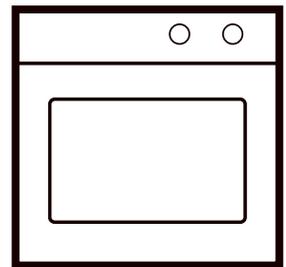


Gebrauchs- und Einbauanweisung

- ⓔ Instructions for use and installation
- ⓕ Manuel de montage et d'utilisation
- Ⓝ Montage- en gebruiksaanwijzingen

EEB 6550.8
EEBK 6550.8



Vous trouverez ici...

Veuillez lire attentivement les informations figurant dans ce manuel avant de faire fonctionner votre four. Des indications importantes vous seront données sur la sécurité, l'emploi, la manipulation et l'entretien de votre appareil, afin de pouvoir profiter de celui-ci pendant longtemps.

En cas de panne à un moment donné, consultez tout d'abord le chapitre « Aide en cas de panne ». Il est généralement possible de réparer soi-même de petites pannes, ce qui permet d'économiser des frais de service inutiles.

Conservez soigneusement ce manuel. Remettez ce manuel d'utilisation à de futurs propriétaires pour assurer leur information et leur sécurité

Voici les symboles utilisés dans ce manuel avec leur signification :

 Le triangle d'avertissement met en garde sur les dangers qui existent pour la santé ou sur les éventuels dommages que peut subir l'appareil.

 Ici, vous trouverez des conseils et des indications.

Sommaire

Vue d'ensemble de votre appareil	52
Le tableau de commande - Touches de capteur et indications.....	52
Avertissements de sécurité	53
Branchement et fonctionnement	
Four	
Thermo-sonde	
Avant la première utilisation.....	53
Éliminer le matériau d'emballage et l'ancien appareil	
Mise à l'heure de l'horloge	
Premier nettoyage	
Généralités sur le four	54
Indications générales	
Guides d'insertion	
Marche et arrêt de l'éclairage du four	
Fonctionnement du four	55
Indications générales	
Allumage du four	
Sélection d'une fonction de cuisson	
Fonctions de cuisson du four	56
Accès rapide aux fonctions de cuisson	
Sélection de Recettes de cuisson	
Information importante pour la cuisson avec les recettes	
Modification du poids de l'aliment à cuisiner	
Modification de la température de cuisson	
Modification / Réglage de la durée de cuisson	
Réglage de la fin de cuisson	
Mise en route et arrêt automatiques	
Arrêt du four	
Fonctions supplémentaires	59
Fonction Avertisseur	
Mode stand-by	
Rôtir.....	59
Sélection d'un programme	
Retourner le rôti	
Rôtir sur la grille	
Rôtir dans un plat	
Rôtir en sélectionnant des fonctions de cuisson	
Indications relatives aux recettes de cuisson	
Tableau de recettes de cuisson du four	
Valeurs indicatives pour rôtir avec des fonctions de cuisson	
Thermo-sonde et fonction de température intérieure	63
Comment enfoncer correctement la thermo-sonde	
Utilisation de la thermo-sonde	
Valeurs indicatives de cuisson avec thermo-sonde	
Cuisson semi-automatique avec thermo-sonde	
Cuisson à une température inférieure	64
Régler le mode de chauffage / température de cuisson	
Valeurs indicatives pour la cuisson à une température inférieure	
Cuire en utilisant les fonctions de cuisson	66
Cuire une pizza	
Conseils concernant la plaque :	
« Valeurs indicatives de cuisson »	
Valeurs indicatives de cuisson	
Rôtir sur la grille	
Valeurs indicatives pour rôtir sur la grille	
Décongélation	
Tableau des temps de décongélation des aliments	
Confire	
La sécurité pour enfants	69
Activation / désactivation de la sécurité pour enfants	
Nettoyage et entretien	69
Pour toutes les surfaces	
Élimination des incrustations	
Utilisation d'une raclette de nettoyage	
Utilisation d'un nettoyeur en bombe - indications	
Garnitures chromées du four	
Acier fin	
Émail	
Vitre de la porte	
Joint de la porte	
Montage et démontage de la porte du four	
Démontage et montage des grilles latérales	
Abaisser / relever la résistance chauffante	
Régénération du catalyseur ökotherm®	71
Régénération du catalyseur ökotherm®	
Aide en cas de panne	72
Que faire si... ..	72
Entretien.....	72
Remplacement de l'éclairage du four	
Remplacer le joint de la porte	
Plaque signalétique	73
Instructions de montage pour du personnel spécialisé	73
Électricité	
Mesures pour le montage	
Montage dans le meuble de cuisine	

Vue d'ensemble de votre appareil

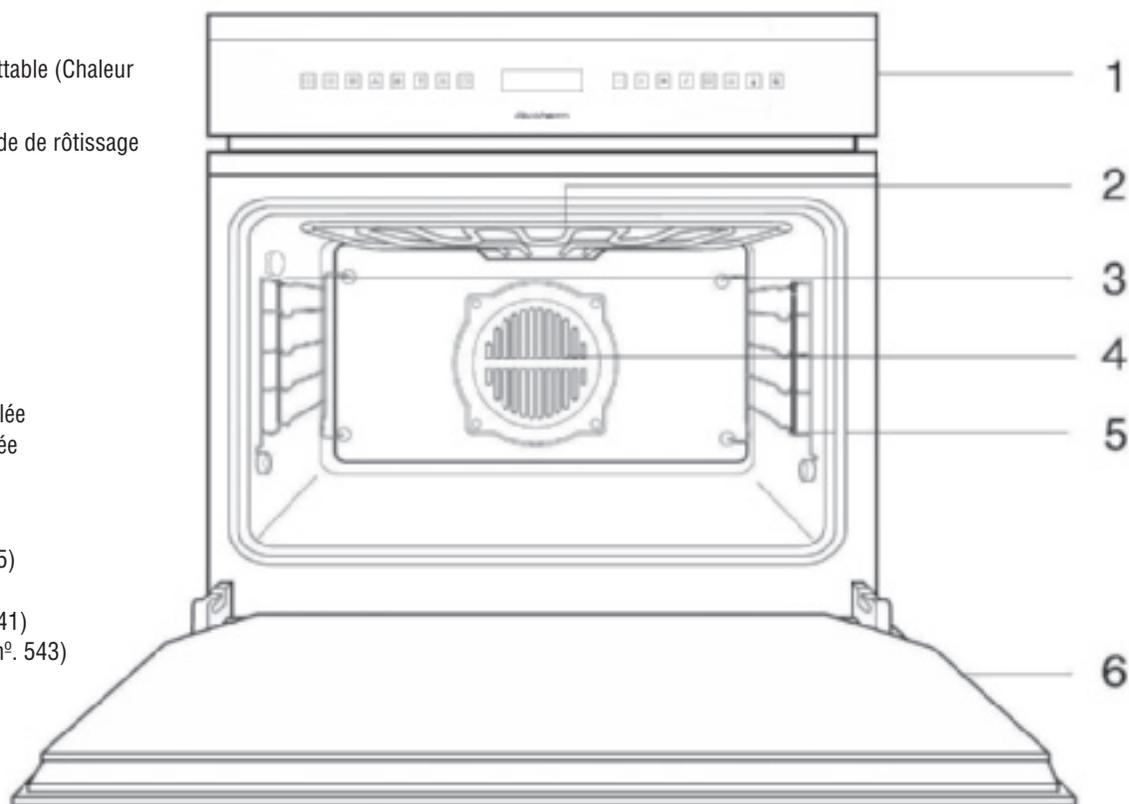
- 1 Tableau de commande
- 2 Résistance de gril rabattable (Chaleur supérieure / Gril)
- 3 Prise pour thermo-sonde de rôtissage
- 4 Ventilateur à air chaud
- 5 Guides d'insertion
- 6 Porte du four

