four. Chauffez le four avec la chaleur de sole à une température de 250 °C pendant environ 60 min. Aérez correctement la cuisine.

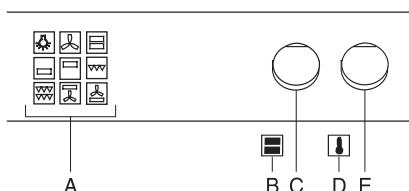
Utilisation du four

Remarques générales

- ⚠ Respectez les instructions de sécurité figurant en page 39!
- ⚠ **Attention, risque de surchauffe!** Lors de l'utilisation, ne pas recouvrir la sole du four avec du papier alu, ni y poser casserole, poêle ou autre récipient similaire! Une accumulation de chaleur se produirait et pourrait endommager l'émail.
- 👉 Le four s'échauffe lorsqu'il est utilisé. Le ventilateur d'air froid, destiné à refroidir le bâti, se met alors en route. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que le bâti ait refroidi - même une fois l'appareil éteint. Les bruits dus au ventilateur sont des bruits normaux; il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
- 👉 Lorsque vous préparez au four un plat contenant de l'alcool ou de la levure, une odeur de vinaigre peut s'échapper pendant les modes de cuisson Chaleur tournante, Chaleur tournante intensive et fonction Pizza. Si cette odeur vous dérange, utilisez alors les autres modes de cuisson, p.ex. convection de voûte/de sole.

Éléments de commande et d'affichage du four

- A Champs d'affichage
- B Symbole pour le sélecteur de fonctions
- C Sélecteur de fonctions
- D Indicateur de chauffage
- E Régulateur de température



Symboles de commande et modes de cuisson

Symboles	Fonction	Prévue pour
0	Eteint	
	Eclairage	
	Air froid	sans réglage de la température, pour décongeler ou refroidir en douceur
	Chaleur tournante	avec réglage de la température, pour rôtir, cuire sur différents niveaux
	Convection de voûte/de sole	préchauffer, rôtir, cuire sur un niveau
	Convection de sole	cuire des gâteaux très moelleux
	Convection de voûte	gratiner
	Gril	griller de petites quantités. Placez les morceaux de viande au centre de la grille
	Gril grande surface	griller de grosses quantités, tels que steaks, poissons, saucisses mais également pour gratiner (toasts et gratins)
	Chaleur tournante	cuire des biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple), griller intensément de gros rôtis et pour les intensives
	Fonction Pizza	cuire du pain, des pizzas et des gâteaux moelleux; stériliser

Indicateur de chauffage et voyant de fonctionnement

L'indicateur de chauffage s'allume durant la montée en température et s'éteint dès que la température désirée est atteinte. Il s'allume également en cours d'utilisation, lorsque le four chauffe pour maintenir la température désirée. Les champs d'affichage servent de voyant de fonctionnement: la fonction de fonctionnement du four s'allume en rouge, les autres symboles en vert tant que le four est en service.

Mise en route et arrêt de l'éclairage du four

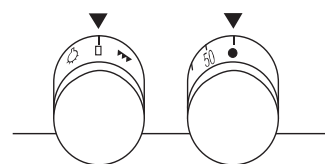
Lorsque le sélecteur de modes de fonctionnement n'est pas escamoté, l'éclairage du four est en service - à l'exception de la position 0. Si le sélecteur de modes de fonctionnement est escamoté, l'éclairage est déconnecté. L'éclairage fonctionne indépendamment du choix d'une fonction. L'éclairage peut être coupé même durant l'utilisation du four. Vous économisez ainsi de l'énergie et prolongez la durée de vie des lampes halogènes.

Mise en route et arrêt du four

- 👉 Les boutons sont escamotables; on peut les escamoter quelle que soit la position de réglage. Une légère pression suffit à les faire ressortir. Aucun réglage ne peut être effectué lorsque les boutons sont escamotés.

Choix de la fonction:

- Tournez vers la droite le sélecteur de fonctions (bouton le plus à gauche). Les champs de symbole s'allument en vert, le programme sélectionné s'allume en rouge.



Régulation de la température:

- Tournez vers la droite le régulateur de température (bouton droite). Le four monte en température et l'indicateur de chauffage s'allume.

Arrêt du four:

- Ramenez les deux boutons sur «0».

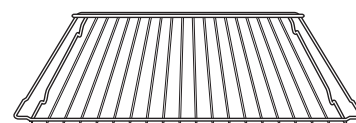
Accessoires du four

Tôles à pâtisserie:

- Pour les retirer, soulevez-les légèrement. Lorsqu'elles sont remises en place, le bord oblique doit faire face à la porte du four.
- Enfournez la lèchefrite et la tôle de cuisson dans le four avec les deux trous vers l'arrière.

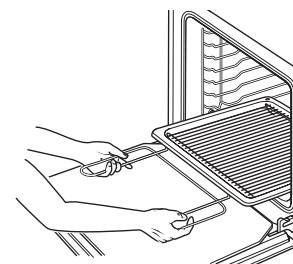
Grille

- Veillez à ce que la barre transversale de la grille soit bien située à l'arrière (par rapport à vous).



Grille avec levier pour insérer dans la lèchefrite

- La grille est insérée dans la lèchefrite. Avec le levier vous pouvez retirer la grille et la lèchefrite du four. Rien ne coule et vous pouvez tout servir sans problèmes.



Tôle anti-éclaboussures pour rôtir et griller (accessoire en option)

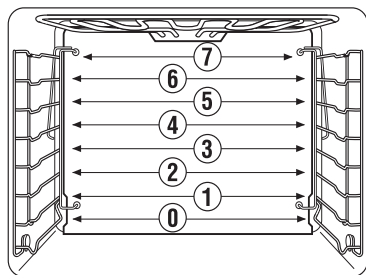
- La tôle est insérée dans la lèchefrite et évite que la graisse éclabousse.

Niveaux d'enfournement

Vous avez 8 niveaux d'enfournement dans les grilles latérales. Les niveaux d'enfournement sont numérotés de 0 à 7, du bas vers le haut. Au niveau d'enfournement 0, on peut enfourner la lèchefrite par exemple.

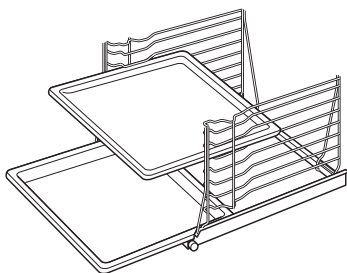
Grilles latérales:

Le niveau d'enfournement 0 est le plus bas niveau d'enfournement possible.



backmobil® (No. acc. 600)

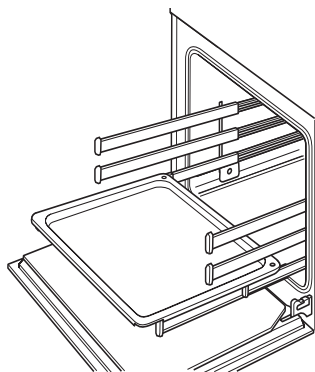
Le backmobil® remplace les glissières dans votre four et peut se retirer entièrement, comme un chariot. On peut le retirer du four et le démonter pour le nettoyage. Lorsque votre four est équipé du backmobil®, veuillez tenir compte des instructions jointes avec celui-ci.



