



MARQUE: AEG

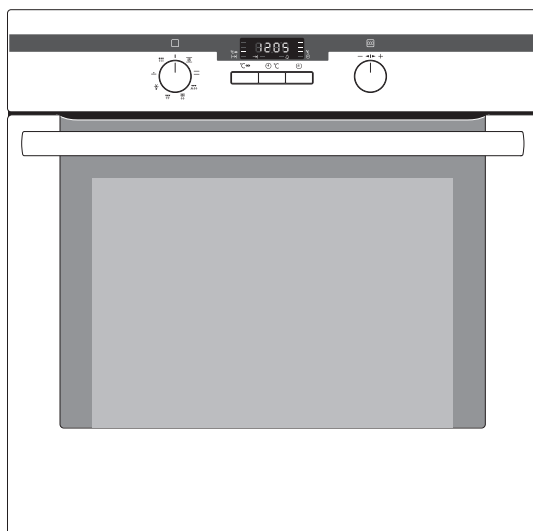
REFERENCE: B 57424 M INOX

CODIC: 2057611

COMPETENCE B5742-4

Four électrique encastrable

Mode d'emploi



Chère cliente, cher client,

Veillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Veillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :



Consignes de sécurité

Avertissement : conseils pour votre sécurité personnelle.

Avertissement ! Pour éviter d'endommager l'appareil



Conseils généraux et pratiques



Informations environnementales

Sommaire

Notice d'utilisation	5
Sécurité	5
Protection de l'environnement	7
Description de l'appareil	8
Vue d'ensemble	8
Bandeau de commandes.....	8
Équipement du four.....	9
Accessoires du four	10
Avant la première utilisation	11
Régler et modifier l'heure du jour	11
Premier nettoyage	12
Commande du four	13
Mettre le four en marche et l'arrêter	13
Préchauffage rapide	16
Fonctions de four.....	17
Installation de la grille, de la plaque du four et de la rôtissoire	18
Insérer/enlever le filtre à graisse	19
Tournebroche	20
Fonctions de l'horloge.....	21
Fonctions additionnelles	27
Désactiver l'affichage de l'heure.....	27
Sécurité enfant du four.....	27
Désactiver la sécurité du four.....	28
Conseils d'utilisation et guide des cuissons	29
Cuisson	29
Tableau de cuisson	31
Tableau des soufflés et gratins	35
Tableau plats préparés surgelés	35
Faire rôtir	36
Tableau de rôtissage.....	37
Griller	40
Gril avec tournebroche	40
Décongélation	41
Tableau de décongélation	41
Sécher des aliments avec le Air chaud.....	42
Faire des conserves	43

Nettoyage et entretien	45
Façade du four	45
Intérieur du four	45
Accessoires	46
Filtre à graisse	46
Nettoyage avec pyrolyse	47
Gradins fils	48
Eclairage du four	49
Porte du four	50
Porte vitrée du four	52
Que faire si	55
Service après-vente	59

Notice d'utilisation



Sécurité



Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
- directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
- directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien agréé par le concessionnaire.**
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : dévissez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **exclusif de spécialistes.** Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à notre service consommateurs ou à votre concessionnaire.

Sécurité pour les enfants

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance pendant que l'appareil est en service.

Sécurité pendant l'utilisation

- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas le four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Ne posez pas de poids sur la porte du four.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.



Remarque relative au revêtement en émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions habituelles et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

Protection de l'environnement




Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions appropriées. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

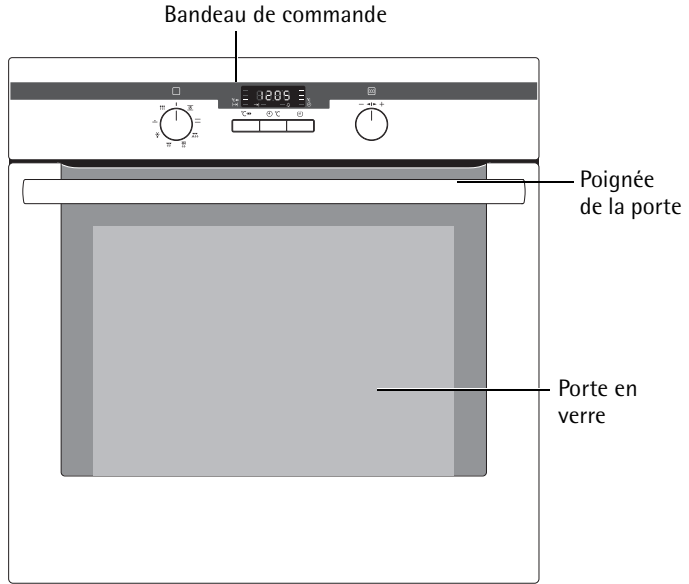


Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

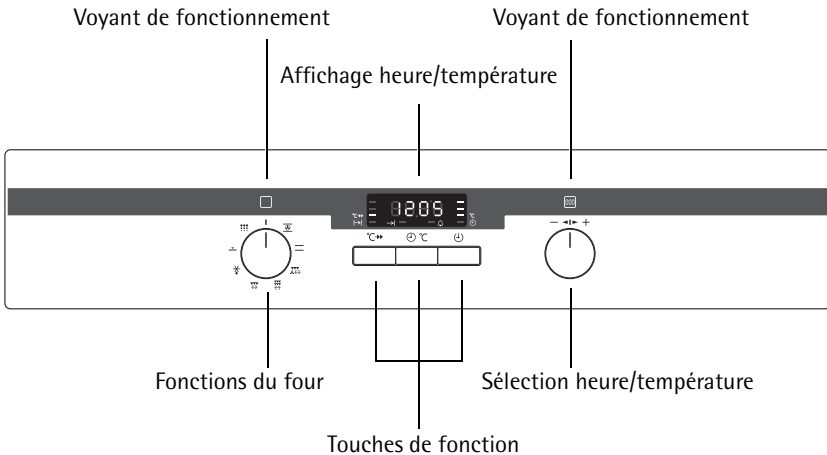
Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Description de l'appareil

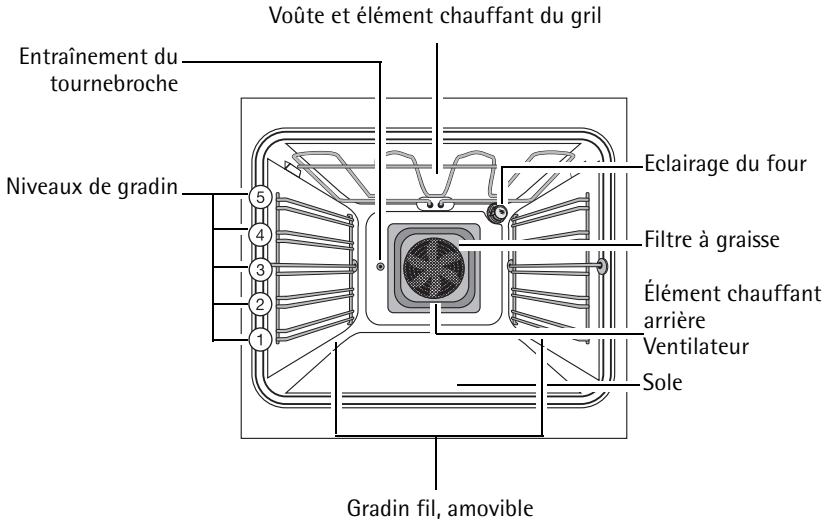
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes



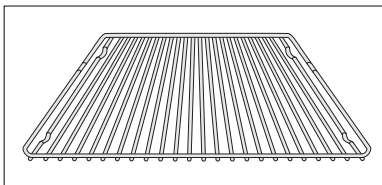
Équipement du four



Accessoires du four

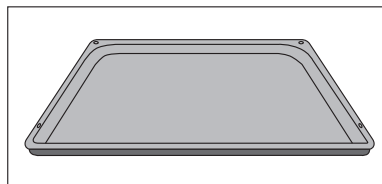
Grille

Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades.



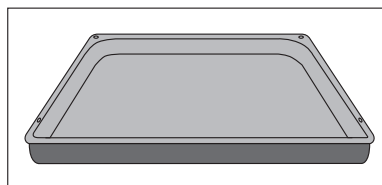
Plateau multi-usages

Pour gâteau, biscuits, pizza



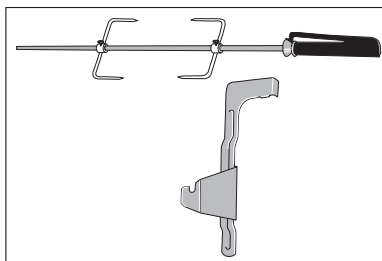
Rôtissoire

À utiliser pour rôtir des aliments ou pour recueillir les graisses.



