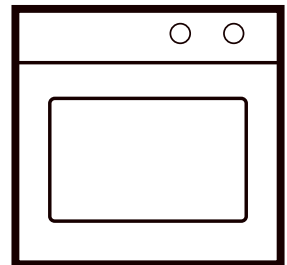


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

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

EEB 660.0



Pour votre information

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre votre four en service. Il vous fournit des informations importantes sur l'encastrement, la sécurité, l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Vous vous protégez ainsi et éviterez des détériorations sur votre appareil.

Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique. Il sert exclusivement à cuire, décongeler, stériliser et griller les aliments. Tous les autres types d'utilisation sont à vos risques et périls. Notre firme n'est pas responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme au produit ou par une erreur de manipulation.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le à un éventuel futur propriétaire.

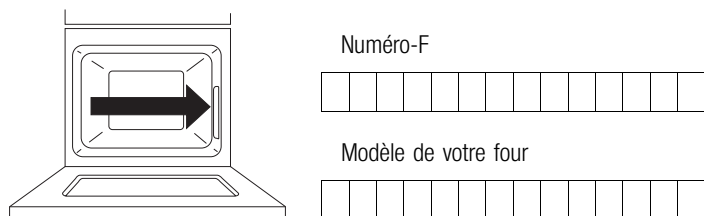
Conditions de garantie

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.

Plaque signalétique

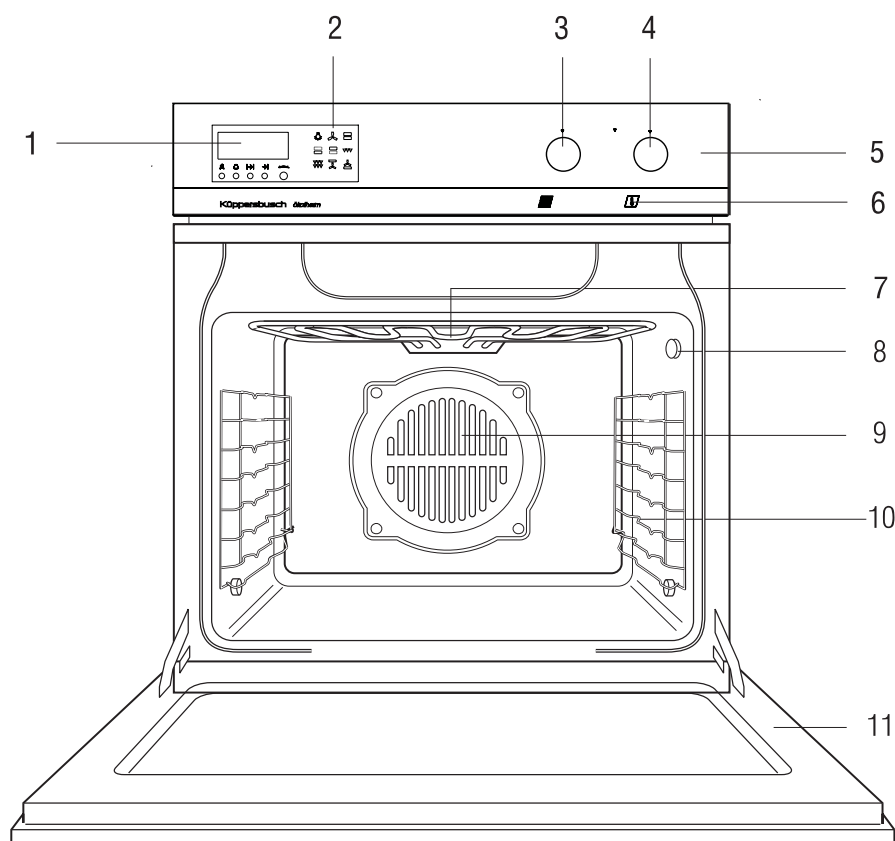
Elle se trouve du côté droit des barres de guidage et est visible lorsque le four est ouvert. Pour d'éventuelles réclamations auprès du service après-vente, veuillez noter les codes suivantes:



Sommaire

- Description de l'appareil 27
- Prescriptions de sécurité et mises en garde . . . 28
 - Branchement et utilisation pour le four
 - pour la thermosonde
- Avant la première utilisation 28
 - Nettoyez la cuisinière puis faites la chauffer
 - Réglez l'heure
- Utilisation du four. 29
 - Les boutons de sélection
 - Symboles des fonctions
 - Précautions d'utilisation
 - L'horloge
 - L'arrêt automatique
 - La cuisson différée
 - Possibilités d'enfournement
 - Tôles et grilles de cuisson
- Le backmobil® (accessoire spécial No 600) 29
 - Utilisation du backmobil®
- Horloge électronique fin de cuisson 30
 - Réglage de l'heure
 - Fonction minuterie
 - Arrêt automatique
 - Mise en route et arrêt automatiques
 - Réglage de la température centrale
- La thermosonde à rôti 31
 - L'utilisation de la thermosonde à rôti
 - Remarques concernant l'emploi correct
 - Température à coeur de la viande - valeurs de référence
- Applications 32
 - Viandes
 - Décongélation
 - Pâtisserie
 - Valeurs indicatives pour la pâtisserie
 - Stérilisation
 - Cuisson de la pizza
 - Grillades
- Nettoyage et entretien. 35
 - du backmobil® (accessoire spécial No 600)
 - du four
 - Régénération de l'ökotherm®
- Dépannage 36
 - En cas de panne
- Instructions de montage 36
 - Branchement électrique
 - Encastrement