Glissières télescopiques (No. acc. 601)

Ces barres de guidage, proposées en tant qu'accessoires, remplacent les grilles latérales et vous simplifient considérablement la tâche lorsque vous utilisez votre four. Les plaques ou les grilles sont posées à même les glissières. On peut les extraire individuellement et indépendamment les unes des autres.

Si votre four est équipé des glissières télescopiques, conformez-vous à la notice jointe à celles-ci.



Préchauffage rapide

- ☞ Ne placez les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage rapide achevé et après avoir repositionné le four en fonction normale.
- ☞ La fonction Pizza 🍕 permet un préchauffage relativement rapide du four vide.
- Fermez la porte du four.
- Positionnez le sélecteur du four sur la fonction Pizza 🍕.
- Réglez sur la température souhaitée. L'indicateur de chauffage s'allume.
- Dès que l'indicateur de chauffage s'éteint, sélectionnez la fonction souhaitée.
- Placez l'aliment dans le four.

Rôtissage

- ☞ Utilisez la lèchefrite et la grille.
- ☞ Votre rôti sera particulièrement bien réussi avec la thermosonde. Pour cela, vous devez vous reporter à la p. 47.
- Nous vous recommandons de cuire la viande ou le poisson dans le four seulement à partir d'un poids égal ou supérieur à 1 kg.
- La durée de cuisson dépend du type et de l'épaisseur de la viande. Celle-ci ayant tendance à s'étaler sous son propre poids, soulevez-la légèrement la viande avant d'en mesurer l'épaisseur.
- Le temps de cuisson pour une viande bardée peut aller jusqu'au double.
- Lorsque vous rôtissez plusieurs petits morceaux de viande ou des petites volailles dans le four, le temps de cuisson augmente d'environ 10 min. par pièce. Le temps de rôtissage pour un poulet par ex. est d'environ 60 min.; pour deux poulets, il est d'environ 65-75 min.
- ☞ Respectez impérativement les instructions pour les niveaux d'enfournement!

Niveaux d'enfournement (en comptant de bas en haut!):

Chaleur tournante intensive 🔥	Lèchefrite: niveau 0 Grille: niveau 1
Chaleur tournante 🌀	Lèchefrite: niveau 1 Grille: niveau 2
Convection de voûte/de sole ☑	Lèchefrite: niveau 1 Grille: niveau 2

Rôtir sur la grille

- Vous pouvez cuire directement les gros rôtis au four dans la lèchefrite ou sur la grille avec la lèchefrite placée en dessous (par ex. pour les dindes, les oies, 3 ou 4 petits poulets ou des jarrets).
- Retournez le rôti au 2/3 du temps de cuisson, sauf si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 🌀.

Rôtir dans un faitout (au four)

- ☞ Choisissez la fonction Chaleur tournante intensive 🔥 entre 180-200 °C.
- Nous vous recommandons de rôtir les viandes maigres dans la casserole avec couvercle (par ex. rôti de veau et rôti de viande marinée, boeuf mode ou viande congelée). La viande restera ainsi bien juteuse.
- Vous pouvez utiliser tout récipient (acier, émail, fonte ou verre) thermorésistant et dépourvu de poignée en bois ou en plastique.
- Si vous utilisez un récipient en terre cuite, respectez les indications du fabricant.




Nous vous recommandons de procéder comme suit:

- Rincez le récipient à l'eau ou placez-y un peu de matière grasse.
- Placez le rôti préparé (épicé/aromatisé) dans la casserole. Mettez le couvercle sur la casserole et placez la dans le four froid sur la grille insérée au niveau 1.
- Sélectionnez la Chaleur tournante intensive 🔥 avec une température de 180 - 200 °C.

Une fois la cuisson achevée, préparez votre sauce selon vos habitudes.

Valeurs recommandées / rôtissage

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence **sont mises en évidence**.

Aliment	Chaleur tournante 	Convection voûte/sole 	Chaleur tournante intensive 	Durée de cuisson
	Temperature en °C			
Rôti de boeuf	160	170-190		18
Rosbif	180	200-220	180-200	8-10
Filet	180	200-220	180-200	8
Veau	160	170-190	160-180	12
Rôti de porc	160	170-190	160-180	12-15
Porc fumé	160	170-190	160-180	8
Épaule de porc	160	170-190	160-180	12-15
Rôti de porc avec couenne	160	170-190	160-180	12-15
Gibier	160	170-190		15
Sanglier	160	170-190		15
Filet de gibier	180	200-220	180-200	8-10
Mouton / Agneau	150-160	170-190		15
Canard	160	170-190	160-180	12
Oie	160	170-190	160-180	12
Poulet*	160	180-200	160-180	8*
Dinde	160	200-220	160-180	12
Poisson	160	200-220		8

* poulet entier: 45 - 60 minutes


Cuisson (pâtisserie)

Chaleur tournante


 Pas de préchauffage - Possibilité de cuire simultanément sur plusieurs niveaux.



Hauteurs d'enfournement

- 1 tôle: niveau 2 (en comptant de bas en haut)
- 2 tôles: niveaux 2 et 5
- 3 tôles: niveaux 2, 4 et 6
- 4 tôles: niveaux 0, 2, 4 et 6

- Lorsque plusieurs gâteaux plats (gâteaux moulés) sont cuits simultanément, le temps de cuisson doit être allongé d'environ 5 à 10 min. par tôle.
- Retirez les tôles une par une, en commençant par la plus dorée.
- Lorsque votre recette ne comporte aucune indication concernant la chaleur tournante, cuisez avec la chaleur tournante  à 160 °C.
- **Important:** Les gâteaux recouverts de fruits libèrent une importante humidité. Il convient de ne faire cuire simultanément que deux gâteaux au maximum.

Convection de voûte/de sole

 Préchauffer - Cuire sur un niveau.

- Préchauffer en fonction Pizza , puis passer en convection voûte / sole  une fois la température atteinte.
- Les moules à pâtisserie en tôle noire ou en aluminium sont ceux qui conviennent le mieux.

Chaleur tournante intensive

 Pas de préchauffage - Cuire sur un niveau.

- Uniquement pour les biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple).

Fonction Pizza

 Cuire sur un niveau

- Pour les gâteaux moelleux
- Pour les pizzas: préchauffez avec une tôle ou une pierre à pizzas (accessoire).
- Pour le pain: Préchauffage

Cuisson de pizza



 Choisissez la fonction Pizza  à 250 °C.

– L'utilisation d'une pierre à pizza (accessoire spécial) vous permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Temps de préchauffage: au moins 30 minutes! Consultez la notice d'utilisation fournie avec la pierre à pizza.



Recette de base pour pizza

250 g de farine, 20 g de levure, 1/8ème de litre d'eau tiède, 3 cuillères à soupe d'huile (d'olive), sel.