Broche avec support

Pour rôtir des morceaux de viande et des volailles de grosse taille.







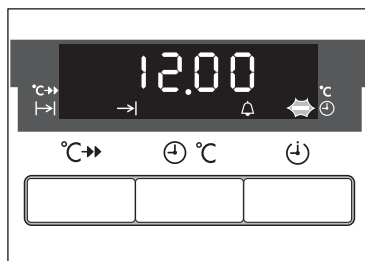
Avant la première utilisation

Régler et modifier l'heure du jour

i Le four ne fonctionne qu'après le réglage de l'heure du jour.




Après le branchement de l'appareil ou une coupure d'électricité, le voyant correspondant d mise à l'heure clignote Heure  automatiquement.

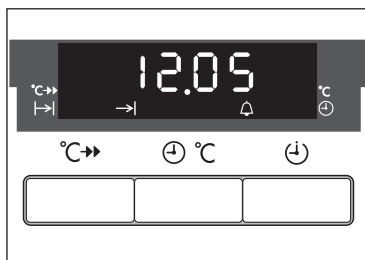
1. Pour modifier l'heure du jour, appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Heure  clignote.
2. A l'aide de la manette  /  réglez l'heure du jour.



Après 5 secondes environ, le clignotement cesse et l'horloge affiche le nouveau réglage de l'heure

L'appareil est prêt à fonctionner.

i L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la sécurité enfant est désactivée et qu'aucune fonction de l'horloge Minuterie , Duree  ou Fin  qu'aucune fonction du four n'ait été sélectionnée.



Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.



Avertissement : N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.



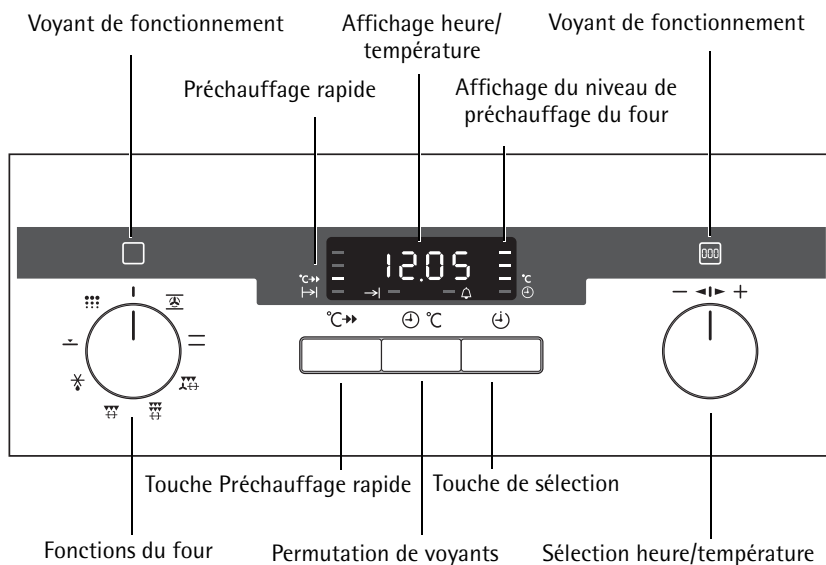
Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.

Commande du four

i Le four est équipé de **boutons poussoirs** permettant d'activer les fonctions Four et de sélectionner les températures. Pour accéder aux fonctions, appuyer sur le bouton-poussoir correspondant. Le bouton-poussoir est alors en position relevée.

Mettre le four en marche et l'arrêter

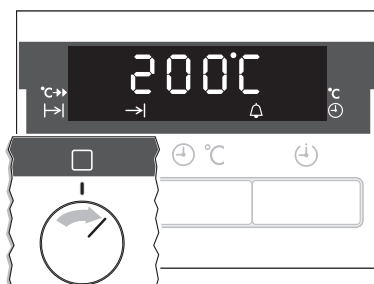


Mettre le four sous tension

Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur la fonction souhaitée. Le voyant de contrôle de fonctionnement s'allume. L'indicateur de la température affiche la température recommandée pour cette fonction.

Le four se met à chauffer.

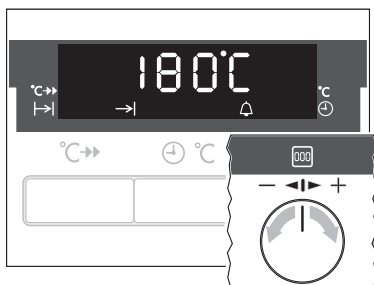
Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit.



Modifier la température du four

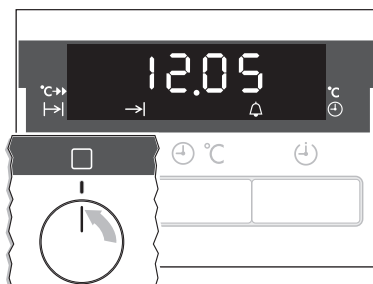
Le sélecteur $\boxed{+}$ / $\boxed{-}$ permet d'augmenter ou de réduire la température.

Le réglage s'effectue tous les 5 °C.



Mettre le four hors tension

Pour mettre le four hors tension, positionnez le sélecteur des fonctions du four sur arrêt.



Ventilateur de refroidissement

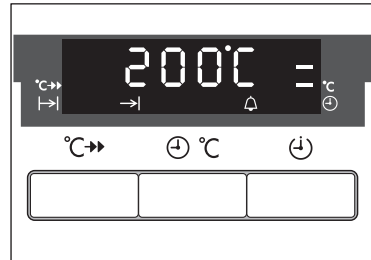
Le ventilateur se met en route automatiquement afin de maintenir les surfaces de l'appareil froides. Après avoir arrêté le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement.



Affichage du niveau de préchauffage du four

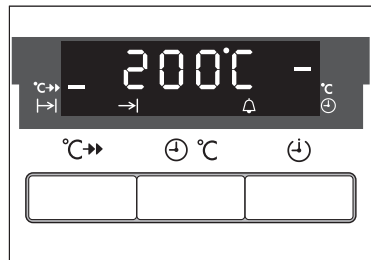
Indicateur du niveau de préchauffage

Après **activation** de la fonction four, les différents niveaux de préchauffage atteints par le four s'affichent les uns après les autres.



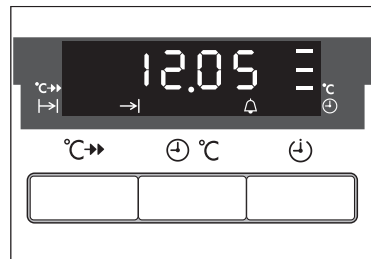
Indicateur de préchauffage rapide

Après **activation de la fonction préchauffage rapide °C→▶**, le clignotement de chacun des niveaux indique que la fonction préchauffage rapide est en fonctionnement. Le niveau s'allume dans le symbole °C→▶.



Indicateur de chaleur résiduelle

Après **désactivation** de la fonction four, les niveaux encore allumés affichent le niveau de chaleur résiduelle.





Préchauffage rapide

Après avoir sélectionné une fonction du four, la fonction additionnelle Préchauffage rapide °C→ permet de préchauffer le four vide en relativement peu de temps.



Attention: Ne mettez une préparation dans le four **qu'après que le cycle correspondant à la fonction Préchauffage rapide est terminée** et que la fonction du four en cours est correcte.





1. Sélectionner la fonction du four souhaitée (par ex. Voûte et sole ). Eventuellement, modifiez la température proposée.
2. Appuyez sur la touche Préchauffage rapide . Le niveau de chauffage situé à proximité du symbole °C→ s'allume.

Les indications de niveaux de chauffage qui s'affichent les uns après les autres indiquent que la fonction Préchauffage rapide est activée.

Lorsque la température requise est atteinte, les indicateurs de chauffage s'allument et le niveau situé à proximité du symbole °C→ s'éteint. Un signal retentit.

Le four chauffe maintenant conformément à la fonction et à la température présélectionnées. Vous pouvez maintenant insérer la préparation à cuire dans le four.