Description de l'appareil



- 1 Horloge électronique
- 2 Symboles correspondant de chauffage
- 3 Sélecteur de fonctions du four
- 4 Sélecteur de température
- 5 Panneau de commande
- 6 Indicateur de chauffage
- 7 Gril infrarouge/convection de voûte, amovible
- 8 Douille pour la thermosonde
- 9 Ouverture d'aspiration de l'air chaud
- 10 Grilles latérales
- 11 Porte du four

Accessoires spécifiques disponibles:

- Grille avec levier (pour grillades) Réf. access. 125
- Pierre de cuisson pour pizzas Réf. access. 126
- Grille de cuisson Réf. access. 440
- Tôle à rôtir/cuire Réf. access. 441
- Tôle à pâtisserie (émail) Réf. access. 541
- Lèchefrite Réf. access. 543
- backmobil® Réf. access. 600

Prescriptions de sécurité et mises en garde



branchement et utilisation

Les appareils Küppersbusch sont conformes aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dégâts sur les personnes et les choses.

- Le branchement au secteur, l'entretien et la réparation ne doivent être effectués que par un professionnel et conformément aux mesures de sécurité en vigueur. Les travaux non qualifiés pourraient être dangereux.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité élémentaire soit respectée. En cas de doute, faites contrôler toute l'installation domestique par un professionnel. Notre firme ne peut être tenue pour responsable de dommages causés par une terre manquante ou défectueuse (décharge électrique).
- N'utilisez le four qu'encasté. Cette condition est indispensable pour garantir l'absence totale de contact avec les pièces électriques.
- N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil. Un éventuel contact avec les raccordements électriques et la modification des composants électriques et mécaniques peuvent être dangereux pour vous et entraîner des dysfonctionnements sur l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que monté!
- En fonctionnement, la porte du four ainsi que les récipients sont très chauds. Ils doivent rester hors de portée des enfants.
- Ne pas poser les câbles aux endroits les plus chauds du four, ni les coincer dans la porte du four.

pour le four

- Débranchez la prise de courant ou coupez le fusible avant de remplacer une lampe du four.
- Ne laissez pas d'objet dans le four qui pourrait provoquer un danger en cas de mise en marche intempestive.
- Faites attention lorsque le four est très chaud. Utilisez des torchons ou des gants.
- La porte du four doit être bien fermée. Lorsque le joint d'étanchéité de la porte ou la charnière sont endommagés, mettez l'appareil hors d'état de fonctionnement jusqu'à l'intervention d'un spécialiste.
- Attention ! Ne tirez pas sur la charnière de la porte lors de l'ouverture ou de la fermeture du four. Danger de blessure!
- N'enfournez pas vos plats à moins de 5 cm de distance du gril et de la chaleur de voûte.

pour la thermosonde

N'utiliser que la thermosonde d'origine.

- Ne coinciez pas le câble de la thermosonde à rôtir dans la porte du four.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, retirez la sonde du four.
- N'enfournez pas vos plats à moins de 5 cm de distance du gril et de la chaleur de voûte.

Avant la première utilisation

Evacuer le matériel d'emballage et l'appareil usé

Evacuez l'emballage de transport dans le respect de l'environnement. La plupart des matières d'emballage peuvent être récupérées et recyclées ce qui économise les matières premières et contribue à la réduction des déchets. Les appareils usés contiennent souvent des matières récupérables. Vous devriez donc porter votre vieil appareil à une déchetterie. Avant de l'évacuer, mettez votre vieil appareil hors d'usage afin d'éviter tout emploi abusif.

Nettoyez le four puis faites-le chauffer

Les appareils neufs dégagent toujours une odeur. Celle-ci disparaît étirez l'emballage et les objets inutiles. Nettoyez l'appareil avant la première cuisson.

Retirez l'emballage et les objets inutiles. Nettoyez l'appareil avant la première cuisson.

Avec un torchon mouillé et un peu de lessive, nettoyez la tôle à pâtisserie, la lèchefrite, la grille à rôtir, etc.

Chauffez le four :

Fermez la porte du four. Chauffez le four avec chaleur de sole à la température 250 °C pendant environ 60 mn. Aérez bien la cuisine.

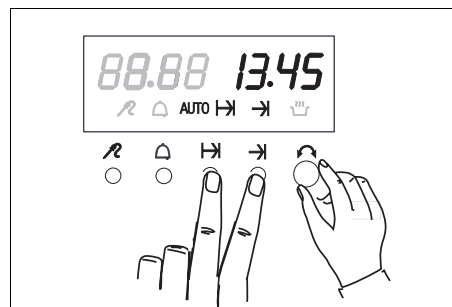
Réglage de l'heure

La cuisinière ne peut fonctionner qu'une fois l'heure réglée.

Avant la première mise en service de la cuisinière ou après une coupure de courant (réseau), il est **indispensable** de régler l'heure.

Si l'heure n'est pas réglée, l'affichage de droite et les symboles „0.00“ \rightarrow et \rightarrow clignotent.

Pour régler l'heure, procédez comme suit:



- Maintenez enfoncées les touches \rightarrow et \rightarrow , „0.00“. Les symboles \rightarrow et \rightarrow s'allument.
- Réglez l'heure actuelle à l'aide de la touche \rightarrow . L'heure s'affiche à droite.
- Le temps commence à s'écouler dès que les touches sont relâchées. Les symboles \rightarrow et \rightarrow s'éteignent.