Cuire une pizza sur une tôle de cuisson

- Mélangez tous les ingrédients précédents pour en faire un levain.
- Laissez reposer la pâte jusqu'à ce que le volume ait doublé (compter env. 30 minutes).
- Pétrissez alors la pâte quelques minutes et laissez-la reposer à nouveau 15 minutes.
- Préchauffez le four (fonction Pizza  à 250 °C).
- Graissez la tôle de cuisson. Quand vous cuisez de petites pizzas rondes, enfournez la tôle de cuisson tout de suite et préchauffez le four avec.
- Étalez la pâte, disposez la sur une tôle de cuisson, faites un bord.
- Garnissez à volonté et rapidement pour éviter que la pâte ne s'humidifie.
- **Petites pizzas:** posez la pâte garnie sur la tôle de cuisson préchauffée.
- Enfourez la tôle au niveau 0.
- Cuisez avec la fonction Pizza  à 250 °C, env. 8-12 min.

Cuire la pizza sur la pierre

- Préparez la pâte à pizza comme indiqué ci-dessus.
- Posez la pierre sur la grille et enfournez-la au niveau 0.
- Préchauffez le four avec la fonction Pizza  à 250 °C.
- Posez la pâte sur la pelle enfarinée et garnissez-la rapidement pour éviter qu'elle ne s'humidifie. Une fois garnie, la pizza ne doit pas rester trop longtemps sur la pelle, sans quoi la pâte ne glisse plus.
- Lorsque le préchauffage est terminé, faites glisser la pizza de la pelle sur la pierre chaude.
- Cuisez avec la fonction Pizza  à 250 °C, 8-12 min.
















Remarques concernant le tableau: «Valeurs recommandées/pâtisserie»

Vous trouverez en page 43 les températures, temps de cuisson et niveaux d'enfournement recommandés pour tout une gamme de pâtisseries.

- Les plages de température indiquées dépendent souvent de la composition de la pâte, de la quantité et du moule.
- Nous vous recommandons de positionner le régulateur d'abord sur la température la moins élevée et de ne sélectionner une température supérieure qu'au besoin, par exemple si vous souhaitez un doré plus important ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si votre recette ne comporte aucune indication concrète, orientez-vous d'après une pâtisserie identique.
- Les différences de hauteur d'enfournement de la préparation peuvent, en début de cuisson, entraîner un doré différent. Dans ce cas, ne modifiez pas la température sélectionnée. Les différences de doré se compenseront en cours de cuisson.

Valeurs recommandées / pâtisserie


Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence **sont mises en évidence**. Veuillez tenir compte des remarques contenues dans le tableau p. 42!

Pâtisserie	Chaleur tournante 		Convection voûte / sole 		Chaleur tournante intensive  Fonction «Pizza» 		Durée de cuisson en minutes
	Niveau	Température en °C	Niveau	Température en °C	Niveau	Température en °C	
Pâte mélangée							
Baba allemand / savarin	2	150-160	1	170-180			50-65
Cake	2	150-160	1	170-190			50-70
Gâteau de Savoie	2	150-160	1	160-180			60-70
Génoise	2	150-160	1	170-180			40-60
Fonds dégénoise	2	170-180	2	180-200			20-30
Gâteaux aux fruits, mince	2	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60
Biscuits	2	150	2	170-180			15-30
Tartes:							
Garnissage sec	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Garnissage humide	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	35-50
Pâte pétrie							
Fonds de tartes	2	170-180	2	180-200			25-35
Gâteaux au fromage	2	140-150	1	160-170	2	 140-150	70-90
Biscuits	2	140-150	2	180-190			15-35
Tartes:							
Garnissage sec	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Garnissage humide	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Pâte à la levure							
Baba allemand / savarin	2	150-160	1	175-180			40-65
Couronne	2	150-160	2	175-180			40-50
Pain d'épices (préchauffer)	2	150-160	2	175-180			50-70
Biscuits	2	140-150	2	180-200			15-30
Tartes:							
Garnissage sec	2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
Garnissage humide	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Pâte à biscuit							
Génoise	2	150-160	2	175-180			30-40
Roulé	2	170-180	2	180-200			12-25
Gâteaux à base de blanc d'oeuf							
Meringues	2	80-90	2	100-120			80-120
Biscuits de Noël (étoiles)	2	100-120	2	120-140			20-40
Macarons	2	100-120	2	120-140			20-50
Autres types de pâte							
Pâte feuilletée	2	170-180	2	190-210			15-30
Pâte feuilletée à la levure	2	170-180	2	190-210			30-40
Pâte feuilletée au fromage blanc	2	160-180	2	180-200			30-40
Pâte à choux	2	170-180	2	190-210			30-40
Pâte à l'huile et au fromage blanc	2	150-160	2	170-180			30-40
Gâteau au miel	2	140-150	2	170-180			20-35
Pain et pizza							
Levain et pain à la levure: (Préchauffage: 230 °C, Précuisson: 10 Min. à 230 °C)			2	180	1/2	 160	50-65
Pain à la levure / pain blanc	2	180	2	200	2	 180	30-50
Petits pains salé, bretzels (Préchauffage: 230 °C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (Préchauffage: 250 °C)					0	 250	8-12

Grillades

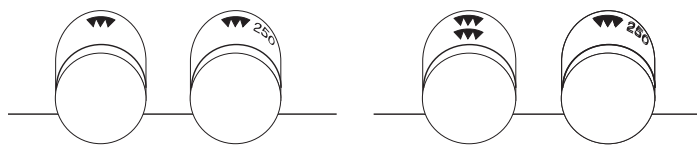
⚠ Le gril ne s'utilise qu'avec la porte du four fermée!




☞ Sélectionnez la fonction Gril  (petites quantités) ou Gril grande surface  (grandes quantités).

Positionnez le régulateur de température sur Gril . **Exception:** pour le gros rôtis, il est préférable de sélectionner une température comprise entre 200 et 250°C pour que la viande ne se calcine pas.



Actionner le gril :

Actionner le gril grande surface :




- Préchauffez le four 5 à 10 minutes.
- Posez l'aliment à griller sur le gril.
- Insérez la lèchefrite au niveau d'enfournement 0 ou 1 en partant du bas, la grille au niveau indiqué dans le tableau.
- Choisissez la fonction Gril  ou Gril grande surface .
- Positionnez le régulateur de température sur .
- Fermez la porte du four.


Valeurs indicatives / grillades

Plat	Niveau	Gril 		Gril grande surface 	
		1ère face	2ème face	1ère face	2ème face
		en minutes			
Côtelettes / Escalopes de porc	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Filet de porc	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Saucisses	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Brochettes	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Fricadelles (boulettes)	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Steak filet de bœuf	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Tranches de foie	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Escalopes de veau	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Steak de veau	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Côtelettes de mouton	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Côtelettes d'agneau	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Demi-poulet	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Filet de poisson	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Truites	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Toasts	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Toasts garnis (croque-monsieur)	4	6-8		6-8	

Décongeler

☞ Choisissez la fonction Air froid  (Chaleur tournante sans réglage de la température) et n'escamotez pas le sélecteur de modes de fonctionnement, ainsi l'éclairage du four est en service. Le four chauffe légèrement par l'éclairage – idéal pour décongeler en douceur.

☞ Si vous utilisez des menus déjà préparés, respectez les indications du fabricant.