La fonction Préchauffage rapide  peut se combiner aux fonctions du four Air pulsé Profi , Voûte et sole  et Gril infratherm + Tournebroche .

Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

	Fonction Four	Utilisation	Élément chauffant/ventilateur
	Air pulsé Profi	Pour faire cuire simultanément sur plusieurs voire trois niveaux à la fois. Sélectionnez une température inférieure de 20 à 40 °C à celle de la fonction Voûte/sole.	voûte, sole paroi arrière élément chauffant, ventilateur
	Voûte et sole	Pour faire cuire et rôtir sur un seul niveau .	Voûte, sole
	Gril infratherm + Tournebroche	Pour rôtir des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour gratiner	Grill, voûte, ventilateur, entraînement de la broche tournante
	Maxi-gril + Tournebroche	Pour faire griller des volailles et des rôtis de grande taille.	Gril, Voûte, tournebroche
	Gril + Tournebroche	Pour griller des aliments plats qui sont disposés au milieu de la grille et pour utiliser le Toaster .	Grill, entraînement de la broche tournante
	Décongélation	Pour décongeler par ex. des tartes, du beurre, du pain, des fruits ou d'autres produits alimentaires congelés .	Ventilateur
	Sole	Pour faire cuire des gâteaux avec fond croustillant .	Sole
	Pyrolyse	Pour effectuer le nettoyage pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les résidus de salissures présents dans le four, qui pourront être éliminés dès que le four sera refroidi. Le four est porté à une température intérieure d'env. 500 °C.	Voûte, sole, grill, ventilateur

Installation de la grille, de la plaque du four et de la rôtière

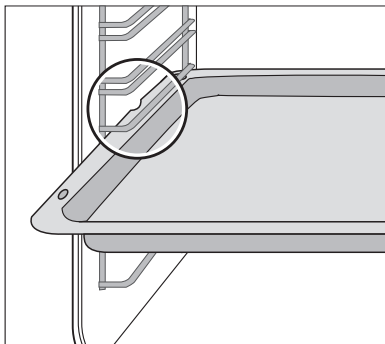
i Sécurité du retrait et protection contre le renversement

Tous les éléments à encastrer possèdent sur le côté droit et sur le côté gauche une petite bosse vers le bas.

Veuillez toujours placer les éléments à encastrer de telle façon que cette voûte se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette voûte est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

Installation de la plaque du four ou de la rôtière :

Faites glisser la plaque du four ou la rôtière entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

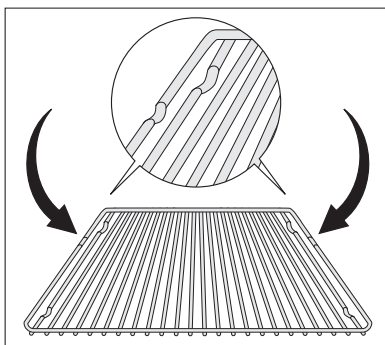


Installation de la grille :

Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas.

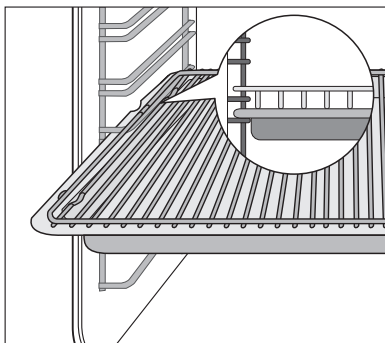
Placez la grille entre les barres d'insertion du niveau d'utilisation que vous avez sélectionnée.

i Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.



Insérez la grille et la rôtissoire

Placez la grille sur la rôtissoire.
Faites glisser la rôtissoire **entre** les barres d'insertion du niveau d'utilisation que vous avez sélectionnée.

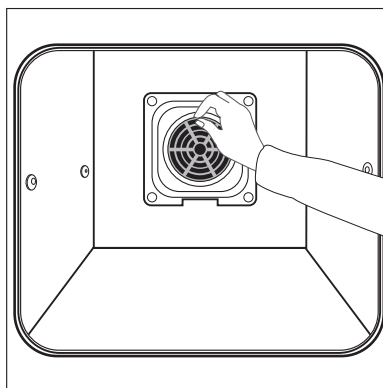


Insérer/enlever le filtre à graisse

N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

Insérer le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et placez les deux fixations du haut vers le bas dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four (orifice du ventilateur).



Enlever le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et retirez-le en le faisant glisser vers le haut.

Tournebroche

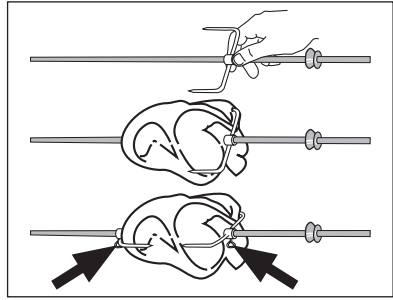
Enfilez l'aliment sur la broche

1. Installez la fourchette sur le tournebroche.
2. Insérez l'aliment et la deuxième fourchette.



Placez l'aliment au milieu du tournebroche.

3. Vissez soigneusement les fourchettes.



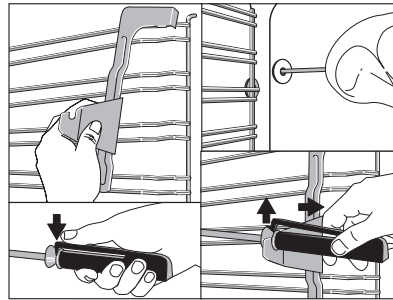
Activez le tournebroche

1. Placer la lèche-frite sur le 1er gradin à partir du bas.
2. Placez le support du tournebroche dans la partie avant droite du 5ème gradin à partir du bas.
3. Installez la poignée et poussez le petit arc vers le bas.

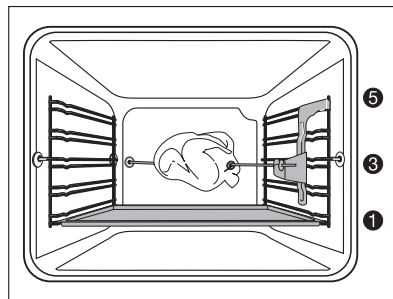


Pour que la poignée reste bien fixée sur le tournebroche, le petit arc doit être maintenu enfoncé.

4. Poussez la broche du tournebroche à fond dans l'orifice d'entraînement situé sur la paroi arrière du four, à gauche jusqu'à ce qu'elle s'encliquète.
5. Placez la rainure située à l'avant de la poignée sur l'incision prévue à cet effet dans le support du tournebroche.
6. Retirez la poignée.
7. Sélectionnez la fonction et la température comme indiqué dans le tableau Tournebroche.



Veillez à ce que le tournebroche tourne bien.



Enlevez le tournebroche



Attention : Après la cuisson, le tournebroche est brûlant. Danger de brûlure en enlevant le tournebroche !

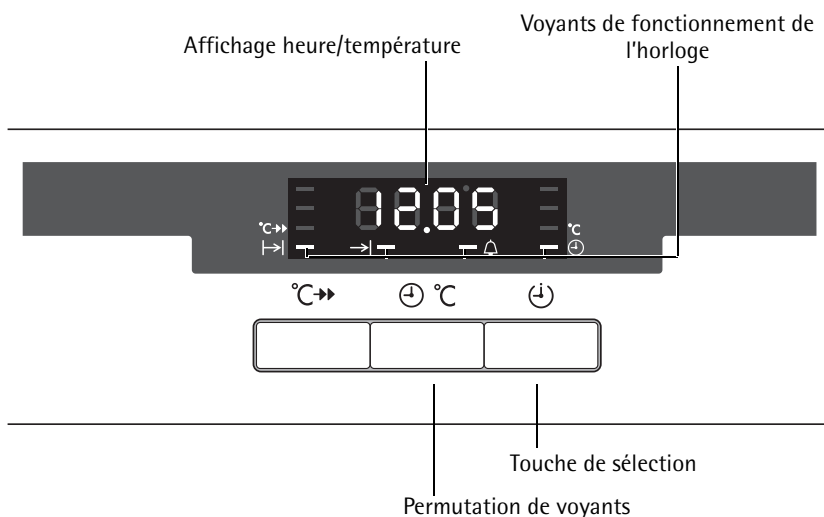
1. Eteindre le four.
2. Installez la poignée sur le tournebroche.
3. Poussez le petit arc vers le bas.



Pour que la poignée reste bien fixée sur le tournebroche, le petit arc doit être maintenu enfoncé.