Utilisation du four

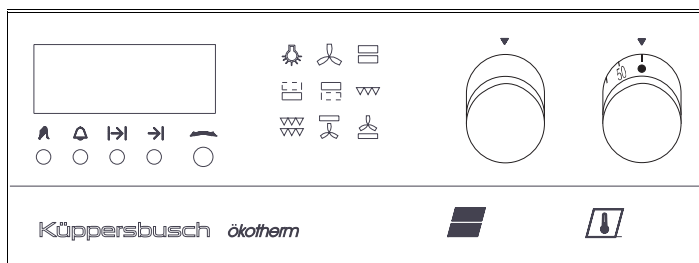


Respectez les instructions de sécurité données en page 28!

Le four s'échauffe durant son utilisation. Lorsque la température excède 95 °C, le ventilateur de refroidissement se met en marche — même lorsque le four est éteint.

Le four vous offre 9 fonctions.

Les boutons de sélection



Choisir la fonction :

Tournez le sélecteur de fonctions (bouton de gauche) vers la droite.

Régler la température :

Tournez le sélecteur de température (bouton de droite) vers la droite.

Tant que le four monte en puissance, le témoin de température reste allumé. Il s'éteint dès que la température programmée est atteinte.

Les boutons de sélection sont escamotables : on peut les escamoter quelle que soit leur position de réglage. Ils ressortent lorsqu'on les presse légèrement.

Lorsque les boutons de sélection sont escamotés, aucun réglage ne peut plus être effectué.

L'éclairage du four s'éteint lorsque le sélecteur de fonction est escamoté.

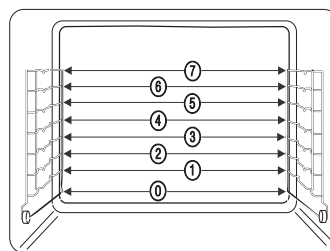
Symboles des fonctions

Symboles des fonctions	Utilisation
0 Eteint	
Eclairage	
Chaleur tournante	Rôtir, cuire, sur différents niveaux.
Brassage d'air froid	Sans régler la température, pour décongeler ou refroidir en douceur.
Voûte/ sole	Préchauffer, cuire des biscuits.
Chauffage de sole	Cuire des gâteaux, stériliser.
Chauffage 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, telles que steaks, poisson, saucisses. Gratiner (toasts et gratins).
Chaleur tournante intensive	Cuire des biscuits. Griller intensément de gros rôtis et pour les grosses volailles comme les dindes et les oies.
Fonction «Pizza»	Cuire du pain, des pizzas et des gâteaux, stériliser.

Possibilités d'enfournement

Le four présente sur ses deux côtés des grilles d'enfournement présentant chacune huit niveaux. Ce sont les niveaux 0 à 7.

On compte les niveaux d'enfournement à partir du bas.



Au niveau 0, on peut p. ex. insérer la lèchefrite pour les rôtis, la tôle à pizza ou la grille avec la pierre à pizza.

Dans les niveaux 1 à 7, on insérera les grilles ou les tôles nécessités, en fonction des besoins.

Vous trouverez les indications concernant les niveaux d'enfournement dans les tableaux respectifs des modes de service et dans les tableaux des valeurs de référence.

Tôles et grilles de cuisson

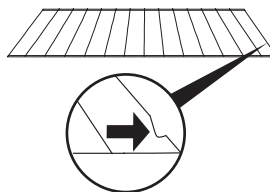
Ne pas couvrir le fond du four de feuilles d'aluminium !

Tôles de cuisson: Les soulever légèrement en les sortant.

Après avoir enfourné les tôles, leurs bords inclinés doivent se trouver du côté de la porte du four.

Enfournerez la lèchefrite et la tôle à pâtisserie avec les trous oblongs à l'arrière.

Grille: Faites attention à ce que l'encoche des grilles soit toujours orientée vers l'avant (vers vous).



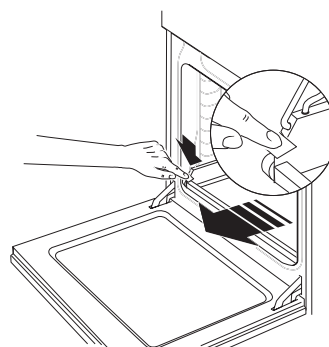
Le Backmobil® (accessoire spécial No 600)

Le four peut être équipé d'un backmobil® (Accessoire spécial N° 600). Il simplifie considérablement l'utilisation de votre four.

Afin d'obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, il est important de choisir le bon niveau d'enfournement. Le backmobil® vous permet de positionner correctement, à l'extérieur du four, la grille ainsi que les tôles de cuisson avant de les enfourner.

Utilisation du Backmobil®

Attention! Le Backmobil® et la touche de blocage peuvent être très chauds. Utilisez donc des poignées, des gants, etc.



Sortir le Backmobil® :

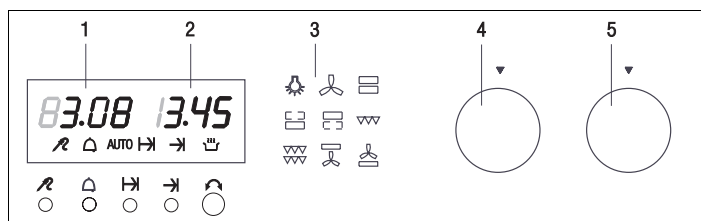
Abaisser le levier

Rentrer le backmobil® :

Rentrez-le lentement jusqu'à ce qu'il soit encliqueté.