Accessoires fournis :

- Grille
- Plaque de rôtissage émaillée
- Plaque à pâtisserie émaillée

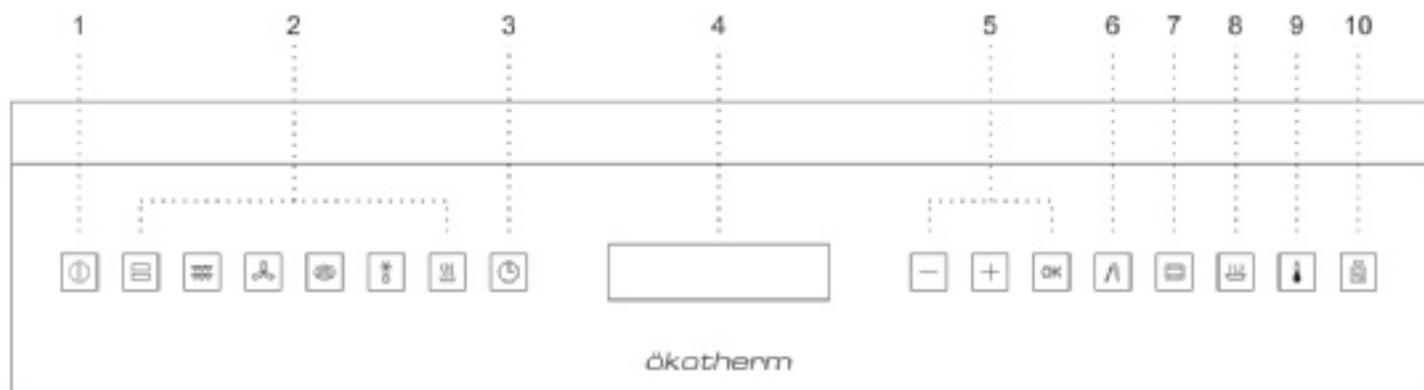
Accessoires spéciaux :

- Pierre à pizza (acc. n°. 145)
- Grille (acc. n°. 124)
- Plaque de four (acc. n°. 541)
- Plaque à pâtisserie (acc. n°. 543)



Le tableau de commande - Touches de capteur et indications

Toutes les fonctions du four sont contrôlées par l'intermédiaire du tableau de commande.



- 1 Marche / Arrêt du four.
- 2 Accès rapide aux fonctions de cuisson.
- 3 Accès aux fonctions de l'horloge électronique.
- 4 Écran d'information.
- 5 Accès au déroulement des menus ou validation des fonctions.
- 6 Sélection de température avec la thermo-sonde de rôtissage.
- 7 Accès au menu des fonctions de cuisson.
- 8 Accès au menu des recettes de cuisson.
- 9 Sélection de la température de cuisson.
- 10 Sélection du poids de l'aliment à cuire.

Avertissements de sécurité



Branchement et fonctionnement

- Seules les plaques de cuisson KÜPPERSBUSCH ont été conçues et fabriquées pour être utilisées au-dessus d'un four KÜPPERSBUSCH. Aucune autre plaque de cuisson ne peut être utilisée.
- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doit être effectuée par une personne du Service d'Assistance Technique agréé, en utilisant les pièces de rechange d'origine. Les réparations ou manipulations effectuées par d'autres personnes peuvent provoquer des dommages à l'appareil ou un mauvais fonctionnement qui mettrait votre sécurité en péril.
- Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant la cuisson, car il peut atteindre des températures élevées.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La conception de cet appareil ne permet pas son utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et sous réserve de la connaissance des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.

Four

- Débranchez votre four en cas de panne.
- Le four doit toujours fonctionner porte fermée.
- Le fabricant rejette toute responsabilité en cas d'utilisation du four autre que pour la préparation d'aliments à usages domestiques.
- N'utilisez le four que lorsqu'il est encastré à l'intérieur du meuble.
- Ne rangez pas d'huile, de graisse ni de matières inflammables à l'intérieur du four, car cela peut être dangereux lorsque le four est mis en marche.
- Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, cela pourrait l'endommager ou mettre votre sécurité en danger.
- Pour faire cuire un aliment, placez la plaque ou la grille fournie sur les guides latéraux à l'intérieur du four. La plaque et la grille disposent d'un système pour faciliter leur extraction partielle et manipuler les aliments.
- Ne déposez pas de récipients ou d'aliments sur la sole du four, utilisez toujours les plaques et la grille.
- Ne versez pas d'eau sur la sole du four pendant son fonctionnement, cela pourrait endommager l'émail.
- Pendant la cuisson, ouvrez le moins souvent possible la porte du four, afin de réduire la consommation d'énergie.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous voulez faire des manipulations à l'intérieur du four.
- Pour les plats à forte teneur en liquide, il est normal que de la condensation se forme sur la porte du four.

Thermo-sonde

- Utilisez uniquement la thermo-sonde d'origine.
- Ne coinciez pas le câble de la thermo-sonde avec la porte du four.
- Retirez-la du four si elle n'est pas utilisée.
- Maintenez-la une distance minimale de 5 cm du gril et de la résistance supérieure.

Avant la première utilisation

Éliminer le matériau d'emballage et l'ancien appareil

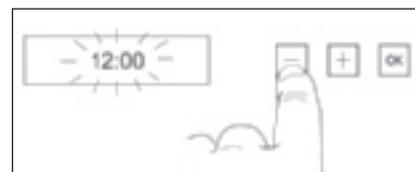
Éliminez l'emballage de transport en respectant autant que possible l'environnement.