4. Enlevez le tournebroche et l'aliment.

Fonctions de l'horloge



Durée

Pour régler la durée de cuisson.

Fin

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

Minuterie

Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.






Heure

Pour régler, modifier ou consulter l'heure.

(Voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).




Remarques relatives aux fonctions de l'horloge



- Lorsqu'une fonction de l'horloge est sélectionnée, le voyant correspondant à cette fonction clignote pendant env. 5 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez, à l'aide du sélecteur  /  sélectionner ou modifier les heures souhaitées.
- Lorsqu'une heure est sélectionnée, le voyant correspondant à la fonction clignote encore une fois pendant env. 5 secondes. Le voyant correspondant à la fonction s'allume ensuite. A l'arrière plan, le compte à rebours commence.
- Lorsque le processus correspondant aux fonctions de l'horloge Duree  et Fin  est écoulé, le sélecteur des fonctions du four doit être positionné sur "0" .
- La touche Affichage du niveau de préchauffage  permet de commuter de la température du four à l'heure du jour.

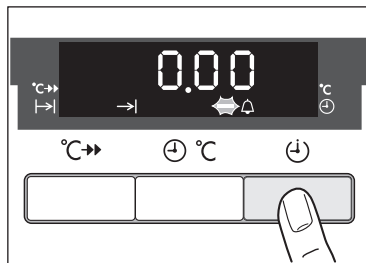





Savoir quelle est l'heure sélectionnée ou quel est le temps restant

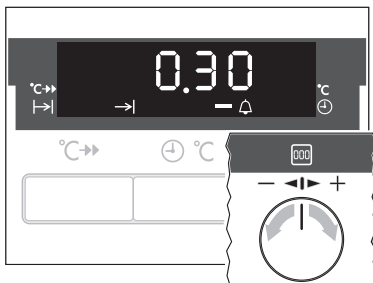
Appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que la fonction de l'horloge correspondante clignote et que l'heure sélectionnée ou le temps restant s'affiche.

Minuterie

1. Appuyez sur la touche Sélection , jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Minuterie  clignote.

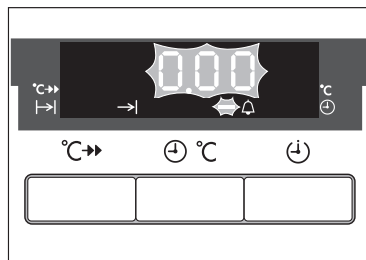


2. A l'aide du sélecteur  / , sélectionnez le temps de cuisson souhaité (max. 99.00 minutes).
Le voyant correspondant à la fonction Minuterie  s'allume.





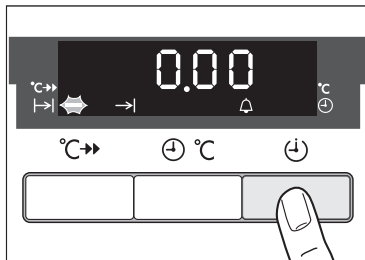
Un signal retentit lorsque 90 % du temps sélectionné est écoulé.
Lorsque le délai est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit.



Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :
Appuyez sur n'importe quelle touche.

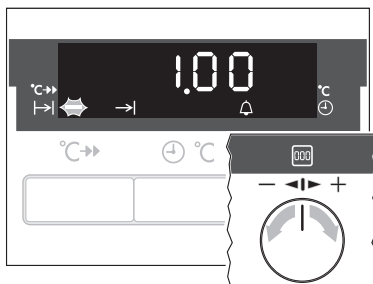



Duree

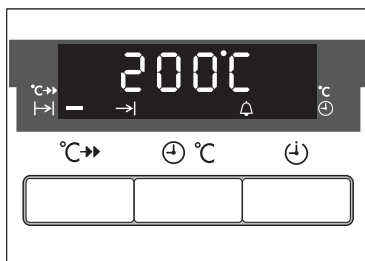
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche Sélection , jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Duree  clignote.



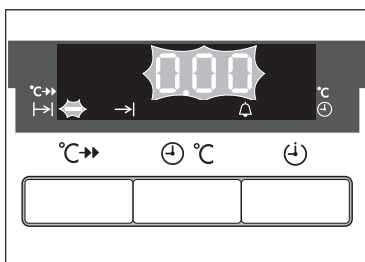
3. A l'aide du sélecteur  / , sélectionnez le temps de cuisson souhaité (max. 99.00 minutes).



Le voyant correspondant à la fonction Duree  s'allume et le four se met immédiatement à chauffer.





Lorsque le délai est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.

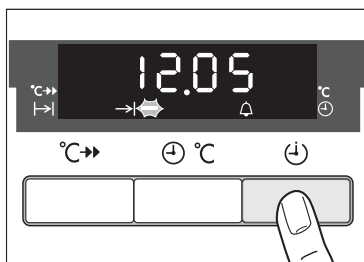




Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :

Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur "0".

Fin

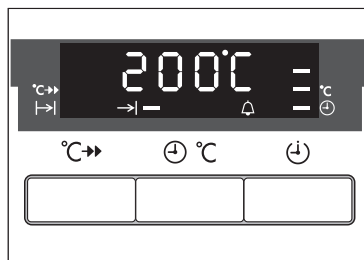
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche Sélection , jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Fin  clignote.



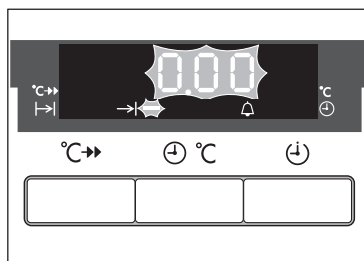
3. A l'aide du sélecteur  / , sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée.



Le voyant correspondant à la fonction Fin  s'allume.



Lorsque le temps est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.



Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :

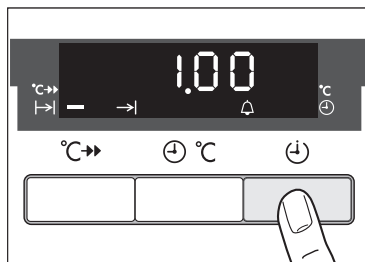
Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur "0".

Duree [H] et Fin [M] combinées

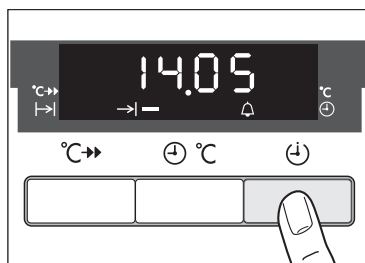


Il est possible d'utiliser conjointement les fonctions Duree [H] et Fin [M] lorsque le four doit démarrer et s'arrêter automatiquement à **une heure différée**.

1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. La fonction Duree [H] permet de régler la durée nécessaire à la cuisson d'une préparation.
1 heure dans ce cas.



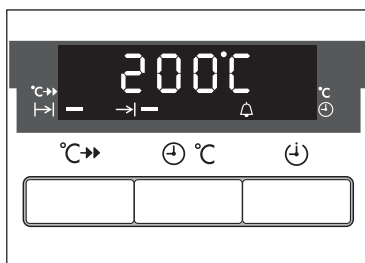
3. La fonction Fin [M] permet de régler l'heure à laquelle la préparation doit être cuite.
14 h 05 dans ce cas.



Les voyants correspondants aux fonctions Duree [H] et Fin [M] s'allument.

Le programmeur affiche la température.

Dans ce cas 200°C.



Le four démarrera automatiquement à l'heure sélectionnée.

Par ex. : à 13 h 05.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'arrête.

Par ex. : à 14 h 05.

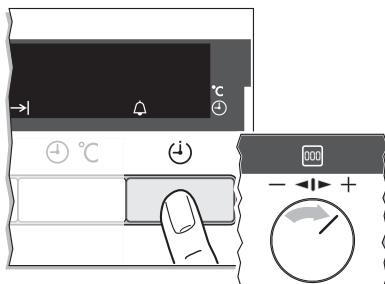
Fonctions additionnelles

Désactiver l'affichage de l'heure



Désactiver l'horloge permet d'économiser de l'énergie.

1. Tournez le sélecteur $\boxed{+}$ / $\boxed{-}$ vers la droite et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez sur la touche Sélection $\boxed{\text{⏻}}$, jusqu'à ce que l'indicateur devienne noire.



Dès que l'appareil est de nouveau en marche, l'indicateur se rallume automatiquement.