- Placez l'aliment congelé, sans emballage, dans un plat et déposez le tout sur la grille insérée au niveau 3 en comptant de bas en haut.
- Positionnez le sélecteur de fonctions sur  et le bouton de réglage de température sur «0» (ou selon les instructions du producteur).

Stérilisation

⚠ Attention! Sur les bocaux à fermeture twist-off[®], ne réutilisez pas les couvercles. En cas de réutilisation, les bocaux peuvent, dans certaines circonstances, éclater!

☞ Utilisez des bocaux usuels à anneau en caoutchouc et couvercle en verre ou des bocaux du commerce à système de fermeture Twist-Off[®] (uniquement avec couvercle neuf).

Les boîtes métalliques ne conviennent pas.

☞ Ne versez pas d'eau dans la lèchefrite! Cela amplifierait le volume de vapeur s'échappant lors de l'ouverture de la porte. Placez une tasse rempli d'eau dans la lèchefrite et non sur la sole du four!

☞ Choisissez la fonction Pizza .

- N'utilisez que des aliments frais et préparez-les selon les recettes habituelles.
- Préparez au maximum 6 bocaux de 1 litre.
- Nous vous recommandons de n'utiliser que des bocaux de même hauteur et de les remplir au 3/4 avec le même contenu.
- Les bocaux ne doivent pas entrer en contact entre eux.

- Insérez la lèchefrite au niveau 1.

- Posez une tasse contenant de l'eau dans la lèchefrite.

- Réglez la fonction Pizza  sur 160 °C et surveillez le processus de cuisson.

Après 10 à 20 minutes (des bocaux de 1 litre), le liquide commence à perler dans les premiers bocaux - la plupart du temps, cela se produit d'abord au niveau du bocal situé devant, à droite.

Fruits

- Eteignez alors le four et laissez les bocaux dans le four fermé encore 30 minutes (env. 15 min. s'il s'agit de fruits délicats tels que des fraises).

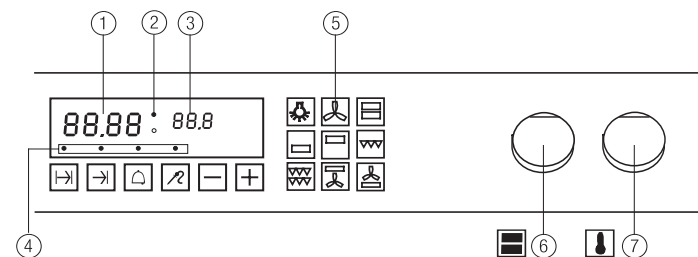
Viandes et légumes

- Lorsque le liquide commence à perler, réduisez la température à 100 °C et laissez cuire durant 30 à 60 minutes.

- Eteignez alors le four et laissez les bocaux encore 30 minutes dans le four fermé.

Le minuteur électronique

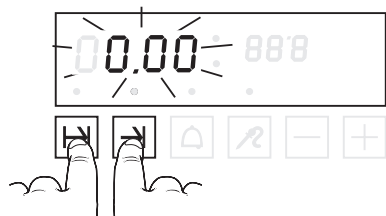
Lisez en page 47 comment utiliser la fonction de température à cœur. La minuterie électronique vous permet, outre la minuterie courte en guise de rappel sonore, quelques autres fonctions de commutation pour le four: durée de cuisson, fin de cuisson et température à cœur. Toutes les fonctions de commutation sont possibles pour chaque mode de cuisson et sélection de température.



- Affichage:
- ① Heure, minuterie courte (à chaque fois la valeur actuelle), Température à cœur (valeur réglée)
 - ② Lampes, indiquent le four allumé.
 - ③ Température à cœur (valeur réglée)
 - ④ Lampes (pour chaque touche de sélecteur/fonction)
 - ⑤ Modes de fonctionnement
- Touches de sélection:
- ↔ Durée de cuisson
 - Fin de cuisson four (avec thermosonde: heure de démarrage)
 - ⏏ Minuterie courte
 - 🔥 Fonction Température à cœur
- Régler:
- +/- Pour modifier les valeurs de toutes les fonctions
 - ⑥ Sélecteur de fonctions
 - ⑦ Régulateur de température

Réglage/modification de l'heure

– Appuyez simultanément «↔» et «→», jusqu'à ce que l'heure clignote sur l'affichage.



– Elle peut être modifiée avec «+»/«-».

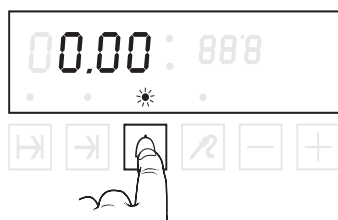
– Attendez que l'affichage ne clignote plus. L'heure a été acceptée, le point situé entre les heures et les minutes clignote au rythme des secondes.



Réglage de la minuterie courte

Vous pouvez utiliser la minuterie courte indépendamment des fonctions de commutation.

– Appuyez sur «⏏». La lampe clignote. Sur l'affichage, on peut lire «0.00».



- Réglez la durée voulue avec «+»/«-» en minutes et secondes.
- Lancez la minuterie courte avec «⏏» ou attendez jusqu'à ce que la lampe ne clignote plus. Dans l'affichage, vous pouvez lire la durée restante jusqu'au signal sonore.



Après la fin de la durée courte, un signal retentit.

- Appuyez sur une touche quelconque et le signal sonore s'arrête. L'heure apparaît de nouveau dans l'affichage.

Voilà comment programmer les fonctions de service

1. Sélection des fonctions

- Appuyez sur la touche de sélection de la fonction que vous souhaitez utiliser. La lampe située au dessus de la touche de sélection correspondante commence à clignoter et une valeur apparaît sur l'affichage.

2. Modification/Réglage de la fonction

- Modifiez la valeur affichée avec «+» et «-».

3. Démarrage de la fonction:

Lorsque vous n'appuyez pas sur une touche pendant 3 secondes, la fonction démarre automatiquement, la lampe est allumée en permanence.

- En appuyant sur une touche de sélection, vous raccourcissez la durée:
 - la touche de sélection choisie précédemment confirme l'entrée et lance la fonction.
 - une autre touche de sélection confirme l'entrée et sélectionne la nouvelle fonction correspondante.

4. Réglage des fonctions du four (seulement pour les fonctions de commutation):

- Sélectionnez avec ⑥ le mode de cuisson et avec ⑦ la température. Vous pouvez également régler la température et le mode de cuisson, avant de programmer la minuterie.

Modification d'un réglage

Lorsque vous souhaitez modifier une valeur réglée - même lorsqu'une fonction est en route - appuyez de nouveau la touche de sélection correspondante et modifiez avec «+»/«-» la valeur dans l'affichage.

Lorsque la fin de la cuisson est atteinte

le four s'éteint et l'affichage indique «End». Un signal sonore retentit. Les deux lampes à côté de l'affichage ne clignotent plus.



- Appuyez sur une touche de sélection quelconque pour arrêter le signal sonore. L'affichage indique de nouveau l'heure. Le four redémarre. (Pas lorsque la thermosonde est en place).
- Placez le régulateur de température et le sélecteur de modes de cuisson sur «0».