En Allemagne, le client doit rendre l'emballage de transport dans le commerce où il a acheté l'appareil. Le retour des matériaux d'emballage sur le réseau de distribution permet d'économiser des matières premières et de réduire la production de déchets. Les anciens appareils contiennent encore du matériel de valeur. Donnez votre ancien appareil à un centre de recyclage de matériel de valeur. Les vieux appareils doivent être mis hors d'usage avant de les éliminer. Ceux-ci ne pourront ainsi pas être utilisés incorrectement.

Mise à l'heure de l'horloge

Avant la mise en service et en cas de coupure de courant, vous devez remettre l'horloge à l'heure. L'indication « 12:00 » clignote alors sur l'écran.

- Lors du branchement du four, l'indication 12:00 clignote sur l'écran et les symboles    s'allument.



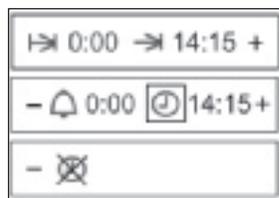
- En appuyant sur les symboles  ou  sur l'écran, vous pourrez sélectionner l'heure. Appuyez ensuite sur le symbole .
- En appuyant sur les symboles  ou , vous pourrez sélectionner les minutes. Appuyez ensuite sur le symbole .
- Vous entendrez ensuite 2 bips consécutifs qui confirmeront l'heure choisie.
- Le four affichera l'heure sélectionnée et le symbole  s'allumera en blanc.

Si vous souhaitez modifier l'heure :

- Si le four est éteint, allumez-le en appuyant sur le symbole .
- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.



- En appuyant sur les symboles ou , les 5 fonctions de manipulation de l'horloge s'afficheront à l'écran.



- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction de mise à l'heure , appuyez sur le symbole .



- Vous pourrez ensuite voir l'heure affichée à l'écran.



- En appuyant sur les symboles ou , vous pourrez sélectionner l'heure. Appuyez ensuite sur le symbole .

- En appuyant sur les symboles ou sur l'écran, vous pourrez sélectionner les minutes. Appuyez ensuite sur le symbole .

- Vous entendrez ensuite 2 bips consécutifs qui confirmeront l'heure choisie.

Premier nettoyage

- Retirez les éléments inutiles du four et l'emballage.
- Avant de cuisiner des aliments pour la première fois, il est nécessaire d'effectuer un **nettoyage de l'appareil**. Nettoyez l'espace intérieur du four, les plaques, le bac de récupération des graisses, la grille, etc. avec un chiffon humide légèrement imprégné de liquide vaisselle.
- **Faire chauffer le four.**
Fermez la porte du four.
Faites chauffer le four à 200°C en actionnant à la fois les chaleurs supérieure et inférieure pendant 60 min. Veillez à bien ventiler la cuisine pendant cette opération.

Généralités sur le four

Indications générales

- ▲ Veuillez respecter les avertissements de sécurité décrits précédemment !
- ▲ **Attention ! Risque de surchauffe !** Lors de l'utilisation du four, il ne faut ni couvrir la sole avec du papier aluminium, ni y laisser des casseroles, des poêles ou d'autres récipients. Il risque sinon de se produire une accumulation de chaleur qui endommagerait l'émail.
- ☞ Pendant son fonctionnement, le four devient chaud. Lorsque le four est chaud, le ventilateur de refroidissement se déclenche afin de le refroidir. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil se refroidisse, y compris après son arrêt. Les bruits émis par le ventilateur sont tout à fait normaux lors du fonctionnement et ne sont le signe d'aucune panne.

- ☞ Lors de la cuisson au four de plats à base d'alcool ou de levure avec des programmes qui utilisent la chaleur tournante, une odeur de vinaigre risque de se dégager. Si cette odeur est gênante, utilisez alors un programme sans actionnement du ventilateur, comme par ex. la chaleur supérieure/inférieure.

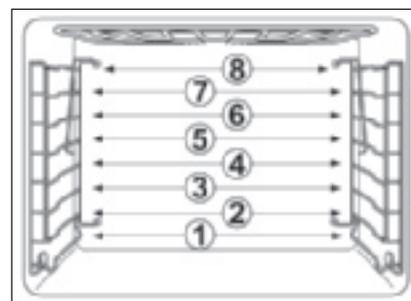
- ☞ Votre four électronique est équipé de la technologie Touch-Control. Pour le manipuler, il suffit d'appuyer sur les symboles représentés sur la vitre. La sensibilité de l'écran tactile s'adapte constamment aux conditions ambiantes. Lorsque vous branchez le four au réseau électrique, veillez à ce que la surface vitrée du tableau de commande soit propre et sans aucun obstacle.

- ☞ Si le four ne répond pas correctement lorsque vous touchez la vitre avec le doigt, il faut alors débrancher le four du réseau électrique puis le rebrancher après un court instant. Le réglage des capteurs se fait automatiquement et ces derniers réagiront lorsque vous toucherez les commandes tactiles.

Guides d'insertion

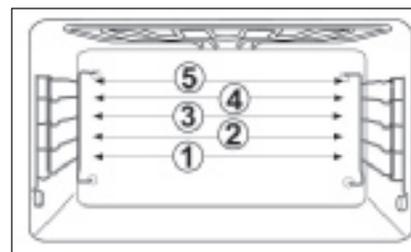
Modèle EEB6550.8

Huit guides d'insertion sont disponibles sur les grilles latérales du four. Les guides d'insertion sont numérotés de bas en haut de 1 à 8.



Modèle EEBK 6550.8

Cinq guides d'insertion sont disponibles sur les grilles latérales du four. Les guides d'insertion sont numérotés de bas en haut de 1 à 5.



Grilles latérales

Le guide d'insertion 1 est le guide situé le plus bas.

Marche et arrêt de l'éclairage du four

La lumière à l'intérieur du four s'allume :

- En ouvrant la porte du four. Au bout d'un certain temps sans fermer la porte du four, la lumière s'éteindra pour réduire la consommation électrique.
- Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée. Au bout d'un moment, la lumière s'éteindra.

Si vous souhaitez allumer la lumière en cours de cuisson, il suffit d'appuyer sur le symbole . Si vous appuyez sur de manière prolongée, la lumière restera allumée pendant toute la cuisson. Pour éteindre la lumière, il suffit d'appuyer à nouveau sur .

Fonctionnement du four

Indications générales

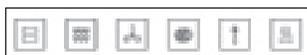
Le ventilateur se déclenche ou s'arrête en fonction des programmes utilisés, ce qui ne constitue aucun défaut.