Lors du prochain arrêt de l'appareil, l'affichage de l'heure s'éteint de nouveau automatiquement.

Pour afficher l'heure du jour en continu, celle-ci doit à nouveau être activée.

Activer l'affichage de l'heure

1. Tournez le sélecteur $\boxed{+}$ / $\boxed{-}$ vers la droite et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection $\boxed{\text{⏻}}$ jusqu'à ce que l'heure s'affiche à nouveau.

Sécurité enfant du four

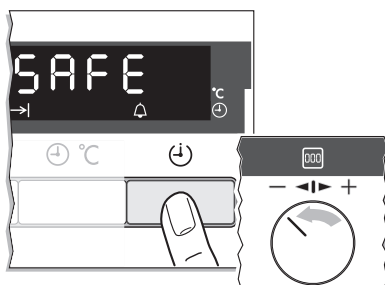
Le four est équipé d'une sécurité enfant. Dès que la sécurité enfant est activée, il est impossible d'utiliser le four.






Pour pouvoir activer la sécurité enfant, aucune fonction du four ne doit avoir été sélectionnée.

Activer la sécurité enfant

1. Tournez le sélecteur $\boxed{+}$ / $\boxed{-}$ vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection $\boxed{\text{⏻}}$ jusqu'à ce que l'indication "SAFE" s'affiche. La sécurité enfant est alors activée.



Désactiver la sécurité enfants

1. Tournez le sélecteur  /  vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection  jusqu'à ce que l'indication "SAFE" s'éteigne.

La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four peut de nouveau être mis en fonctionnement.

Désactiver la sécurité du four



Si le four n'est pas mis hors tension ou si la température n'a pas changé après un certain temps, il se met automatiquement hors tension. L'indicateur de température clignote sur la dernière valeur de température sélectionnée.

le four se met hors tension lorsqu'il atteint les températures de :



30 - 120 °C	après	12,5 heures
120 - 200 °C	après	8,5 heures
200 - 250 °C	après	5,5 heures
250 - max °C	après	3,0 heures

Mise en fonctionnement après désactivation de la sécurité

Mettez le four intégralement hors tension.

Vous pouvez ensuite le remettre sous tension.





Il est possible de désactiver la sécurité, lorsqu'une fonction de l'horloge Durée  ou Fin  est sélectionnée.

Conseils d'utilisation et guide des cuissons



Cuisson

Fonction four : Air pulsé Profi  ou Voûte et sole 

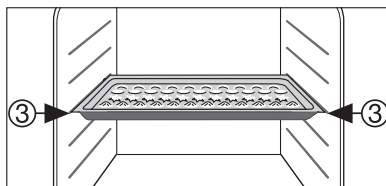
Plats à cuisson

- Pour cuire avec la fonction Voûte et sole , utilisez de préférence des plats en métal foncé dotés d'un revêtement.
- Pour cuire avec la fonction Air pulsé Profi , vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

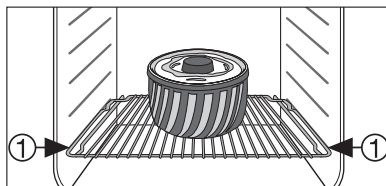
Niveaux de gradin

- La fonction Voûte et sole  permet seulement de faire cuire une préparation sur un seul niveau de gradin.
- La fonction Air pulsé Profi  permet de faire cuire une préparation sur deux ou trois niveaux de gradin à la fois :

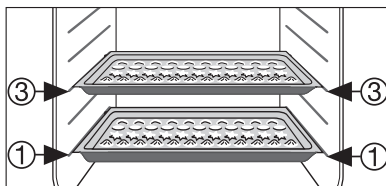
1 plaque à pâtisserie :
par ex. niveau de gradin 3



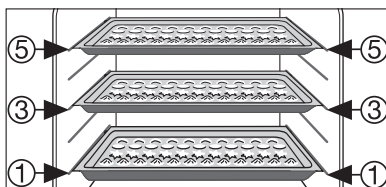
1 plat à cuisson :
par ex. niveau de gradin 1





2 plaques à pâtisserie :
par ex. niveaux de gradin 1 et 3



2 plaques à pâtisserie :
niveaux de gradin 1, 3 et 5



Remarques générales

- Insérez la plaque partie en biseau vers l'avant !
- Les fonctions Voûte et sole  ou Air pulsé Profi  permettent de placer simultanément deux plats à cuisson l'un à côté de l'autre sur la grille. Cela ne prolonge que très légèrement la durée de la cuisson.



Lors de la cuisson de plats surgelés, les plaques de cuisson utilisées peuvent se déformer. Cela est dû à la grande différence de température entre les plats surgelés et la température du four. Dès que les plaques se sont refroidies, la déformation disparaît.

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Les tableaux indiquent les températures, durées de cuisson et niveaux de gradin recommandés pour la cuisson d'une sélection de préparations.

- Ces indications de température et de durée de cuisson sont seulement des valeurs indicatives puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité d'ingrédients et du type de plat de cuisson.
- Pour une première préparation, nous conseillons de régler la température au niveau le plus bas et de ne choisir un niveau de température plus élevé qu'en cas de nécessité, par exemple si vous souhaitez un meilleur brunissement ou si la cuisson dure trop longtemps.
- Si vous ne trouvez pas de données correspondant spécifiquement à votre recette, guidez-vous à l'aide d'un gâteau similaire.
- La cuisson sur plusieurs niveaux à la fois de gâteaux sur plaques à pâtisserie ou dans des moules peut se prolonger de 10 à 15 minutes.
- Les préparations avec sauce / jus (par exemple les pizzas, les tartes aux fruits, etc.) seront cuites sur un seul niveau.
- Des différences d'épaisseur de la préparation peuvent conduire à un doré non homogène au début de la cuisson. **Ne modifiez pas la température sélectionnée pour autant.** Les différences de doré se résorbent au cours de la cuisson.



En cas de durées de cuisson plus longues, vous pouvez éteindre le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Sauf précision spécifique, les données indiquées dans les tableaux concernent l'insertion des préparations dans un four à froid.

Tableau de cuisson

Cuisson sur un niveau de gradin



Type n de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min	
Pâtisserie dans un moule					
Brioche ou baba		Air pulsé Profi	1	150-160	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake		Air pulsé Profi	1	140-160	1:10-1:30
Tarte fourrée		Air pulsé Profi	1	140	0:25-0:40
Tarte fourrée		Voûte et sole	1	160	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée		Air pulsé Profi	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle		Air pulsé Profi	3	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes nappée		Voûte et sole	1	170-190	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale)		Air pulsé Profi	1	160	1:10-1:30
Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale)		Voûte et sole	1	180	1:10-1:30
Tartes salées (par ex. quiche lorraine)		Air pulsé Profi	1	160-180	0:30-1:10
Tarte au fromage		Voûte et sole	1	170-190	1:00-1:30
Cuisson sur plaques à pâtisserie					
Brioche tressée / couronne		Voûte et sole	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré		Voûte et sole	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Pain (pain de seigle) - d'abord - ensuite		Voûte et sole	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Choux garnis / éclairs		Voûte et sole	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Biscuit roulé		Voûte et sole	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Gâteau aux crumbles		Air pulsé Profi	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre / au sucre		Voûte et sole	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30

Type n de pâtisserie	Fonction du four		Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) ²⁾		Air pulsé Profi	3	150	0:35-0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) ²⁾		Voûte et sole	3	170	0:35-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée		Air pulsé Profi	3	160-170	0:40-1:20
Gâteaux sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par ex. du fromage blanc, de la crème, des amandes effilées)		Voûte et sole	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (bien garnie) ²⁾		Air pulsé Profi	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (fine)		Air pulsé Profi	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Pain plat		Air pulsé Profi	1	200-220	0:08-0:15
Tartes flambées (Suisse)		Air pulsé Profi	1	180-200	0:35-0:50
Petits biscuits					
Petits biscuits pâte brisée		Air pulsé Profi	3	150-160	0:06-0:20
Petits gâteaux secs		Air pulsé Profi	3	140	0:20-0:30
Petits gâteaux secs		Voûte et sole	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Petits gâteaux secs pâte molle		Air pulsé Profi	3	150-160	0:15-0:20
Meringues, baisers		Air pulsé Profi	3	80-100	2:00-2:30
Macarons		Air pulsé Profi	3	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux secs pâte levée		Air pulsé Profi	3	150-160	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée		Air pulsé Profi	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains		Air pulsé Profi	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Petits pains		Voûte et sole	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Petits cakes (20/plaque)		Air pulsé Profi	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Petits cakes (20/plaque)		Voûte et sole	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