Horloge électronique fin de cuisson

L'horloge électronique vous permet de programmer le temps de cuisson pour chaque mode de cuisson. Les modes de cuisson sélectionnés peuvent être mis en route ou arrêtés automatiquement via l'horloge. La thermosonde permet d'obtenir une cuisson à point (via l'atteinte de la température centrale). L'horloge peut en outre servir d'aide-mémoire (fonction minuterie).



- Affichage:**
- 1 Heure minuterie instantanée, température centrale
 - 2 Date/temps de cuisson/fin de la cuisson
 - 3 Modes de cuisson
- Sélection:**
- Thermosonde
 - Minuterie
 - Temps de cuisson four
 - Fin du temps de cuisson four
- Réglage:**
- Heure/Temps de cuisson/Température centrale
 - 4 Sélecteur des modes de cuisson
 - 5 Sélecteur de température

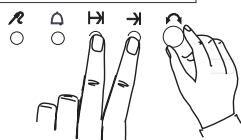
Réglage de l'heure



Maintenez enfoncées les touches

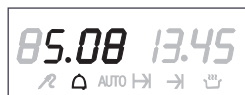
et et réglez l'heure à l'aide de la touche.

La date s'affiche à droite.



Fonction minuterie

La minuterie n'a aucune fonction coupe-circuit. Elle sert uniquement d'aide-mémoire.



Maintenez enfoncée la touche, Le symbole s'allume.

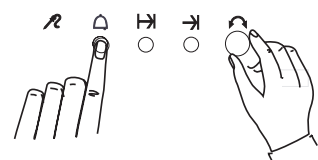
Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la touche. Le temps sélectionné s'affiche à gauche

Relâchez la touche, Le temps commence aussitôt à s'écouler. Le temps résiduel s'affiche.

Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore retentit

Pressez la touche pour couper le signal. Le symbole et l'affichage s'éteignent.

Lorsque la thermosonde est en service, ce n'est pas le temps qui s'affiche mais le symbole .



Arrêt automatique

Une fois écoulé le temps programmé, les fonctions sélectionnées à l'aide des boutons 4 et 5 s'arrêtent automatiquement.



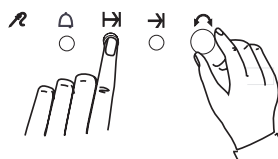
Maintenez enfoncée la touche , et réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide de la touche .

Relâchez la touche .

Le programme automatique se met en route, les symboles et „AUTO“ s'allument sur l'écran.

Sélectionnez alors

le mode de cuisson à l'aide du bouton 4, et la température à l'aide du bouton 5.



Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée

Le symbole s'éteint et un signal sonore retentit.

Le symbole et l'inscription „AUTO“ clignotent.

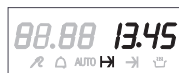
Désactivez les commutateurs 4 et 5.

■ Pressez la touche pour faire repasser l'appareil en régime normal.

Le signal sonore s'arrête.

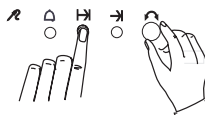
Mise en route et arrêt automatiques

Les fonctions sélectionnées à l'aide du bouton 4 et de la touche 5 démarrent automatiquement à l'heure programmée et s'arrêtent une fois le temps programmé écoulé.



Maintenez la touche enfoncée et sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la touche .

Relâchez la touche .

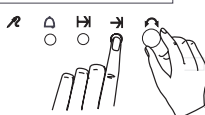


Maintenez la touche enfoncée et sélectionnez l'heure d'arrêt voulue à l'aide de la touche .

Relâchez la touche .

Puis: sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du bouton 4

et la température à l'aide du bouton 5.



Lorsque la durée de cuisson est écoulée

Le symbole s'éteint et un signal sonore retentit. Le symbole et l'inscription „AUTO“ clignotent. Désactivez les boutons 4 et 5.

■ Pressez la touche pour refaire passer l'appareil en mode normal.

Le signal s'arrête.

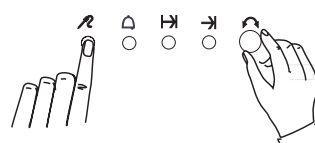
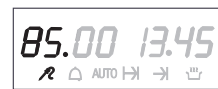
Réglage de la température centrale

Lorsque la thermosonde est branchée, l'affichage de la température est activé (à gauche). Le symbole s'allume.

La température suggérée de 60 °C s'affiche.

Maintenez la touche enfoncée afin de confirmer la température suggérée ou de sélectionner la température souhaitée (température prescrite) à l'aide de la touche .

Relâchez la touche , la température effective s'affiche à l'écran. Lorsque la température prescrite est atteinte, un signal sonore retentit. La valeur de température clignote. Pressez la touche pour couper le signal sonore.



Lorsqu'on retire la thermosonde, l'affichage de la température s'éteint.

Le temps de cuisson ne peut pas être programmé lorsque la thermosonde est branchée.

La thermosonde à rôti



Respectez les instructions de sécurité données en page 28!

La thermosonde sert à mesurer la température au coeur de la viande. Si vous utilisez la thermosonde la cuisson sera réglée en fonction de la température au coeur de la viande, c'est-à-dire la température nécessaire pour votre rôti.

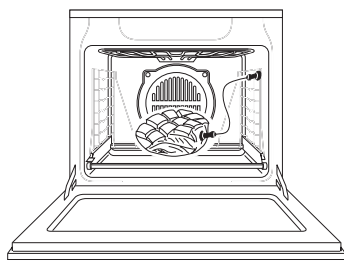
Si la température nécessaire au coeur de la viande est atteinte le four s'arrêtera automatiquement et la cuisson sera terminée.