Allumage du four

Pour cuisiner avec votre four, appuyez sur le symbole . Vous pourrez ensuite voir apparaître en blanc les différentes possibilités d'utilisation du four.



■ **Accès rapide aux fonctions de cuisson les plus utilisées :** Il s'agit d'un accès rapide aux fonctions de cuisson les plus couramment utilisées.



■ **Symbole  :** **Fonctions de l'horloge électronique.** Pour programmer l'utilisation de votre four avec des fonctions de temps.

■ **Symboles ,  et .**

■ **Symbole  :** **Sélection de Fonctions de cuisson du four.** Permet de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson souhaitée, en combinant différentes sources de chaleur.

■ **Symbole  :** **Sélection de Recettes de cuisson.** Il suffit d'introduire l'aliment et d'indiquer son poids à l'écran ; le four lancera la cuisson à votre place automatiquement.

☞ Si vous ne sélectionnez aucune fonction ou recette, le four s'éteindra alors à nouveau, en vous indiquant l'heure actuelle et le symbole  en blanc.

Sélection d'une fonction de cuisson

■ Allumez le four en appuyant sur le symbole .

■ Appuyez sur le symbole  qui restera alors allumé sur la façade du four.



■ Le symbole  devient rouge. En appuyant sur les symboles  ou , vous pourrez sélectionner l'une des fonctions de cuisson suivantes. (Voir ci-dessous le paragraphe **Fonctions de cuisson du four**).



■ Lorsque vous aurez sélectionné la fonction souhaitée, appuyez sur le symbole .

■ Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la fonction choisie, le four commencera la cuisson et normalement vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran : la fonction choisie sera indiquée, ainsi que la température de cuisson préétablie pour cette fonction et l'heure du jour ou la fonction d'horloge s'il y en a une de programmée.



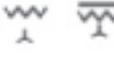
☞ Si vous souhaitez changer la fonction de cuisson, appuyez sur le symbole , puis suivez les consignes indiquées précédemment.

☞ Pendant la cuisson, vous verrez clignoter le symbole  à l'écran, ce qui indique que le four transmet de la chaleur à l'aliment.

☞ Après le premier arrêt du thermostat, vous entendrez un signal sonore indiquant que le préchauffage est terminé.

Fonctions de cuisson du four

Avec les fonctions de cuisson décrites ci-dessous, vous disposerez de possibilités multiples pour réaliser vos plats.

Symbole	Fonction de cuisson	Utilisation
	Chaleur supérieure / inférieure	Elle sert à faire des gâteaux ou des tartes pour lesquels la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse.
	Chaleur supérieure	Idéal pour l'application d'une chaleur légère sur les aliments. Chauffer les plats.
	Chaleur inférieure	La chaleur n'émane que de la partie inférieure. Idéal pour chauffer des plats ou faire lever des pâtes à gâteaux et autres.
	Gril et chaleur inférieure (seulement le modèle EEBK6550.8)	Spécialement indiqué pour les rôtis. Ils peuvent être utilisés pour tout type de morceaux, indépendamment de la taille.
	Gril	Gratins et rôtis en cuisson superficielle. Il permet de dorer la couche externe sans modifier l'intérieur des aliments. Conseillé pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson, les toasts.
	Gril de grande surface	Il permet de grater de plus grandes surfaces que le gril normal, à une puissance plus forte, pour dorer plus rapidement les aliments.
	Chaleur tournante intense	Elle permet de rôtir de façon uniforme et de dorer en même temps la surface. Idéale pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.
	Chaleur supérieure et inférieure avec turbine	Idéale pour les rôtis et les gâteaux. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.
	Chaleur tournante	La turbine répartit la chaleur provenant de la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.
	Mode Pizza	Spécialement indiqué pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.
	Décongélation	Voir section correspondante
	Maintien de la chaleur	Cette fonction permet de disposer d'une chaleur idéale à l'intérieur du four pour garder les plats au chaud jusqu'au moment de les servir. Elle permet de faire varier la température intérieure du four entre 50° et 80°C. Vous pourrez, par exemple, maintenir la viande chaude dans le four à 60°C. Les grosses pièces de viande entre 1 et 2 heures, et les pièces plus petites entre 30 et 40 minutes.

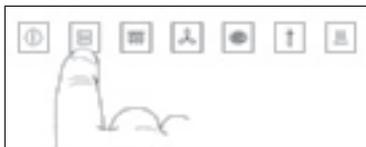
 Lors de l'utilisation de la fonction Gril, Gril de grande surface ou Chaleur tournante intense, la porte doit rester fermée.

Accès rapide aux fonctions de cuisson

Lorsque vous allumez le four (en appuyant sur le symbole ) , vous avez tout de suite la possibilité d'accéder rapidement aux fonctions de cuisson suivantes, qui seront affichées en blanc :



- Appuyez sur le symbole de la fonction de cuisson souhaitée.



- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la fonction choisie, le four commencera la cuisson et normalement vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran :

la fonction choisie sera indiquée, ainsi que la température de cuisson préétablie pour cette fonction et l'heure du jour ou la fonction d'horloge s'il y en a une de programmée.

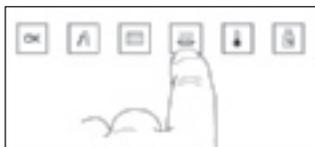


- ☞ La fonction  correspond à la sélection de recette, si vous souhaitez la modifier, veuillez consulter la section suivante.

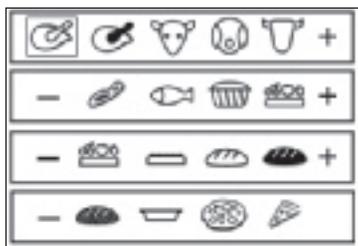
Sélection de Recettes de cuisson

- Allumez le four en appuyant sur le symbole .

- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.



- Les symboles des différentes recettes de cuissons proposées pour votre four s'afficheront alors à l'écran :



- En appuyant sur le symbole  et  vous sélectionnez la recette souhaitée. Appuyez ensuite sur le symbole .

- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la sélection effectuée et vous pourrez voir l'indication suivante s'afficher à l'écran :

le symbole de la recette choisie, la température de cuisson pour celle-ci et la valeur du poids préétabli clignoteront.



- Appuyez sur les symboles  ou  pour modifier le poids de l'aliment à cuisiner.

- Pour finir, appuyez sur  pour confirmer la sélection.

- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la recette choisie, le four commencera la cuisson et vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran :

le symbole de la recette choisie sera affiché, ainsi que la température de cuisson et la durée calculée pour cette recette.