2) Utilisez la plaque multi-usages ou une lèche-frite

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin








Type de gâteau	Air pulsé Profi 	Air pulsé Profi 	Température en °C	Durée en h : min
	niveau de gradin à partir du bas			
	2 niveaux	3 niveaux		
Gâteaux sur plaques à pâtisserie				
Choux garnis/éclairs	1 / 4	---	160-180 ¹⁾	0:35-0:60
Gâteaux de pâte sablée, secs	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Petits biscuits				
Petits biscuits pâte sablée	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Petits gâteaux secs	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Petits gâteaux pâte molle	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Meringues, baisers	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Macarons	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Biscuits pâte levée	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Biscuits pâte feuilletée	1 / 3	---	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Petits pains	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Petits cakes (20/plaque)	1 / 4	---	140 ¹⁾	0:25-0:40

1) Préchauffer le four

Conseils de cuisson





Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair	La hauteur de gradin n'est pas adéquate	Enfoncez le gâteau plus avant dans le four
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduisez un peu la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Prolongez la durée de la cuisson Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson
	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide Attention à la consistance de la pâte, en particulier si vous utilisez un appareil ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	La durée de la cuisson est trop longue	Diminuez la durée de la cuisson
La dorure du gâteau n'est pas homogène	La température et la durée de la cuisson sont respectivement trop élevée et trop courte	Diminuez la température et prolongez la durée de la cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Étalez la pâte de façon homogène
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température de cuisson est trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Soufflé aux pâtes		Voûte et sole	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Voûte et sole	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes ¹⁾		Gril infratherm + Tournebroche	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées ¹⁾		Gril infratherm + Tournebroche	1	160-170	0:15-0:30
Soufflets sucrés		Voûte et sole	1	180-200	0:40-0:60
Soufflés au poisson		Voûte et sole	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis		Gril infratherm + Tournebroche	1	160-170	0:30-1:00



1) Préchauffer le four.

Tableau plats préparés surgelés

Nature du plat	Fonction Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée
Pizza surgelée		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites ¹⁾ (300-600 g)		Gril infratherm + Tournebroche	3	200-220 15-25 min
Baguettes		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant
Gâteaux aux fruits		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant

1) Remarque : Retournez les frites 2 à 3 fois

Faire rôtir

Fonctions Four Voûte et sole  ou Gril infratherm +
Tournebroche 

Insérez le filtre pour faire un rôti !

Plats à rôtir

- Tous les plats à rôtir résistants à la chaleur peuvent être utilisés (respectez les consignes d'utilisation du fabricant !).
- Vous pouvez placer les rôtis de grande taille **directement sur la lèchefrite ou sur la grille sous laquelle vous aurez placé la lèchefrite**.
- Nous vous recommandons de faire rôtir les viandes maigres **dans un plat de cuisson pourvu d'un couvercle** . Cela rend la viande plus juteuse.
- Vous pouvez faire rôtir toutes les viandes susceptibles de cuire en formant une croute dans **un plat à rôtir sans couvercle** .





















Remarques concernant le tableau de rôtitissage






Les valeurs indiquées dans le tableau ci-après sont des valeurs indicatives.

- Nous vous recommandons de faire seulement rôtir au four des morceaux de viande et de poisson **pesant 1 kg minimum** .
- Pour éviter que le jus de la viande ou la graisse brûle, nous vous recommandons d'ajouter un peu d'eau dans le plat à rôtir.
- Si nécessaire, retournez le rôti (au bout de 1/2 - 2/3 de la durée de la cuisson).
- Arrosez plusieurs fois les rôtis de grande taille et la volaille avec le jus. Le rôti sera meilleur.
- Pour utiliser la chaleur résiduelle, éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Tableau de rôtissage


Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min	
Viande de bœuf						
Bœuf braisé	1-1,5 kg		Voûte et sole	1	200-250	2:00-2:30
Rosbif ou filet						Par cm d'épaisseur
- bleu	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm + Tournebrot	1	190-200 ¹⁾	0:05 - 0:06
- saignant	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm + Tournebrot	1	180-190	0:06 - 0:08
- cuit à point	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm + Tournebrot	1	170-180	0:08 - 0:10
Viande de porc						
Epaule, collet, morceau de jambon	1-1,5 kg		Gril infratherm + Tournebrot	1	160-180	1:30 - 2:00
Côtelettes, côtes fumées	1-1,5 kg		Gril infratherm + Tournebrot	1	170-180	1:00 - 1:30
Rôti de viande hachée	750 g-1 kg		Gril infratherm + Tournebrot	1	160-170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg		Gril infratherm + Tournebrot	1	150-170	1:30 - 2:00

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min	
Viande de veau						
Rôti de veau	1 kg		Gril infratherm + Tournebrotche	1	160-180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg		Gril infratherm + Tournebrotche	1	160-180	2:00 - 2:30
Agneau						
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg		Gril infratherm + Tournebrotche	1	150-170	1:15 - 2:00
Carré d'agneau	1-1,5 kg		Gril infratherm + Tournebrotche	1	160-180	1:00 - 1:30
Gibier						
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	Jusqu'à 1 kg		Voûte et sole	3	220-250 ¹⁾	0:25 - 0:40
Râble de chevreuil/cerf	1,5-2 kg		Voûte et sole	1	210-220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil/cerf	1,5-2 kg		Voûte et sole	1	200-210	1:30 - 2:15
Volaille						
Volaille en morceaux	De chacun 200-250 g		Gril infratherm + Tournebrotche	1	200-220	0:35-0:50
Demi-poulet	De chacun 400-500 g		Gril infratherm + Tournebrotche	1	190-210	0:35 - 0:50
Poulet, poule	1-1,5 kg		Gril infratherm + Tournebrotche	1	190-210	0:45 - 1:15

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Canard	1,5-2 kg	 Gril infratherm + Tournebrot	1	180-200	1:15 - 1:45
Oie	3,5-5 kg	 Gril infratherm + Tournebrot	1	160-180	2:30 - 3:30
Dinde/dindonneau	2,5-3,5 kg	 Gril infratherm + Tournebrot	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg	 Gril infratherm + Tournebrot	1	140-160	2:30 - 4:00
Poisson (à l'étuvée)					
Poissons entiers	1-1,5 kg	 Voûte et sole	1	210-220	0:45 - 1:15

1) Préchauffer le four

Griller

Fonction four : Gril + Tournebroche , Maxi-gril + Tournebroche , Gril infratherm + Tournebroche  avec réglage de la température maximale








Avertissement : Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.



Lorsque vous utilisez les **fonctions Gril, faites toujours préchauffer le four vide pendant 5 minutes !**

- Utilisez simultanément la lèchefrite et la grille lorsque vous faites griller un aliment.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril.

Gril avec tournebroche

Plat	Quantité kg	Fonction	Température °C	Durée de la grillade h. : min. (Valeur indicative)
1 poulet	env. 1		240	1:00-1:10
2 poulets	par pièce environ 1		240	1:15-1:20
1 canard	1,5-2		240	1:20-1:40
1 roulé de porc	1		240	1:45-2:15
1 jarret de porc (1/2 h. pré-cuit)	1-1,3		240	2:00-2:30

Décongélation

Fonction Four : Décongélation (sans réglage de la température)

- Enlevez les aliments de leur emballage, posez-les dans une assiette puis sur la grille du four.
- Ne les recouvrez pas avec une assiette ou avec un couvercle, cela retarde considérablement le processus de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille sur le **1er niveau à partir du bas**.

Tableau de décongélation

Plat	Durée de décongélation min	Durée post-décongélation en min	Remarque
Poulet, 1000 g	100-140	20-30	Placez le poulet sur une grande assiette posée sur une soucoupe retournée. Retournez-le au bout d'une demi-heure
Viande, 1000g	100-140	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Viande, 500g	90-120	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Truite, 150g	25-35	10-15	---
Fraises, 300g	30-40	10-20	---
Beurre, 250g	30-40	10-15	---
Crème, 2 x 200g	80-100	10-15	Il est possible de battre la crème, même si elle n'est pas complètement décongelée.
Tarte, 1400g	60	60	---

Sécher des aliments avec le Air chaud

Fonction Four: Air pulsé Profi

- Utilisez des plaques graissées ou recouvertes de papier à four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, éteignez le four à la moitié du temps de desséchage, ouvrez la porte du four et laissez refroidir pendant toute la nuit.
- L'aliment sera alors parfaitement desséché.