Lorsque la thermosonde est branchée, il n'est pas possible de programmer le temps de cuisson.


L'utilisation de la thermosonde à rôti est particulièrement recommandée pour la préparation de rôtis dont la température au coeur de la viande ne doit pas dépasser un certain degré, p.ex. le rosbif.



L'utilisation de la thermosonde à rôti

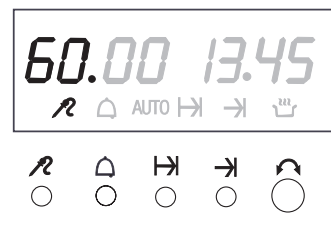
La fonction de température centrale est commandée par la minuterie électronique.



En branchant la thermosonde dans la douille à l'intérieur du four, on active la fonction de température centrale.

La température suggérée de 60 °C s'affiche au niveau de l'indicateur de température (affichage de gauche sur l'écran de l'horloge) et le symbole  s'allume.

La température suggérée peut être modifiée ainsi: Maintenez la touche  enfoncée et, à l'aide du régulateur , programmez la température en fonction du type de viande (voir page 30).



Lorsque la température centrale a été atteinte, un signal sonore retentit et le four s'arrête.

Vous trouverez des valeurs indicatives concernant la température centrale dans le tableau ci-contre.

Remarques concernant l'emploi correct

Enfoncez la thermosonde jusqu'à la poignée de façon à ce que la pointe se trouve à peu près au milieu du rôti et ne touche pas les parties de graisse ou des os. Enfoncez la thermosonde par le côté.

Procédez de la manière suivante en observant bien les illustrations:

- Enfoncez la pointe de la thermosonde jusqu'au coeur de la viande.
- Surtout lorsque vous préparez de la volaille, faites attention à ce que la thermosonde ne touche pas les os.



correct



faux

Température à coeur de la viande - valeurs de référence

Aliment	Température à coeur pour tous les programmes de chauffe en °C
Boeuf	
Rosbif/filet saignant	40-45
à point	50-55
bien cuit	60-65
Rôti de boeuf	80-85
Porc	
Longe de porc	65-70
Rôti de porc/cuisse	80-85
Echine, jarret	80-85
Côte, carré	75-80
Côtelette désossée	70
Carré de porc fumé (Kasseler)	65-70
Hachis parmentier	70-75
Veau	
Rôti de veau	70-75
Rognonnade	75-80
Jarret de veau	80-85
Gibier	
Rôti de gibier	75-80
Côte	60-70
Filet saignant	40-45
Filet à point	50-55
Filet bien cuit	60-65
Agneau	
Agneau	80-85
Haricots	70-75
Volaille	85-90
Poisson	70-80

Applications





Viandes

Posez votre viande, salée et poivrée, directement sur la grille, juste au-dessus de la lèchefrite.

La durée de cuisson dépend du type de viande. Le temps de cuisson d'une viande bardée peut aller jusqu'à deux fois le temps d'une viande non bardée. Respectez impérativement les instructions concernant les niveaux d'enfournement !

chaleur tournante et chaleur tournante intensive

Lèchefrite et grille au niveau 1 (en comptant de bas en haut). Préférez la chaleur tournante.

Plat	 Chaleur tournante	 Chaleur tournante intensive	Temps de cuisson (moyen)	
			en mn par livre	
toujours veiller à tourner le rôti	température à °C			
Rôti de boeuf	180		15	12
Filet de boeuf	150-170	180-190	15	12
Rôti de veau	150-170	180-190	30	25
Filet de veau	180	170-180	8	6
Rôti de porc	150-170	170-180	30	25
Côtes de porc,	150-170	170-180	8	6
Gibier	170		15	12
Angneau	170		30	25
Canard	180	160-180	30	25
Oie	180	160-180	30	25
Poulet*	180	160-180	30	25
Dinde	180	160-180	30	25
Poissons	170		8	6

*poulet entier 45 - 60 min.

chaleur de voûte / de sole

Lèchefrite au niveau 1 et grille au niveau 2 (de bas en haut).

Rôtir dans un plat

Choisissez la fonction chaleur tournante intensive entre 180 et 190 °C. Vous pouvez utiliser tout type de plat (acier émaillé, fonte ou verre) dépourvu de poignées en plastique (si vous utilisez un plat en terre cuite, respectez les indications d'emploi).

Nous vous recommandons de procéder comme suit :

- Rincez le plat à l'eau ou mettez-y un peu de matière grasse
- Placez le rôti préparé (aromatisé) dans le plat. Mettez le couvercle et posez le tout sur la grille, dans le four froid.
- Réglez la chaleur tournante intensive sur une température de 180 à 190 °C.
- Une fois la cuisson achevée, préparez votre sauce comme d'habitude.

Décongélation

avec chaleur tournante

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).

Réglez la température sur 150° C.