Information importante pour la cuisson avec les recettes

- Le four calcule automatiquement en fonction du poids que vous indiquez la température et le temps de cuisson nécessaire lorsque vous sélectionnez une recette. Vous pouvez cependant modifier ces valeurs. La durée de la cuisson correspond à un four sans préchauffage à moins que le contraire ne soit explicitement indiqué.

- **Il est donc très important de sélectionner le poids réel correspondant à l'aliment à cuisiner**, afin que la recette s'effectue de manière satisfaisante.

- Si vous cuisinez avec la thermo-sonde, le four déterminera lui-même la température de la cuisson. La durée dépendra de la température que vous aurez sélectionnée pour la sonde.

- Avec les programmes de rôtissage, au-delà d'un certain temps de cuisson, le four vous indiquera qu'il faut retourner le rôti. À ce moment, le four émettra un signal sonore pendant un certain temps.

Le symbole  s'affichera en plus à l'écran, jusqu'à ce que vous ayez retourné le rôti. Si vous ne le retournez pas, le four continuera la recette de cuisson programmée.



- ☞ Les recettes de pain blanc, pain noir, pizza pâte fine et pizza pâte épaisse s'effectuent avec un préchauffage du four à vide avant d'introduire l'aliment. Le four est ainsi à la température idéale pour effectuer les cuissons dans les meilleures conditions. Pour le reste des recettes, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Lorsque vous utilisez ces recettes, procédez comme suit :

- Sélectionnez d'abord la recette, puis le four se mettra à chauffer.
- ☞ N'introduisez aucun aliment avant que le four ne vous prévienne par un signal sonore.
- Pendant le préchauffage du four, le symbole de la recette sélectionnée et le symbole  clignoteront à l'écran.
- Un signal sonore sera émis lorsque la température fixée pour la recette sera atteinte. Vous pourrez alors introduire l'aliment.
- **Le four continuera à sonner jusqu'à ce que vous ayez introduit l'aliment.**
- Pour finir, la cuisson se déroulera automatiquement suivant la recette sélectionnée.

Modification du poids de l'aliment à cuisiner

- ☞ Si vous souhaitez modifier le poids de l'aliment à cuisiner, tenez compte du fait que la durée ou la température peuvent automatiquement changer suivant les paramètres de la recette de cuisson que vous aurez sélectionnés. Pour modifier le poids de l'aliment à cuisiner :

- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.



- Le symbole s'affiche à l'écran, ainsi que le poids de l'aliment à cuisiner suivant la recette sélectionnée.



- Appuyez sur les symboles et pour modifier ce poids.
- Pour finir, appuyez sur le symbole . Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la modification.

Modification de la température de cuisson

Une température de cuisson est pré-réglée pour chaque programme.

Les recettes de cuisson permettent de régler la température dans une unique plage prédéterminée. Avec les fonctions de cuisson, la température peut être sélectionnée dans une plage comprise entre 50° C (aucun réglage de température) et 250°C.

Si vous souhaitez modifier la valeur de la température de cuisson.

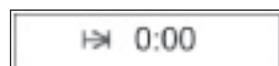
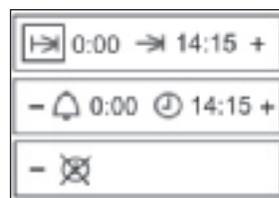
- Appuyez sur le symbole qui devient alors rouge.
- Vous verrez apparaître à l'écran le symbole et la valeur de température sélectionnée pour cette cuisson.
- En appuyant sur les symboles et , indiquez la nouvelle valeur de température de la cuisson.
- Appuyez sur . Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la modification.



Modification / Réglage de la durée de cuisson

Le temps de cuisson est pré-réglé dans les recettes de cuisson, mais il peut être modifié. Il n'y a en revanche aucune durée pré-réglée pour les fonctions de cuisson.

- Appuyez sur le symbole qui devient alors rouge.
- En appuyant sur les symboles ou , vous afficherez les 5 fonctions suivantes : utilisation de l'horloge, durée de la cuisson, heure de fin de cuisson, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.
- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction durée de cuisson , appuyez sur le symbole . Vous verrez ensuite le symbole s'afficher à l'écran ainsi que l'indication 0:00.
- Appuyez sur les symboles ou pour sélectionner la durée de cuisson. Pour finir, appuyez sur le symbole , vous entendrez alors 2 bips consécutifs et le symbole s'affichera à l'écran avec la durée sélectionnée.
- Une fois le temps programmé écoulé, le four se déconnectera, un signal sonore sera émis pendant un certain temps et les symboles et commenceront à clignoter.



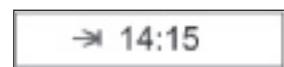
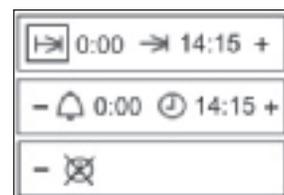
- Appuyez sur le symbole pour arrêter le signal sonore. Le four affichera l'heure actuelle et le symbole restera allumé en blanc. Le four est éteint.

Réglage de la fin de cuisson

La fin de cuisson correspond au moment où le four s'arrête.

Vous pouvez combiner le temps de cuisson et la fin de la cuisson. Voir « Mise en route et arrêt automatiques ».

- Appuyez sur le symbole qui devient alors rouge.
- En appuyant sur les symboles ou , vous afficherez les 5 fonctions suivantes : utilisation de l'horloge, durée de la cuisson, heure de fin de cuisson, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.
- En appuyant sur les symboles ou , sélectionnez à l'écran la fonction Heure de Fin de cuisson , puis appuyez sur . Vous verrez ensuite apparaître le symbole à l'écran et l'heure actuelle.
- Appuyez sur les symboles ou pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. Pour finir, appuyez sur le symbole , vous entendrez alors 2 bips et le symbole s'affichera à l'écran avec la durée sélectionnée.
- À l'heure sélectionnée, le four se déconnectera, un signal sonore sera émis pendant un certain temps et les symboles et commenceront à clignoter.
- Appuyez sur le symbole pour arrêter le signal sonore. Le four affichera l'heure actuelle et le symbole restera allumé en blanc. Le four est éteint.



Mise en route et arrêt automatiques

Si vous souhaitez utiliser le four avec un décalage dans le temps, il vous est possible de combiner la durée et la fin de cuisson. Le moment où la cuisson démarre avec l'allumage automatique du four s'obtient en combinant les deux réglages et il ne peut être réglé séparément.

Exemple :

Il est 8h00 et à 13h00 je souhaite que la cuisson de mon rôti, dont la durée doit être de 90 minutes, soit terminée.