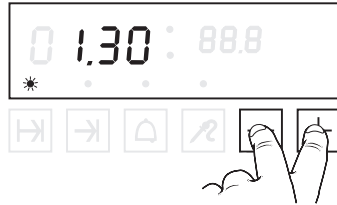
Réglage de la durée de cuisson → (fonction d'extinction)

Le four s'éteint de lui-même à l'issue de la durée de cuisson réglée.

- Appuyez sur «→», la lampe clignote et l'affichage indique «00.00».



- Avec «+»/«-», réglez la durée de cuisson souhaitée en heures et en minutes.



Au bout de 3 sec. env. la minuterie démarre, la lampe est allumée en permanence. L'affichage indique la durée restante. A côté de l'affichage, les deux lampes clignotent alternativement.



- Réglage de la température et du mode de cuisson.

Réglage de la fin de cuisson → (fonction d'extinction)

Utilisez cette fonction lorsque le four doit être coupé automatiquement à une certaine heure.

- Appuyez sur «→», la lampe clignote et l'affichage indique l'heure actuelle.



- Réglez avec «+»/«-» l'heure de coupure souhaitée.



Au bout de 3 sec. env. la minuterie démarre, la lampe est allumée en permanence.

L'affichage indique la durée restante jusqu'à la fin de la cuisson. A côté de l'affichage, les deux lampes clignotent alternativement.



- Réglage de la température et du mode de cuisson.

Réglage de la mise en route et de l'arrêt automatique

Si vous souhaitez utiliser votre four à une heure ultérieure, vous pouvez combiner la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. L'heure de début de la cuisson, à laquelle le four sera mis en route automatiquement, sera calculée à partir des deux réglages et ne peut pas être réglée.

Il n'est pas possible de régler une heure de fin de cuisson antérieure à la fin de la durée de cuisson: Un signal sonore retentit et la valeur de l'affichage ne se modifie pas: Si vous aviez entré une durée de cuisson trop longue, corrigez celle-ci avant de régler de nouveau l'heure de fin de cuisson.

Exemple:

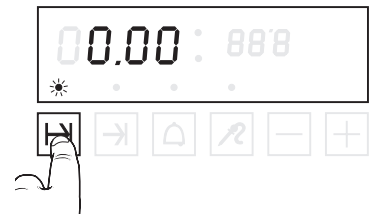
Il est 08 H 00 et vous voulez sortir votre rôti du four à 13 H 00. Ce rôti doit cuire pendant 90 minutes.

Réglez la durée de cuisson «→» de 0.00 à 1.30. Réglez ensuite la fin de cuisson «→» de 9.30 à 13.00.

Après l'acceptation de la valeur, l'affichage indique «Auto» et le four se mettra en route automatiquement à 11 H 30 et s'arrêtera automatiquement à 13 H 00.

Comment régler la mise en route et l'arrêt automatiques:

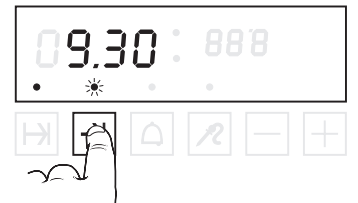
- Appuyez sur «→», la lampe clignote et l'affichage indique «0.00».



- Avec «+»/«-», réglez la durée de cuisson souhaitée en heures et en minutes. (Exemple: 90 min.)



- Appuyez sur «→» pour confirmer cette entrée et pour régler la fin de la cuisson. L'affichage indique une heure (Fin de cuisson si le four était démarré tout de suite).



- Avec «+», modifiez l'heure à celle de la fin de cuisson souhaitée.



Au bout de 3 sec. env. les lampes s'allument en permanence.

Pendant la période d'attente jusqu'au début de la cuisson, l'affichage indique «Auto».



- Réglage de la température et du mode de cuisson.

- A l'heure de début de la cuisson, le four se met en marche et les deux lampes à côté de l'affichage se mettent à clignoter en alternance. L'affichage indique la durée restante jusqu'à la fin de la cuisson.



La thermosonde

La thermosonde sert à mesurer la température au cœur de l'aliment. Lorsque la température à cœur a atteint une certaine valeur, le rôti est prêt, cuit avec précision : ni trop sec, ni trop saignant, mais « à point ».

L'utilisation de la thermosonde est notamment conseillée lors de la préparation de rôtis, dont la température à cœur ne doit pas excéder une certaine valeur (cas du rosbif par exemple).

Ici, aucune durée de cuisson fixe n'est indiquée - la durée de cuisson dépend de la durée nécessaire pour que le cœur de l'aliment parvienne à la température finale souhaitée. Selon la taille et la nature de la viande, la température de cuisson et le mode de cuisson, cette durée peut être de longueur différente.

Le tableau « Valeurs indicatives « Températures à cœur » en page 48 vous fournit des indications pour différents mets.

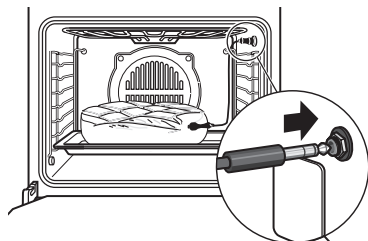
Tenez compte de ce qui suit :

- Piquez la pointe de la thermosonde horizontalement, par le côté, jusqu'à atteindre le centre de l'aliment.
- Piquez toujours la thermosonde jusqu'à la poignée.
- La pointe ne doit pas se trouver à proximité de graisse ou d'os, ni dans un espace vide (p.ex. dans les volailles).
- Sur les volailles, veillez également à ne pas toucher les os en piquant la thermosonde.

Utilisation de la thermosonde

– Placez le rôti préparé, thermosonde insérée, dans le four.

– Branchez le connecteur de la thermosonde dans la douille située en haut à droite de la paroi du four.



L'affichage de droite vous indique la température actuelle au cœur du rôti :

Dans la plage de température située entre 35 °C et 95 °C, vous lisez la température effective ; pour les températures inférieures à 35 °C, l'affichage indique « -- °C » ; pour les températures supérieures à 95 °C, le chiffre « 95 °C » clignote sur l'affichage.

Sur l'affichage de gauche, vous lisez la température préprogrammée de 70°C, qu'il vous est possible de modifier.

– Fermez la porte du four et programmez la fonction « température à cœur ».

Programmation de la température à cœur

Cette fonction est active seulement lorsque la thermosonde est branchée.

L'affichage de droite vous indique la température actuelle au cœur du rôti, l'affichage de gauche indique « 70 °C ». Les deux lampes à côté de l'affichage clignotent alternativement.

– Si vous souhaitez modifier cette température, pressez « R » le voyant situé au-dessus de « R » clignote.



– Avec « + »/« - », modifiez la température suggérée à la valeur souhaitée.

Au bout de 3 sec. env. la minuterie démarre, la lampe située au dessus de la touche de sélection est allumée en permanence.

– Réglage de la température et du mode de cuisson.

Durant la cuisson, la température actuelle au cœur du rôti vous est indiquée dans l'affichage de droite.



Lorsque la température à cœur actuelle atteint la valeur réglée, le four s'éteint et l'affichage indique « End ». Un signal sonore retentit. Les deux lampes à côté de l'affichage ne clignotent plus.

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

Les deux lampes à côté de l'affichage clignotent alternativement – tant que la thermosonde est en place.