Pâtisserie

chaleur tournante

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

Hauteurs d'insertion :

une tôle	Niveau 3 (en comptant de bas en haut)
deux tôles	Niveaux 3 et 6
trois tôles	Niveaux 1, 4 et 7
quatre tôles	Niveaux 1, 3, 5 et 7

Lorsque plusieurs gâteaux sont cuits simultanément, le temps de cuisson doit être allongé d'environ 5 à 10 minutes 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 à 160° C

Important : Les tartes et gâteaux aux fruits libèrent une vapeur d'eau importante. Il convient de ne faire cuire simultanément que deux tartes ou gâteaux au maximum.

chaleur de voûte / de sole

Préchauffer - Cuire sur un niveau

Préchauffez avec la chaleur tournante intensive, puis ramenez sur Chauffage de voûte/de sole lorsque la température est 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 secs.










fonction "Pizza"

Cuire sur un niveau

- pour les gâteaux
- pour les pizzas: préchauffer avec tôle à pâtisserie ou pierre à pizza (accessoire)
- pour le pain
- Respectez les plages de température, les niveaux d'enfournement et les temps de cuisson indiqués sur le tableau de la page suivante.

Valeurs indicatives pour la pâtisserie

Les valeurs indiquées en gras signalent les fonctions à utiliser de préférence.

Pâtisserie	 Chaleur tournante		 Chaleur de voûte / de sole		 Chaleur tournante intensive  Fonction «Pizza»		Durée de cuisson en mn
	niveau d'enfournement	température en °C	niveau d'enfournement	température en °C	niveau d'enfournement	température en °C	
Pâte mélangée							
Savarin	3	160	1	175-180			50-60
Cake	3	160	1	175-190			50-70
Sablé	3	150-160	1	160-180			60-70
Tartes	3	160	1	175-180			40-60
Fonds de tartes	3	180	2	200			20-30
Tartes aux fruits	3	160	1	175-180	3	 160	45-60
Biscuits	3	150	2	180-200			15-30
Pâte pétrie							
Fonds de tartes	3	180	2	180-200			25-35
Gâteaux au fromage frais	3	150	1	170-180	3	 150-160	70-80
Biscuits	3	150	2	180-200			15-35
Levain							
Savarin	3	160	1	175-190			40-60
Couronne	3	160	2	175-190			40-50
Pain brioché/amandé (préchauffer)	3	160	2	175-180			50-70
Biscuits	3	150	2	180-200			12-25
Pâte à biscuit							
Tartes	3	160	2	175-180			30-40
Roulés	3	180	2	190-210			12-25
Gâteaux au blanc d'oeuf (génoises)							
Meringues	3	90	2	140			80-90
Macarons	3	140	2	150-160			20-40
Pâte feuilletée							
Pâte feuilletée	3	180	2	200-220			15-30
Pâte feuilletée, levée	3	180	2	200-225			
Pâte brisée	3	180	2	200-220			30-40
Pain et pizza							
Levain, pain levé: Préchauffer: 10 mn. à 230 °C			2	180	3	 160	50-60
Pain levé pain blanc			2	180	3	 180	30-50
Petits pains bretzels, préchauffer: 10 mn. à 230 °C	3	200	2	220			15-20
Pizza, préchauffer à 250 °C					1	 250	8-12

Stérilisation

sélectionnez la fonction «Pizza»

N'utilisez que des aliments frais et préparez-les selon vos recettes habituelles. Préparez au maximum 6 bocaux de 1 à 1,5 litres. N'utilisez que des bocaux réservés à cet usage, tous de même taille et remplis d'un contenu identique. Les bocaux ne doivent pas entrer en contact entre eux.

Attention ! Pendant la cuisson, en raison de l'évaporation de l'eau, une très grande humidité se développe dans l'espace intérieur du four; cette humidité s'échappe par l'oura. Ce phénomène peut provoquer un échauffement du bandeau de commande.

Fruits

- Insérez la lèchefrite au niveau 1 (en comptant de bas en haut) et versez-y environ 1 litre d'eau.
- Réglez la fonction « Pizza » sur 180° C et surveillez le processus de cuisson. Après 20 à 40 mn, le liquide commence à frémir dans les premiers bocaux — la plupart du temps, cela se produit d'abord au niveau du bocal situé devant à droite.
- Eteignez alors le four et laissez les bocaux dans le four fermé encore 30 mn (env. 15 mn s'il s'agit de fruits délicats tels que des fraises).


Viandes et légumes

- Préparez les bocaux, placez-les dans le four sur la lèchefrite et réglez la température comme indiqué précédemment.
- Lorsque le liquide commence à frémir, réduisez à 150 ° C et laissez cuire durant 30 à 60 mn.
- Eteignez alors le four et laissez les bocaux encore 30 mn dans le four fermé.

Légumes à stériliser	durée de cuisson	chaleur résiduelle
	en mn	
Chou-fleur	60-80	30
Haricots	60-80	30
Petits pois	80-90	30
Concombres	arrêter	30
Carottes	60-80	30
Champignons	50-80	30
Choux de Bruxelles	60-70	30
Asperges	80-90	30
Tomates	arrêter	30

Attention ! Pendant la cuisson, en raison de l'évaporation de l'eau, une très grande humidité se développe dans l'espace intérieur du four; cette humidité s'échappe par l'oura. Ce phénomène peut provoquer un échauffement du bandeau de commande.



Cuire une pizza

- Amenez le sélecteur de fonction sur la fonction «Pizza» 
- A l'aide du sélecteur de température,
- réglez la température sur 250 °C. Préchauffez le four à 250 °C.

Exemple: Recette de base pour pizza



Mélangez tous les ingrédients pour en faire un levain. Laissez reposer la pâte jusqu'à ce que son volume ait doublé (compter environ 30 mn). Pétrissez alors la pâte quelques minutes et laissez-la reposer à nouveau 15 mn.

Partagez la pâte en 2 à 3 morceaux, roulez-la en boule, puis montez un bord et garnissez-la à votre convenance – rapidement, afin que la pâte ne s'humidifie pas.