Aliment à sécher	Température en °C	Niveau d'enfouement		Temps en heures (valeur indicative)
		Gratin 1	Gratin 2	
Légumes				
Haricots	60-70	3	1 / 4	6-8
Poivrons (lamelles)	60-70	3	1 / 4	5-6
Potage de légumes	60-70	3	1 / 4	5-6
Champignons	50-60	3	1 / 4	6-8
Choux	40-50	3	1 / 4	2-3
Fruits				
Prunes	60-70	3	1 / 4	8-10
Abricots	60-70	3	1 / 4	8-10
Pommes en tranches	60-70	3	1 / 4	6-8
Poires	60-70	3	1 / 4	6-9

Faire des conserves

Fonction Four : Sole

- Pour faire des conserves, utilisez uniquement des bocaux en verre de même dimension disponibles dans le commerce.
- **Les bocaux en verre avec couvercle dévissable ou à baïonnette ne sont pas adaptés.**
- Pour ce type de cuisson, utilisez **le 1er niveau de gradin à partir du bas** .
- Pour faire des conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y déposer jusqu'à six bocaux en verre de un litre chacun.
- Les bocaux doivent être remplis à la même hauteur et être hermétiquement fermés.
- Disposez les bocaux sur la plaque de telle sorte qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.
- Versez env. 1/2 litre d'eau sur la plaque de telle sorte qu'il y ait assez d'humidité dans le four.
- Dès que le liquide contenu dans les bocaux commence à bouillir (pour 1-bocal de 1 litre, au bout d'env 35-60 minutes), éteignez le four ou diminuez la température sur 100°C (voir tableau).

Tableau de cuisson pour les conserves

Les durées de cuisson et les températures indiquées sont des valeurs indicatives.

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Baies			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
Fruits à noyau			
Poires, coings, pruneaux	160-170	35-45	10-15
Légumes			
Carottes ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Champignons ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Choux-raves, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20
Haricots	160-170	50-60	---

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Nettoyage et entretien



Avertissement: Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Avertissement: Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

Attention : N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ou d'objet tranchant.

Façade du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.

Intérieur du four



Avertissement : Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est hors tension et qu'il est froid.



Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler. La Pyrolyse peut provoquer des décolorations des revêtements de surface.

1. Allumez l'éclairage du four pour procéder au nettoyage.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau savonneuse puis séchez-le.



En cas de salissures coriaces, utilisez la fonction Pyrolyse pour nettoyer le four.



Avertissement ! Si vous utilisez un spray de nettoyage, il est impératif de se conformer aux instructions du fabricant du produit.

Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plateau multi-usages) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Filtre à graisse

1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de saletés fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit vaisselle.

Nettoyage avec pyrolyse



Avertissement : Au cours du processus, le four devient brûlant. Il est impératif de maintenir les enfants éloignés.



Attention ! Avant d'activer la fonction Pyrolyse, retirez tous les éléments extractibles du four, y compris les grilles amovibles.



Au cas où vous utilisez **les tiroirs du four** comme accessoires disponibles, ces derniers doivent être retirés **avant la pyrolyse**.

Si les tiroirs ne sont pas retirés, l'horloge affiche "C1".

La sécurité du four, destinée à protéger les tiroirs du four, empêche le processus de pyrolyse de démarrer.

Pyrolyse

1. Enlevez d'abord les salissures les plus importantes.

2. Sélectionnez la fonction Four Pyrolyse

– L'horloge affiche "3:15",

– la durée clignote pendant env. 5 secondes.

La pyrolyse commence ensuite.



Die Eclairage est en panne.

A une certaine température, la porte se verrouille.

Les barres de l'indicateur de température s'allument jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.

Modifier la durée de la pyrolyse

1. Procédez comme indiqué pour la pyrolyse.

2. Tant que Duree

"2 h15" oder "3 h15".

Duree

La pyrolyse commence ensuite.



Si Duree

Sélection

Modifier l'heure d'arrêt de la pyrolyse

Il est possible de différer l'arrêt de la pyrolyse à l'aide de la fonction Horloge Fin

Quand utiliser quelle pyrolyse :

P2 - 2:15 = pyrolyse légère : pour salissures peu importantes

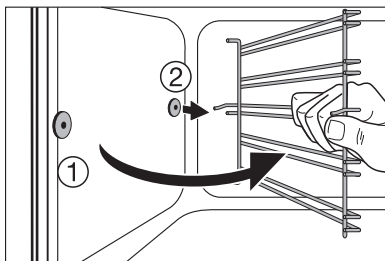
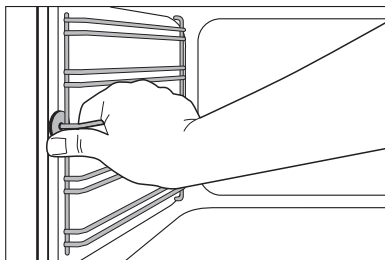
P1 - 3:15 = pyrolyse intensive : pour salissures importantes.

Gradins fils

Pour nettoyer les parois latérales, les gradins fils sont amovibles du côté gauche et du côté droit du four.

Enlever un gradin fil

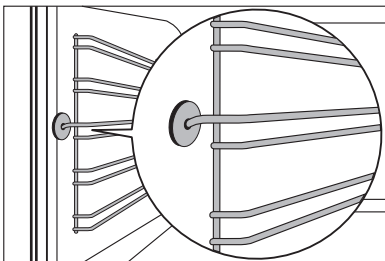
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



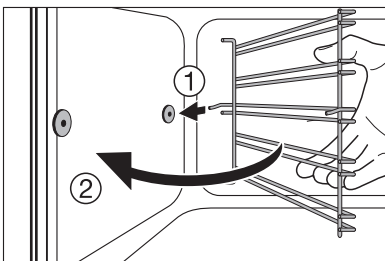
Mettre en place le gradin fil



Important! Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant!



Pour la mise en place, accrochez d'abord la grille dans le haut (1) et insérez-la ensuite à l'avant, puis appuyez dessus (2).



Eclairage du four



Avertissement : Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :

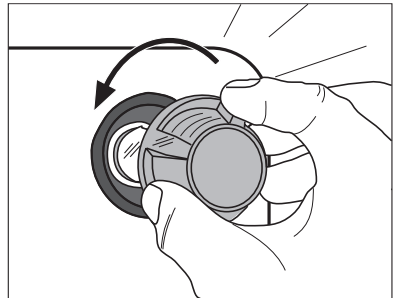
- Mettez le four hors service !
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacer la lampe du four / nettoyer la vitre de protection

1. Enlever la vitre de protection en la dévissant vers la gauche et nettoyez-la.
2. Si nécessaire :
remplacer la lampe du four 40 Watt, 230 V, résistant à une température de 300 °C.
3. Remettre la vitre de protection en place.

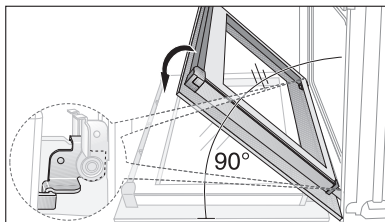


Porte du four

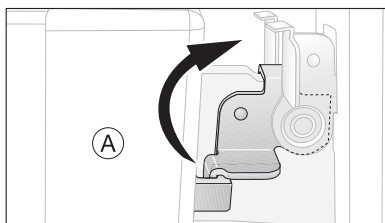
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

Décrochage de la porte du four

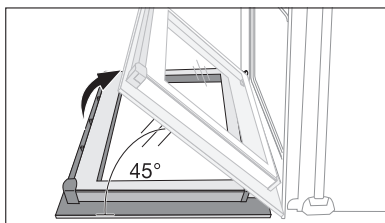
1. Ouvrez complètement la porte du four.



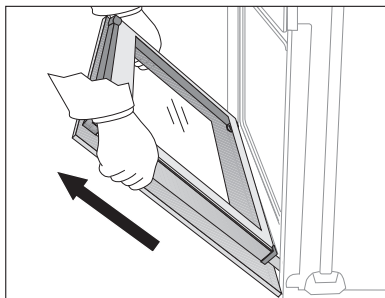
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte.