– Placez le régulateur de température et le sélecteur de modes de cuisson sur « 0 ».

– Retirez la thermosonde de la douille. L'affichage indique de nouveau l'heure.



Fonction de température à cœur avec mise en route temporisée

Ici, il est possible en plus du rôtissage avec thermosonde, de choisir une heure de début de cuisson ultérieure. Comme aucune durée de cuisson fixe n'est indiquée, il n'est pas non plus possible d'entrer une heure de fin de cuisson.

Cette fonction est active seulement lorsque la thermosonde est branchée.

L'affichage de droite vous indique la température actuelle au cœur du rôti, l'affichage de gauche indique « 70 °C ». Les deux lampes clignotent en alternance.

– Si vous souhaitez modifier cette température, pressez « R » le voyant situé au-dessus de « R » clignote.



– Avec « + »/« - », modifiez la température suggérée à la valeur souhaitée.

Au bout de 3 sec. env. la minuterie démarre, la lampe s'allume en permanence.



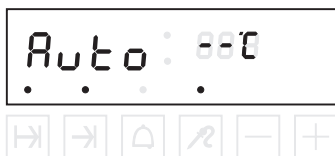
- Appuyez sur «→» pour confirmer cette entrée et pour régler le début de la cuisson. L'affichage indique l'heure actuelle.



- Avec «+»/«-» modifiez celle-ci à l'heure de début souhaitée.

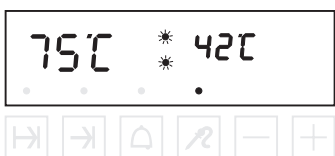


Au bout de 3 sec. env. la minuterie démarre, les lampes sont allumées en permanence. Pendant la période d'attente jusqu'au début de la cuisson, l'affichage indique «Auto». L'affichage de droite vous indique la température actuelle au coeur du rôti.

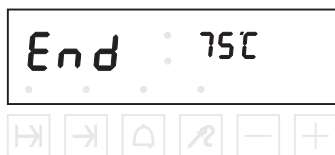


- Réglage de la température et du mode de cuisson.

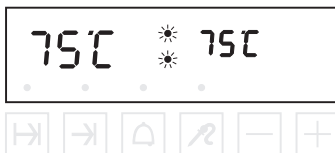
- A l'heure du début de cuisson, le four se met en route automatiquement. Les deux lampes clignotent en alternance.



Lorsque la température à coeur actuelle atteint la valeur réglée, le four s'éteint et l'affichage indique «End». Un signal sonore retentit. Les deux lampes ne clignotent plus.



- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore. Les deux lampes clignotent en alternance – tant que la thermosonde est en place.



- Placez le régulateur de température et le sélecteur de modes de cuisson sur «0».

- Retirez la thermosonde de la douille. L'affichage indique de nouveau l'heure.

Valeurs indicatives «Températures à coeur»

Mets	Température à coeur en °C
Boeuf	
Rosbif/filet de boeuf, saignant	40-45
Rosbif/filet de boeuf, à point	50-55
Rosbif/filet de boeuf, bien cuit	60-65
Rôti de boeuf	80-85
Porc	
Longe de porc	65-70
Rôti de porc/jambon	80-85
Cou, jarret	80-85
Morceau de côtelette, selle	75-80
Côtelette désossée	70
Rôti fumé	65-70
Hachis parmentier	70-75
Veau	
Rôti de veau	70-75
Rognonnade de veau	75-80
Jarret de veau	80-85
Gibier	
Viande de gibier	75-80
Côte	60-70
Filet de gibier, saignant	40-45
Filet de gibier, à point	50-55
Filet de gibier, bien cuit	60-65
Poisson	
Agneau	80-85
Rôti farci	70-75
Volaille	85-90
Poisson	70-80

Nettoyage et entretien

Veillez lire entièrement ce chapitre avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Avec un nettoyage conforme et un entretien régulier, votre appareil conservera sa jeunesse et sa propreté au fil des ans. Les avis rassemblés ici vous permettront de procéder à un nettoyage et à un entretien en douceur mais minutieux des surfaces.

Pour toutes les surfaces

⚠ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four! Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un **danger de mort**.

⚠ **Risque de brûlures!** Laissez l'appareil refroidir au moins à température de la main avant de le nettoyer.

⚠ Respectez les modes d'emploi de tous les nettoyeurs.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les dépôts laissés en place peuvent se calciner lors de l'utilisation suivante et souvent, ces incrustations ne peuvent alors plus être retirées sans laisser de marques.

En cas d'encrassement léger, nettoyez les surfaces avec un chiffon, une brosse souple ou une éponge douce et de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Rincez toujours à l'eau claire afin d'éviter les résidus de nettoyant pouvant occasionner des décolorations ou des taches. Essayez ensuite minutieusement.

☞ En cas de fort encrassement, vous trouverez dans les parties qui suivent des remarques s'appliquant aux différentes surfaces et éléments.

☞ Le VSR O-FIX-C est idéal pour le nettoyage de la vitrocéramique, de l'émail et de l'intérieur enduit de la porte. Cette poudre nettoyante est disponible auprès du service après-vente KÜPPERSBUSCH.

Ne nettoyez en aucun cas avec

- des nettoyeurs agressifs ou blanchissants, contenant de l'oxygène actif, du chlore ou des composants corrosifs par ex.
- des nettoyeurs abrasifs tels récurrents, laine d'acier, laine d'acier savonneuse, brosses dures, éponges métalliques, éponges plastiques ou éponges à surface abrasive (récurrentes).

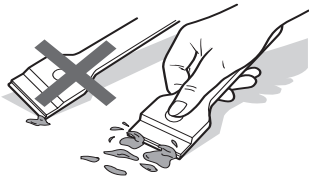
Retrait des incrustations

Les incrustations tenaces doivent d'abord être ramollies - le mieux étant d'utiliser un chiffon humide. Elles seront plus faciles à retirer ensuite.

Remarques concernant la racle de nettoyage

⚠ **Attention, danger de coupures!** La lame de la racle est très acérée. Positionnez toujours à plat la racle et repoussez les incrustations.

⚠ Ne grattez pas avec le coin de la racle et veillez à ne pas endommager les joints avec le coin.



Utilisation de sprays pour fours - remarques

⚠ Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les sprays pour fours endommagent l'aluminium ainsi que les surfaces laquées et le plastique!

⚠ Ne pulvérisez pas de produit dans l'ouverture du ventilateur dans le fond! Le catalyseur ökotherm® est détruit par contact avec le spray pour fours.

Par souci écologique, renoncez autant que possible à l'utilisation de sprays. Si vous tenez néanmoins à en utiliser, ne pulvérisez que l'intérieur et les tôles émaillées.

Email

Intérieur du four, façade, tôles, lèche-frite

Certaines éponges plastique à face abrasive peuvent être utilisées. Quelques produits contiennent néanmoins dans leur surface des grains provoquant des rayures.

Réalisez prudemment un test à un endroit discret!

☞ La racle de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques se prête bien au retrait des grosses impuretés.

☞ Pour un nettoyage minutieux, nous vous recommandons le VSR O-FIX-C. Les sprays pour fours peuvent être utilisés.