- mettez la tôle dans le cadre
- placez la pizza garnie sur la tôle à pâtisserie
- préchauffez en fonction «Pizza»  à 250 °C
- cuisez en fonction «Pizza»  environ 8 -12 mn à 250 °C.

Grillades

Attention ! La cuisson des grillades peut entraîner une salissure plus importante du four.

Réglez le sélecteur sur la fonction  grill (pour petites quantités), ou  grill grande surface.

- Préchauffez le four 5 à 10 mn Placez l'aliment dans le four
- Déterminez la durée du grill en fonction du tableau ci-dessous.
- Insérez la lèchefrite avec la tôle à rôtir (accessoire spécial) au niveau 1 (en comptant de bas en haut), et la grille de cuisson selon les indications du tableau ci-dessous.

Le grill ne s'utilise que lorsque la porte du four est fermée.

Plat	Niveau d'enfournement	Grill		Grill grande surface	
		1e face en mn	2e face en mn	1e face en min.	2e face en mn
Côtelettes de porc	6	8-10	6-8	10-15	8-10
Filet de porc	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Saucisses	6	8-10	6-8	15-20	10-15
Schischlik	6	7-8	5-6	18-20	8-10
Fricandeaux	6	8-10	6-8	10-15	10-12
Filet de boeuf	7	6-7	5-6	10-11	9-10
Tranches de foie	7	3-4	2-3	7-8	6-7
Escalopes de veau	6	5-7	4-5	9-11	8-9
Steaks de veau	6	6-8	4-6	10-12	8-10
Côtelettes de moutons	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Côtelettes d'agneau	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Demi-poulet	3	10-12	5-7	14-16	9-11
Filets de poisson	7	6-7	4-5	10-11	8-9
Truites	4	4-7	3-6	8-11	7-10
Toasts	5	2-3	2-3	6-7	6-7
Toasts garnis	4	6-8		10-12	

Nettoyage et entretien

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs ou agressifs!



Généralement, il suffit de nettoyer le four après chaque utilisation avec une éponge humide et un peu de lessive, puis de sécher avec un chiffon.

de la table de cuisson

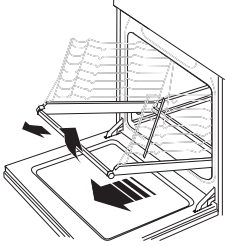
- Nettoyez une table de cuisson 4 plaques électriques en acier inox avec un produit à nettoyer l'inox en vente dans le commerce.
- Nettoyez une table de cuisson vitrocéramique ou une table 4 plaques électriques en émail et les zones de cuisson avec une éponge humide et quelques gouttes de lessive.
- Éliminez les restes d'aliments sur le plan de cuisson vitrocéramique avec un racloir à vitre.

Éliminez immédiatement le sucre et le plastique fondu de la table de cuisson chaude.

backmobil®

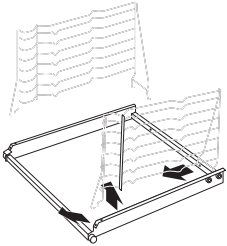
(accessoire spécial)

- Démontage et remontage du backmobil® :



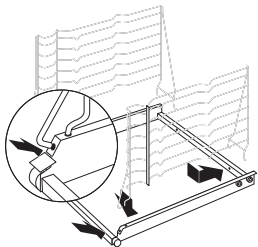
Pour sortir le backmobil®

Poussez vers le bas le levier qui se trouve en bas et à gauche du cadre du backmobil®, puis extrayez ce dernier en passant par dessus le taquet, et en le tirant en biais vers le haut.



Pour démonter le backmobil®

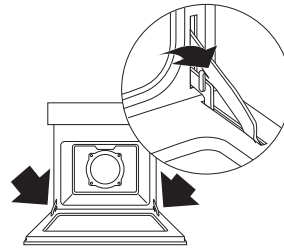
Otez de leurs trous les tiges de maintien des grilles d'insertion, en commençant par les trous arrière et en finissant par les trous avant.



Pour remonter le backmobil®

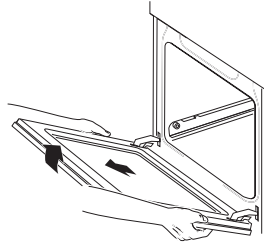
Remettez les tiges de maintien des grilles d'insertion dans leurs trous, en procédant dans l'ordre inverse du démontage. Insérez le backmobil® dans le four et réemboîtez le levier. Démonté, le backmobil® se nettoie dans le lave-vaisselle.

du four

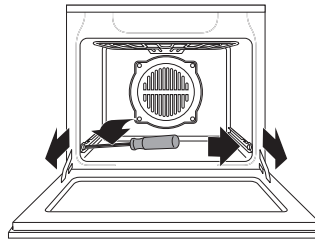


Retirez la porte du four

Ouvrez la porte, et relevez les pièces recourbées situées sur les charnières.

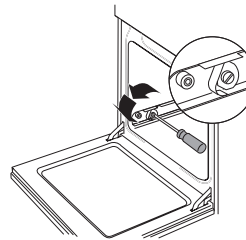


Saisissez latéralement la porte du four, avec les deux mains, et refermez-la lentement. A mi-fermeture environ, les charnières se détachent de leur dispositif d'arrêt. Vous pouvez alors retirer la porte.



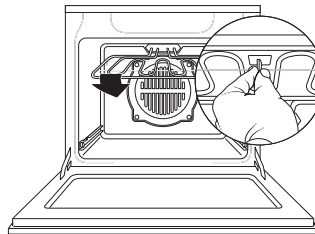
Démontage des rails de guidage

Desserrez les vis.
Retirez les grilles latérales.