- Positionner la durée de cuisson sur 1:30, en suivant les consignes indiquées dans la section « Réglage de la durée de cuisson ».
- Remplacer ensuite le moment de fin de cuisson de 9:30 par 13:00, en suivant les indications de « Réglage de la fin de cuisson ».
- Les réglages sont automatiquement acceptés.

- Sélectionner la fonction de cuisson ou recette. Pour finir, introduire le rôti dans le four.

Le four s'allumera à 11h30 et la cuisson s'achèvera à 13h00.

Arrêt du four

Appuyez sur . Si le four est éteint, l'heure actuelle sera affichée et ce symbole sera allumé en blanc.

Fonctions supplémentaires

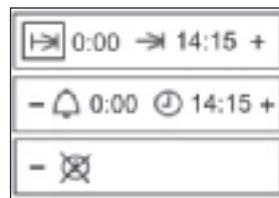
Fonction Avertisseur

Votre four peut émettre un signal sonore au bout d'une durée déterminée. Il n'est pour cela pas nécessaire que le four soit en train de réaliser une cuisson.

- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.



- En appuyant sur les symboles  ou , vous afficherez les 5 fonctions suivantes : utilisation de l'horloge, durée de la cuisson, heure de fin de cuisson, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



- Lorsque la fonction avertisseur  est sélectionnée, appuyez sur le symbole . Vous verrez ensuite le symbole  s'afficher à l'écran ainsi que l'indication 0:00.



- Appuyez sur les symboles  ou  pour sélectionner le temps qui doit s'écouler avant que l'horloge ne sonne. Appuyez sur le symbole , 2 bips consécutifs seront alors émis et le symbole  s'affichera à l'écran avec le temps restant avant que l'horloge ne sonne.



- Une fois le délai programmé écoulé, un signal sonore sera émis et les symboles  et  se mettront à clignoter. Appuyez sur le symbole  pour arrêter le signal sonore.

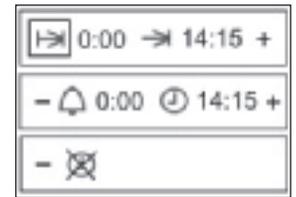
Mode stand-by

Ce mode permet de choisir entre un écran éclairé (indiquant l'heure actuelle) ou éteint (stand-by, sans aucune indication). Lorsque l'écran est éteint, il suffit d'appuyer à n'importe quel endroit de la vitre de la façade pour que l'heure s'affiche à nouveau et que le symbole  de mise en marche s'allume. L'écran s'éteindra petit à petit, une fois que vous aurez arrêté le four et après un court instant.

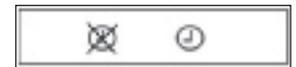
- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.



- En appuyant sur les symboles  ou , vous afficherez les 5 fonctions suivantes : utilisation de l'horloge, durée de la cuisson, heure de fin de cuisson, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction , appuyez sur le symbole . Vous verrez ensuite à l'écran les deux options possibles pour cette fonction,  (écran éteint) et  (écran éclairé).



- En appuyant sur les symboles  ou , sélectionnez l'option souhaitée. Appuyez sur . Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront l'option choisie.

Rôtir

 Il est recommandé d'utiliser la thermo-sonde. Étant donné que c'est elle qui détermine la durée de cuisson, elle a été spécifiquement conçue pour le rôtissage.

Sélection d'un programme

1. Sélectionner Recette de cuisson

La température est définie en fonction du poids du rôti, et il faut également déterminer la durée de cuisson si le rôtissage est effectué sans thermo-sonde. Les deux valeurs sont pré-réglées mais peuvent être modifiées suivant les besoins (voir sections précédentes).

Si la thermo-sonde est utilisée, il faut d'abord définir le poids.

Ou bien

2. Sélectionner Fonction de cuisson.

Chaque fonction de cuisson est exécutée avec une température pré-réglée. Cette température peut être modifiée. Il est possible de régler la durée et la fin de la cuisson; et l'utilisation de la thermo-sonde permet de régler le début de la cuisson et la température intérieure.

Retourner le rôti

Avec les **fonctions de cuisson** activées, il faudra retourner le rôti au bout d'environ 2/3 du temps écoulé, afin que celui-ci puisse se dorer uniformément. En mode Chaleur tournante, il n'est pas nécessaire de le retourner.

Avec les **recettes de cuisson** activées, un signal sera émis au bout d'environ 70% du temps écoulé pour prévenir qu'il faut retourner le rôti.

Rôtir sur la grille

 Utiliser la plaque et la grille.

- Les gros rôtis peuvent directement être cuisinés sur la plaque ou sur la grille avec la plaque en dessous (par ex. dinde, oie, 3-4 poulets ou jarrets).

- Il est conseillé de rôtir le poisson en position droite (dans la même position que s'il nageait) sur la plaque. Ainsi, il n'est pas nécessaire de le retourner : il ne se brise pas si facilement et il cuit plus uniformément. Si le poisson ne peut pas se maintenir tout seul dans cette position, il est possible par exemple de déposer un lit de salade ou de le placer sur une tasse. Positionnez la tasse avec l'ouverture vers le bas et recouvrez-la avec le poisson dont l'ouverture du ventre sera orientée vers le bas.

Rôtir dans un plat

- Les viandes maigres cuisent mieux à l'intérieur d'un plat avec le couvercle fermé (par ex. rôti de bœuf et ragoût au vinaigre, ragoût de bœuf ou viande congelée). La viande obtenue est ainsi plus juteuse.
- Il est possible d'utiliser n'importe quel plat (en acier, émail, fonte ou verre), mais celui-ci ne comportera aucune poignée en bois ou en plastique et devra être résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez une cocotte Römertopf, il faut respecter les indications du fabricant. Nous vous recommandons de suivre les étapes suivantes :
 - Rincez le plat à l'eau ou l'imbiber avec de la graisse.
 - Faites frire le rôti déjà préparé (assaisonné) sur la surface de cuisson.
 - Mettez le rôti dans le plat. Refermez avec le couvercle et déposez sur la grille dans le four froid.

Sélectionnez la recette ou la fonction de cuisson Chaleur Supérieure avec turbine.  ou  à 180-200°C.