Inox

Façade de porte en inox, bandeau de commande, glissières télescopiques (No. acc. 601), backmobil (No. acc. 600)

⚠ L'inox se raye particulièrement facilement!

N'utilisez pas de racle de nettoyage!

⚠ Retirez aussitôt les résidus de calcaire, de graisse et d'amidon pour éviter la formation de taches!

Le nettoyage peut s'effectuer avec un nettoyant spécial inox.

Nous vous recommandons un entretien hebdomadaire des surfaces en inox avec un produit spécial inox du commerce. Il dépose une couche protectrice préservant la surface inox des décolorations.

Verre

Intérieur des portes - vitre enduite

⚠ Evitez autant que possible l'utilisation des sprays pour fours ; leur emploi régulier peut détruire la surface enduite de la vitre.

La racle de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques se prête bien au retrait des grosses impuretés.

☞ Pour un nettoyage minutieux, nous vous recommandons le VSR O-FIX-C ou du nettoyant pour vitres.

Façade de porte, bandeau de commande

☞ Nettoyez la **façade du four** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, un chiffon ou une éponge molle. Vous pouvez utiliser du nettoyant pour vitres.

Aluminium

Baguettes et poignées de porte design aluminium, tôle de cuisson (No. acc. 543)

⚠ L'aluminium se raye particulièrement facilement et est attaqué par les sprays pour fours!

N'utilisez pas de racle de nettoyage!

Joint de porte

☞ Lors du nettoyage du four, décrochez le joint de porte de manière à ce qu'aucune impureté ne s'accumule en-dessous. Voir «Remplacement du joint de porte» page 51.

Au besoin, on peut le nettoyer avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

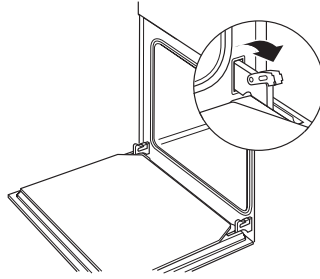
Boutons

Ne nettoyez les boutons qu'avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, un chiffon ou une éponge douce.

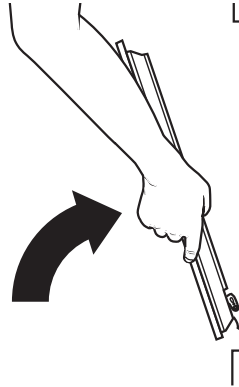
Démonter et remonter la porte du four

Retirer la porte du four

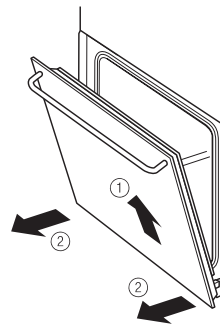
- Ouvrez complètement la porte du four.
- Basculez vers l'avant les étriers des charnières de la porte.



- Saisissez latéralement la porte du four, des deux mains, et refermez presque entièrement.

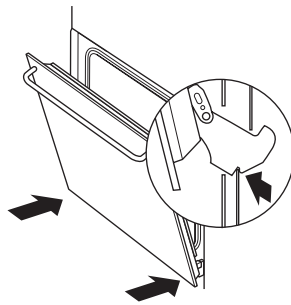


- Soulevez légèrement la porte et retirez les charnières vers l'avant hors des ouvertures de porte.

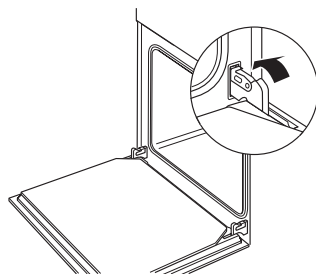


Mettre en place la porte du four

- Saisissez à deux mains la porte du four sur les côtés et enfoncez les charnières dans les ouvertures prévues à cet effet dans la porte. La charnière s'enclenche.
- Ouvrez lentement la porte du four.



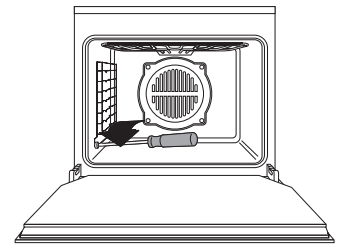
- Rebasculez les étriers des charnières de la porte.
- Fermez la porte du four.



Démonter et monter les grilles latérales

Démonter les grilles latérales.

- Desserrez les vis.
- Retirez les grilles latérales.



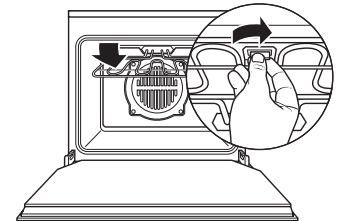
Monter les grilles latérales

- Insérez les grilles latérales et vissez-les à fond à l'avant.

Rabattre et relever l'élément chauffant

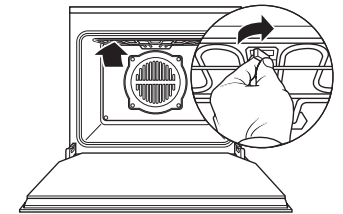
Rabattre l'élément chauffant (convection de voûte/gril)

- Déverrouillez et rabattez l'élément chauffant.




Relever l'élément chauffant

- Relevez l'élément chauffant et verrouillez-le à nouveau.



Régénération du catalyseur ökotherm®

- Positionnez le sélecteur de fonctions sur la Chaleur tournante .
- Positionnez le sélecteur de température sur la position «▼▼▼».
- Faites chauffer le four durant 60 minutes à vide.

Anomalies

⚠ Les réparations doivent être effectuées par un professionnel agréé!
 Vous pouvez remédier vous-mêmes à certaines pannes. Vérifiez tout d'abord qu'aucune erreur de manipulation n'a été commise. Les réparations intervenant suite à une erreur de manipulation ou au non respect des instructions ci-après sont facturées même en période de garantie.

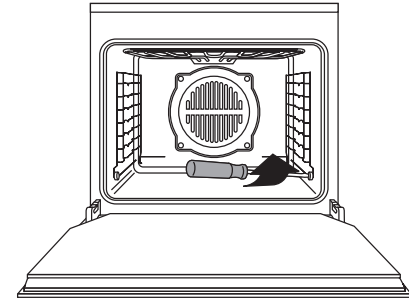
Anomalie	Cause	Remède
Impossible de stopper le four.	Composant électronique défectueux.	Débranchez le fusible, appelez le service après-vente.
Le four ne chauffe pas.	Fusible défectueux	Vérifiez le fusible et remplacez si il y a lieu.
	Le connecteur est-il bien branché dans la prise?	Enfichez la prise secteur.
	Sélecteur de fonctions et/ou régulateur de température non activé.	Tournez le sélecteur de fonctions et le régulateur de température.
	L'horloge électronique clignote - l'heure n'a pas encore été réglée.	Programmer l'heure. Voir page 39
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Lampe défectueuse.	Remplacez la lampe.
La vitre de la porte est brisée.		Coupez l'appareil, appelez le service après-vente.
Le joint de porte est endommagé.		Remplacez le joint du porte.
Forte odeur malgré le catalyseur ökotherm®.	Le catalyseur ökotherm® doit être régénéré.	Voir page 50 «Régénération du catalyseur ökotherm®».
Forte odeur de vinaigre.	Pâtisserie au levain, à la levure, mets contenant de l'alcool et utilisation d'un mode de cuisson avec chaleur tournante.	Utilisez un mode de cuisson sans chaleur tournante, p. ex. convection de voûte/de sole.
Taches de jus de fruit ou de blanc d'œuf sur les parties émaillées.	Gâteaux humides ou jus de viande.	Légère altération de l'émail, pas de remède.
L'indicateur de la thermosonde affiche «-- °C» ou «95 °C» (clignotement).	Température située hors du champ d'affichage.	Voir page 47 «Utilisation de la thermosonde».
«Err 1» s'affiche sur l'indicateur.	Thermosonde défectueuse.	Remplacez la thermosonde. N'utilisez qu'une thermosonde originale, disponible auprès du service après-vente! Le four peut être utilisé sans fonction de température à cœur.
	Douille défectueuse.	Faire contrôler la douille.