3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



4. Saisissez chaque côté de la porte du four et dégagez-la du four en la tirant en oblique vers le haut (**attention** la porte est lourde !).

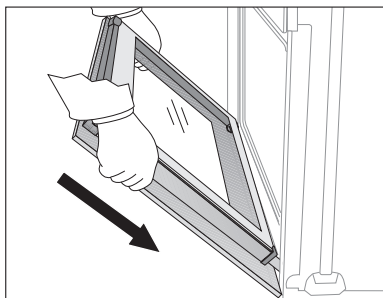


Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

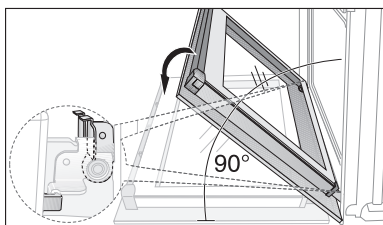
Accrochage de la porte du four

1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°.

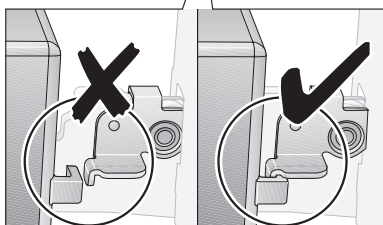
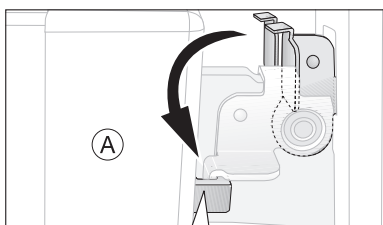
Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



2. Ouvrez complètement la porte du four.



3. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine.



4. Fermez la porte du four

Porte vitrée du four

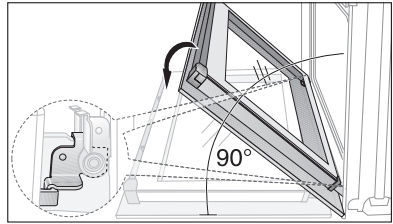
La porte du four est équipée de quatre vitres appliquées l'une derrière l'autre. Les vitres intérieures sont amovibles pour permettre le nettoyage.



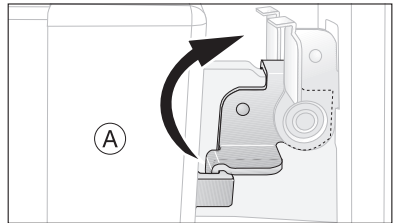
Attention ! Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démontage des vitres de la porte

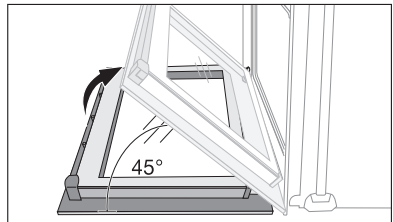
1. Ouvrez complètement la porte du four.



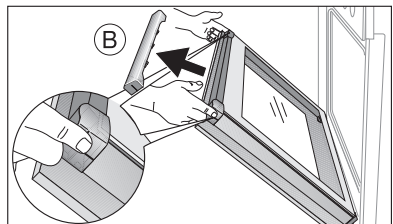
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



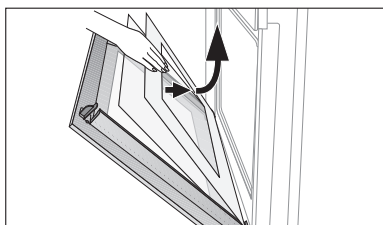
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



4. Saisissez des deux côtés de la porte le support de la vitre (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support. Puis retirez le support en le sortant vers le haut.



5. Saisissez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.

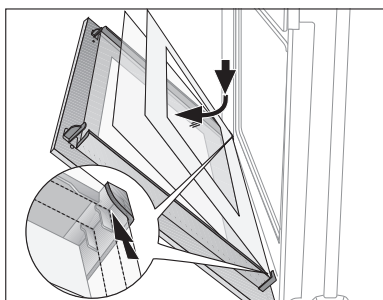


Nettoyage des vitres de la porte

Lavez les vitres de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer soigneusement.

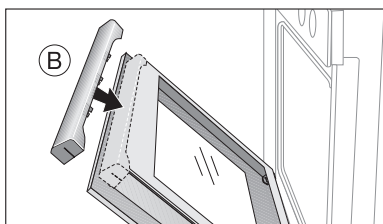
Montage des vitres de la porte

1. Insérez les vitres de la porte l'une après l'autre, en procédant en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissez-les.



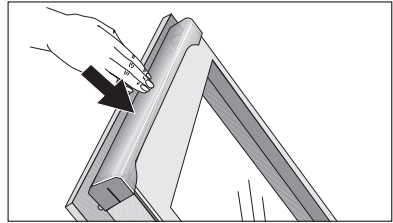
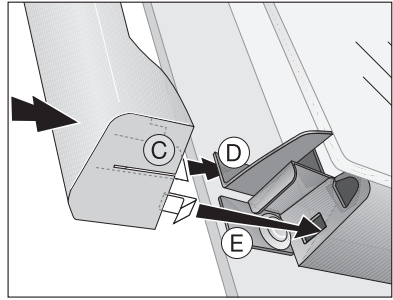
Insérez d'abord les deux plus petites vitres, et la plus grande en dernier lieu.

2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte.

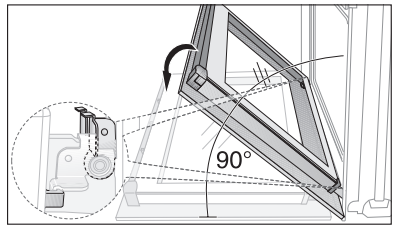




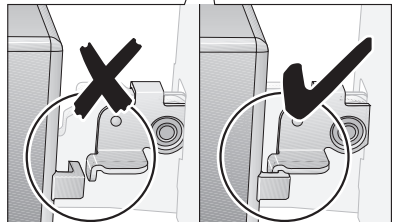
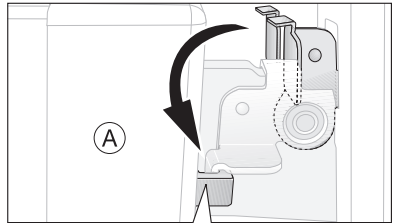
Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit **entre** la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D). La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.



3. Ouvrez complètement la porte du four.



4. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine..



5. Fermez la porte du four

Que faire si ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas branché	Branchez le four
	L'heure n'est pas réglée	Réglez l'heure
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	La désactivation de sécurité s'est enclenchée	Voir la désactivation de sécurité
	Le fusible de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Vérifiez le fusible S'il se redéclenche plusieurs fois, contactez un électricien agréé.
L'éclairage du four est en panne	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule
La pyrolyse ne fonctionne pas (l'horloge affiche "C1")	Le tiroir du four n'a pas été retiré	Retirez le tiroir du four
La touche F2 apparaît sur la minuterie	Porte non correctement fermée ou verrouillage de la porte défectueux.	Fermer correctement la porte ; Eteindre puis remettre en marche l'appareil sur le fusible de la maison ou le commutateur de sécurité du disjoncteur ; En cas de persistance de l'affichage, contacter le service après-vente.
L'horloge affiche un code d'erreur non indiqué ci-dessus	Erreur électronique	Désactivez puis réactivez l'appareil par l'intermédiaire du fusible domestique ou du disjoncteur dans le boîtier du fusible. Si les messages réapparaissent, adressez-vous au service après-vente
Le tournebroche ne tourne pas.	La fonction du four correspondante n'a pas été sélectionnée.	Sélectionnez la fonction du four associée au fonctionnement du tournebroche.
	Le tournebroche n'est pas installé correctement.	Poussez le tournebroche jusqu'à ce qu'il s'encliquette.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.



Avertissement ! Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.



Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

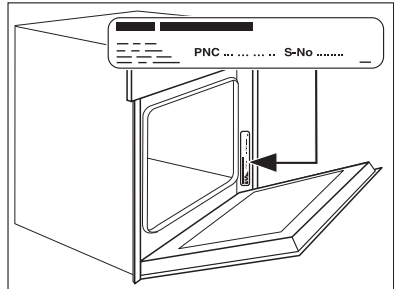
Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil



Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.

Désignation du modèle

PNC:

S-No :

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



 **From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils de cuisine, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards de dollars US dans plus de 150 pays à travers le monde.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg-electrolux.de>

© Copyright by AEG

822 926 949-A-191005-01

Sous réserve de modifications