Rôtir en sélectionnant des fonctions de cuisson

- ☞ Si le rôtissage est réalisé avec la thermo-sonde, la durée de cuisson est définie de manière automatique et il ne faut alors pas tenir compte des indications suivantes.
- ☞ Les programmes et les données des tableaux sont indiqués pour un four non préchauffé, si le contraire n'a pas été spécifié expressément !
- La durée du rôtissage dépend du type de viande, de sa qualité et de son épaisseur. Pour déterminer son épaisseur, il faut légèrement soulever la viande car celle-ci s'étale sous son propre poids. Des indications à ce sujet sont données dans le tableau « **Rôtir avec des programmes de chauffage** »
- La durée de rôtissage pour une viande recouverte d'une couche de graisse peut être multipliée par deux.
- Si plusieurs petits morceaux de viande ou volailles de petite taille sont rôtis dans le four, la durée de rôtissage devra être prolongée d'environ 10 minutes par morceau. La durée de rôtissage d'un poulet, par exemple, est d'environ 60 min, alors que pour deux poulets elle sera comprise entre 65 et 75 minutes.

Guides d'insertion (en comptant à partir du bas !):

Nous appliquerons la règle suivante : Plus le rôti sera gros, plus le niveau de la grille devra être bas.

Pour de gros rôtis :

Chaleur tournante + gril  ou  : Plaque : Guide d'insertion 1
Grille : Guide d'insertion 2

Chaleur tournante  : Plaque : Guide d'insertion 1
Grille : Guide d'insertion 2

Chaleur supérieure/inférieure  : Plaque : Guide d'insertion 1
Grille : Guide d'insertion 2

Indications relatives aux recettes de cuisson

- ☞ Les programmes et les données des tableaux sont indiqués pour un four non préchauffé, si le contraire n'a pas été spécifié expressément !
- ☞ Les programmes de rôtissage s'adaptent automatiquement au poids des aliments à cuisiner, d'où la nécessité de **définir le poids immédiatement après avoir sélectionné le programme** et avant toute éventuelle modification de la durée de cuisson, de la température de cuisson ou de la température intérieure (voir sections précédentes) !

Si les recettes de cuisson sont utilisées

Les programmes de rôtissage sont définis pour un seul morceau de viande ou de poisson avec une épaisseur allant jusqu'à 7 cm au maximum sans couche de graisse. Sélectionner le poids approprié et modifier la recette, en tenant compte de ce qui suit :

- Pour plusieurs morceaux, la durée de cuisson doit être prolongée.
- Pour un seul morceau avec une épaisseur supérieure à 7 cm et un poids **inférieur à 3 kg**, la durée de la cuisson doit être augmentée de 10 minutes par centimètre supplémentaire, par rapport à la valeur préréglée.
- Pour un morceau **de plus de 3 kg**, la durée de cuisson correspond à la valeur prédéterminée, du fait que les écarts s'équilibrent grâce à la longue durée de la cuisson préréglée.

Tableau de recettes de cuisson du four

Votre four vous offre la possibilité de cuire vos aliments en suivant les recettes proposées. Pour ce faire, il vous suffit juste de sélectionner la recette appropriée, d'indiquer le poids de l'aliment à cuisiner et d'introduire celui-ci dans le four.

Vous n'avez plus à vous occuper de rien, le four cuisinera à votre place avec des résultats excellents.

Voici les recettes possibles :

SYMBOLE	RECETTES	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE	DURÉE	POIDS	PLATS
	Poulet - volailles	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 10 kg	Poulet, canard, dinde, oie
	Cuisses de poulet / volailles	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 2 kg	Cuisses de poulet, canard
	Veau de lait	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 6 kg	Rôti de veau, viande hachée, rôti farci
	Porc	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 10 kg	Porc, cochon de lait
	Boeuf – Agneau	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 5 kg	Bœuf, agneau, jarret de boeuf
	Côtelettes	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 4 kg	Côtelettes boeuf, porc, rosbif
	Poisson	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 5 kg	Poissons en général
	Pâtisserie en moule	----	140-170° C	70 min	-----	Gâteaux en moule, tarte au fromage
	Tarte aux fruits	----	150-180° C	50 min	-----	Garniture de fruits
	Tarte sur plaque	----	150-180° C	----	-----	Tarte sans garniture / Gâteau
	Pain blanc	OUI	160-190° C	Selon le poids	0,5 – 2 kg	
	Pain noir	OUI	160-190° C	Selon le poids	1 – 4 kg	
	Pain complet		160-190° C	Selon le poids	1 – 3 kg	
	Gratins	----	160-190° C	40 min	-----	Gratins de légumes, pâtes, pommes de terre
	Pizza pâte épaisse	OUI	200-260° C	12 min	-----	
	Pizza pâte fine	OUI				

Valeurs indicatives pour rôtir avec des fonctions de cuisson

Type de viande	Programme de rôtissage recommandé	Chaleur tournante	Chaleur supérieure / inférieure	Rôtir au grill	Chaleur tournante intense	Durée du rôtissage
		Température en °C				Par cm d'épaisseur de viande en min.
Rôti de boeuf		160	170-190	160	160	18
Rosbif		180	200-220	180	180-200	8-10
Bifteck		180	200-220	180	180-200	8
Veau		160	170-190	160	160-180	12
Rôti de porc		160	170-190	160	160-180	12-15
Côtes de porc fumées		160	170-190	160	160	8
Palette de porc		160	170-190	160	160-180	12-15
Rôti de porc avec couenne		160	170-190	160	160-180	12-15
Gibier		160	170-190	160		15
Sanglier		160	170-190	160		15
Filet de viande de gibier		180	180-200	180	180-200	8-10
Viande d'agneau		150-160	170-190	160		15
Canard		160	170-190	160	160-180	12
Oie		160	170-190	160	160-180	12
Poulet		160	180-200	160	160-180	8*
Dinde		160	180-190	160	160-180	12
Poisson		160	200-220			8

*un poulet entier 45-60 minutes

Thermo-sonde et fonction de température intérieure

La thermo-sonde mesure la température à l'intérieur de l'aliment pendant sa cuisson. Lorsque la température mesurée par la sonde atteint une valeur déterminée, le rôti est alors prêt : ni trop sec ni trop saignant, mais « à point ».

La cuisson s'effectuera jusqu'à ce que la température à l'intérieur du rôti ait atteint la valeur correspondante et ne peut donc pas être réglée. La durée peut varier en fonction de la taille et du type de viande, de la température de cuisson et de la fonction de cuisson sélectionnée.

La thermo-sonde peut être utilisée avec toutes les fonctions de cuisson.

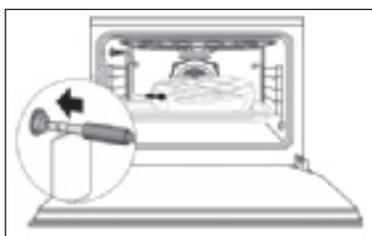
Comment enfoncer correctement la thermo-sonde

- Enfoncez l'extrémité de la thermo-sonde horizontalement dans un des côtés jusqu'au centre de l'aliment qui va être cuit.
- Enfoncez toujours la thermo-sonde jusqu'au manche.
- Une fois enfoncée, l'extrémité ne doit pas se trouver à proximité d'un morceau gras ou d'un os, ni à l'intérieur d'un espace creux (par ex chez les oiseaux).
- Chez les oiseaux, il faut veiller à introduire la thermo-sonde de sorte que celle-ci ne soit pas en contact avec un os.