Remplacement d'une lampe halogène

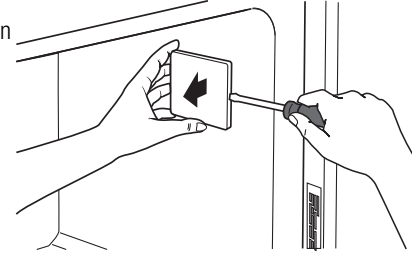
- ⚠ Attention!** Passé un certain temps d'utilisation, les lampes halogènes deviennent très chaudes. Il convient donc de ne les remplacer que lorsqu'elles ont refroidi.
- ⚠** Ne remplacez les lampes halogènes que par des lampes de même type. Vous pouvez vous procurer des lampes halogènes neuves auprès du service après-vente KÜPPERSBUSCH.
- ☞** Ne saisissez pas les lampes halogènes à mains nues. Les empreintes digitales s'impriment par combustion sur le verre et réduisent la luminosité et la longévité des lampes.

Remplacement de la lampe halogène:

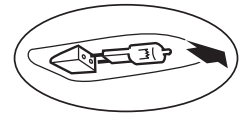
- Retirez les grilles latérales.



- Soulevez avec précaution le verre de protection à l'aide d'un tournevis.



- Extrayez la lampe halogène de la douille.
- Insérez la nouvelle lampe halogène **à l'aide d'un chiffon** (mouchoir en papier par exemple).
- Repositionnez le verre de protection en pressant.
- Revissez les grilles latérales.



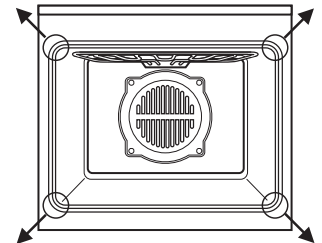
Remplacement du joint de porte

- ⚠** N'utilisez pas le four en l'absence de joint de porte ou si ce dernier est abîmé!

Lorsque le joint est détérioré ou ne peut plus être nettoyé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer un joint neuf auprès du service après-vente KÜPPERSBUSCH.

Décrochage du joint

- Pour décrocher le joint, tirez avec précaution chaque coin vers l'extérieur.

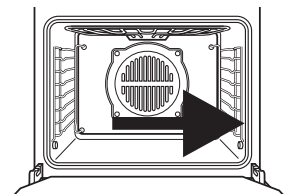


Mise en place du nouveau joint

- Accrochez les coins les uns après les autres dans la façade du four. Prenez garde à ne pas déformer les crochets!

Plaque signalétique

En cas de panne et lors de la commande de pièces détachées, veuillez indiquer les caractéristiques inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique du four se trouve du côté droit des barres de guidage et est visible lorsque le four est ouvert.



- Notez ces informations au cas où vous seriez amenés à consulter le service après-vente.

Numéro de fabrication du four									

Désignation du modèle du four									

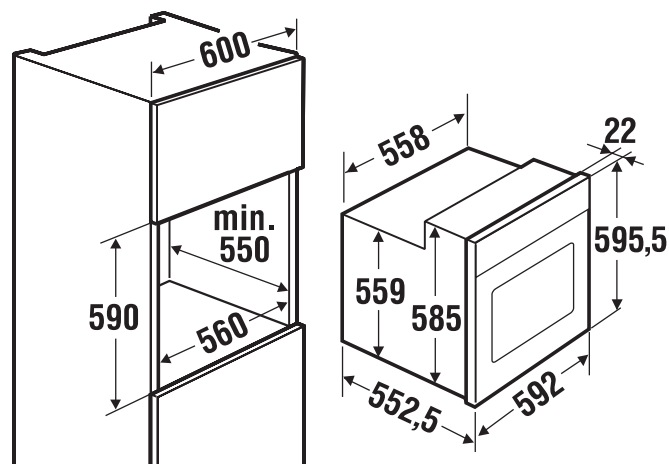
Instructions de montage destinées aux techniciens

- Seuls les plans de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été construits et contrôlés pour être installés au-dessus d'un four encastrable KÜPPERSBUSCH. Ne pas utiliser d'autres plans de cuisson.
- Les prescriptions légales et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement, des réparations et du remplacement de la lampe du four, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche ou coupez le fusible.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'appareil est livré prêt au branchement et ne doit être raccordé qu'à une prise à contact de protection installée selon les normes. Le déplacement d'une prise ou le remplacement du cordon de raccordement ne doivent être effectués que par un électricien professionnel conformément aux normes respectivement applicables.
- Lorsque la prise n'est plus accessible une fois l'encastrement réalisé, il convient d'installer sur place un dispositif de séparation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles, afin de répondre aux normes de sécurités respectives.
- La prise à contact de protection doit être située hors de la niche d'encastrement.
- Les meubles à encastrer doivent pouvoir résister à des températures d'au moins 100 °C. Cela vaut tout particulièrement pour les agglomérés, les bordures collées, les surfaces en matières plastiques les colles et les laques. Les parois frontales des meubles voisin doivent résister à des températures d'au moins 70 °C.
- L'appareil doit impérativement être installé à l'horizontale, sur une planche plane et stable. La planche ne doit pas fléchir.
- Si le meuble n'est pas fixé au mur, vissez-le avec une cornière que vous trouverez dans le commerce.

Electricité

Raccordement	s'effectue par branchement de la fiche réseau dans une prise.
Puissance totale	en 230 V: 3,5 kW, en 235 V: 3,6 kW
Charges connectées	230 - 240 V, 50 Hz
Courant de sécurité	16 A

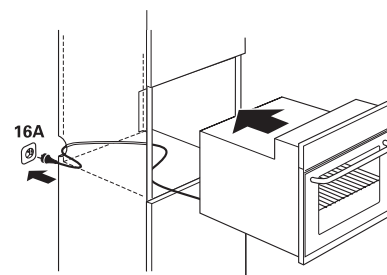
Cotes d'encastrement



Encastrement dans un élément

Encastrement de l'appareil

- Placez le connecteur dans la prise.
- Insérez entièrement l'appareil dans la niche. Ce faisant, ne coincez pas le branchement de l'appareil!



Fixation de l'appareil:

- Ouvrez la porte du four et vissez l'appareil à l'élément, de l'extérieur vers l'intérieur, grâce aux vis fournies - insérées de biais.