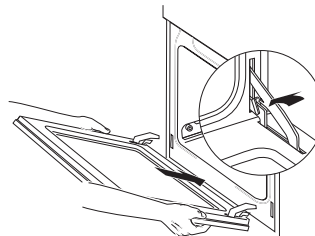
Montage des rails de guidage

Vissez les rails de guidage.
La vitesse de roulement du Backmobil® peut être modifiée en tournant la vis d'ajustement : normal - lent - rapide.



Pour rabattre le corps de chauffe-fechaieur de voûte / grill

Desserrez la vis et rabattez le corps de chauffe vers le bas. Procédez inversement pour le refixer.



Remontez la porte du four

Saisissez-la à deux mains sur les côtés, et enfoncez les charnières dans leurs ouvertures. Rabattez lentement la porte du four. Abaissez les pièces recourbées des charnières. Refermez la porte.

Régénération de l'ökotherm®

Préchauffez le four à vide à température maximale pendant 60 minutes, chauffer le four vide à la chaleur tournante réglée à la température max.

Dépannage

En cas de panne



Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens spécialisés.

Vérifiez tout d'abord que vous n'avez pas fait une mauvaise manipulation. Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes :

Panne	Cause	Remède
L'horloge clignote- 000.	Ce n'est pas une coupure temporaire de courant ou premier branchement.	Régler de nouveau l'heure.
Impossible d'arrêter le plan de cuisson ou le four.	Composant électronique défectueux.	Couper le fusible, appeler le SAV.
Four ne chauffe pas.	Fusible défectueux.	Vérifier le fusible ou le remplacer.
	Sécurité-enfants activée	Désactiver la sécurité-enfants.
	Régulateur de température four pas en marche.	Tourner le régulateur de température four.
Ventilateur de chaleur tournant marche en intermittence.	Changement du mode de chauffage dû au programme.	Ceci n'est pas une panne.
Eclairage du four ne s'allume pas.	Lampe défectueuse.	Se renseigner auprès du SAV pour remplacer la lampe.
Porte du four ne ferme pas.	Salissure au niveau de la porte ou du joint.	Éliminer la salissure avec un chiffon humide et du produit vaisselle.
Vitre de la porte brisée.		Mettre l'appareil hors tension, Appeler le SAV.
Ventilateur tourne à vide pendant plus de 30 min. (normalement 20-30 min.).	Fonction d'arrêt automatique défectueuse.	Couper le fusible, appeler le SAV.
Odeurs importantes malgré catalyseur ökotherm®.	Catalyseur ökotherm® doit être régénéré.	Préchauffez le four à vide à température maximale pendant 60 minutes, chauffer le four vide à la chaleur tournante réglée à la température max.
Fortes odeurs de vinaigre pendant la cuisson.	Aliments contenant de l'alcool, préparations au levain ou à la levure de boulanger.	Odeurs inévitables.
Taches de jus de fruit ou de blanc d'oeuf sur les parties émaillées.	Gâteaux humides ou jus de viande.	Changement de l'émail sans conséquences, pas de remède.

Consignes de montage pour les techniciens

- Respectez les réglementations légales et les conditions de branchement de l'entreprise fournissant localement l'énergie.
- Mettez l'appareil hors tension lors des réparations ou du remplacement de la lampe à incandescence du four. Débranchez l'appareil ou coupez le courant à partir du disjoncteur.
- Le montage doit assurer une parfaite protection contre les contacts accidentels.
- Prévoir un fil de terre suffisamment long pour que celui-ci ne soit tendu qu'après le brin conducteur du câble de raccordement en cas de défaillance de la décharge de traction.

Electricité

Four encastrable

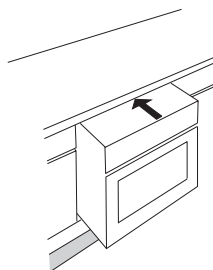
Raccordement à la prise par fiche à contact de protection.

La prise doit être pourvue de fusibles 16A.

Encastrement dans un élément de cuisine

En termes de protection contre la surchauffe des surfaces attenantes (parties de meubles), cet appareil fait partie de la classe Y. Autrement dit, il est possible d'appuyer l'arrière ainsi qu'un des côtés de cet appareil contre une paroi de n'importe quelle hauteur, qu'il s'agisse de la paroi d'un meuble ou d'un mur. De l'autre côté, en revanche, le meuble ou l'élément attenants doivent avoir la même hauteur que l'appareil.

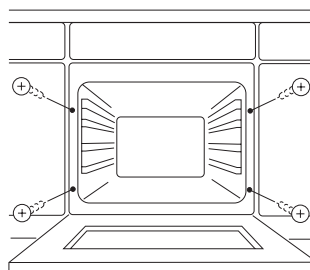
Les revêtements plastiques ou stratifiés doivent être réalisés à l'aide d'une colle thermorésistante(100°C), afin d'éviter qu'ils se déforment ou se décollent, notamment au niveau des chants des meubles d'encastrement. L'appareil doit être impérativement installé à l'horizontale.



Encastrement de l'appareil

Branchez la fiche et insérez l'appareil dans la niche.

Ce faisant, prenez garde à ne pas coincer le câble d'alimentation de l'appareil!



Fixez le four

Ouvrez la porte du four. Verrouillez l'appareil à l'aide des vis fournies.

Ne pas coincer les câbles de branchement de l'appareil!