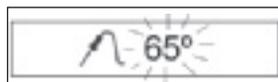
Utilisation de la thermo-sonde

■ Introduisez dans le four le rôti déjà préparé avec la thermo-sonde enfoncée.

■ Branchez la thermo-sonde dans la prise qui se trouve en haut à gauche sur la paroi latérale du four.



■ En connectant la sonde, vous verrez le symbole clignoter à l'écran, ainsi que la valeur de la température recommandée par le four pour effectuer la cuisson.



■ Si vous souhaitez modifier la température recommandée, appuyez alors sur les symboles et . Appuyez ensuite sur le symbole .

■ Sélectionnez finalement une fonction ou une recette de cuisson.

■ Pendant la cuisson le symbole s'affiche à l'écran, ainsi que la température mesurée par la thermo-sonde à ce moment, en alternance avec la température sélectionnée.



- Lorsque la température que vous aurez sélectionnée sera atteinte à l'intérieur du rôti, le four s'éteindra, un signal sonore sera émis pendant quelques instants, et le symbole clignotera.
- Appuyez sur le symbole pour arrêter le signal sonore. Le rôti est cuit à votre goût et est prêt à être servi.
- Si, lors de la cuisson, vous souhaitez modifier la température de la thermo-sonde, appuyez sur le symbole . Puis, à l'aide des symboles et , vous pourrez modifier la température sélectionnée. Finalement, en appuyant sur le symbole , vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la modification.

Valeurs indicatives de cuisson avec thermo-sonde

Plat	Température au centre en °C
Viande de boeuf	
Rosbif/filet de bœuf saignant	40-45
Rosbif/filet de bœuf à point	50-55
Rosbif/filet de bœuf bien cuit	60-65
Rôti de boeuf	80-85
Viande de porc	
Filet de porc	65-70
Rôti de porc/Jambon	80-85
Aiguillettes/jarret	80-85
Côtes, rôti	75-80
Côtes avec os	70
Côtelettes	65-70
Rôti de viande hachée	70-75
Viande de boeuf	
Rôti de boeuf	70-75
Rognons de boeuf	75-80
Jarret de boeuf	80-85
Gibier	
Viande de gibier	75-80
Rôti	60-70
Filet saignant	40-45
Filet à point	50-55
Filet bien cuit	60-65
Autres plats	
Rôti d'agneau	80-85
Farces	70-75
Volailles	85-90
Poisson	70-80

Cuisson semi-automatique avec thermo-sonde

Cette fonction permet de programmer l'heure du début de la cuisson. Une fois que la thermo-sonde aura détecté la température sélectionnée, elle éteindra le four.

Vous ne pourrez pas programmer la durée de cuisson puisque celle-ci est déterminée au moment où la température mesurée par la thermo-sonde est atteinte à l'intérieur du rôti.

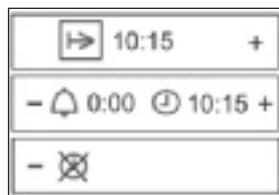
Il est important que vous soyez présent à la fin de la cuisson, puisque vous pourrez alors servir le rôti suivant la cuisson que vous souhaitez. Si vous laissez le rôti dans le four, celui-ci continuera à cuire avec la chaleur encore présente à l'intérieur, au cas où vous ne seriez pas satisfait du résultat.

Pour effectuer cette programmation, après avoir connecté la thermo-sonde au four :

■ Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.



■ En appuyant sur les symboles  ou , les 5 fonctions de manipulation de l'horloge s'afficheront à l'écran.



■ Lorsque vous aurez sélectionné la fonction heure de début de cuisson , appuyez sur le symbole . Vous verrez ensuite apparaître le symbole  à l'écran et l'heure actuelle.



■ Appuyez sur les symboles  ou  pour sélectionner l'heure de début de cuisson. Pour finir, appuyez sur le symbole , vous entendrez alors 2 bips consécutifs et le symbole  s'affichera à l'écran avec l'heure de début sélectionnée. Le four restera éteint.



■ À l'heure programmée, le four se mettra en route et commencera la cuisson.

■ Lorsque la température que vous aurez sélectionnée sera atteinte à l'intérieur du rôti, le four s'éteindra alors, un signal sonore sera émis pendant quelques instants, et le symbole  clignotera.

■ Appuyez sur le symbole  pour arrêter le signal sonore. Le four est éteint.

■ Le rôti est cuisiné à votre goût et est prêt à être servi.

Cuisson à une température inférieure

La cuisson à une température inférieure permet d'obtenir une viande plus tendre, du fait qu'elle met plus longtemps à cuire. La viande peut être consommée pendant plus longtemps puisqu'elle se conserve mieux sans se sécher.

Idéal pour des morceaux de viande tendres de veau, bœuf, porc et agneau. Mais également les blancs de poulet, dinde, canard et oie (sans os).

Cette fonction n'est pas adaptée au gibier ou au cheval, puisqu'une cuisson prolongée de cette viande provoque une odeur caractéristique très forte.

– Retirez la graisse et la peau avant de préparer la viande (sauf le magret de canard).

– Faites bien frire d'abord la viande à la poêle ou dans une casserole des deux côtés (également les extrémités).

En règle générale, plus la viande sera frite longtemps, plus le temps de cuisson ultérieur au four sera court. Faites frire les morceaux de viande épais plus longtemps que les morceaux fins. La longueur des morceaux de viande, au contraire, n'a aucune importance pour le temps de cuisson.

Régler le mode de chauffage / température de cuisson

– Chauffez le four avec la grille et la plaque de cuisson pendant environ 20 minutes afin que tout l'intérieur du four ait une température uniforme.

– Sélectionnez le mode de chauffage « Chaleur tournante » . Vous pouvez sélectionner en alternance « Chaleur supérieure / inférieure » .

– Réglez la température et le temps de cuisson d'après le tableau.

Nous appliquerons la règle suivante : morceaux de viande plus épais à 80° C, morceaux de viande plus fins à 70° C.

– Ne recouvrez pas la viande pendant la cuisson, pas même les petits morceaux.

N'utilisez pas la thermo-sonde de rôtissage, car son fonctionnement n'est pas fiable dans ce cas. En cuisson lente, le jus de la viande ne reste pas à l'intérieur mais se distribue uniformément dans tout le morceau.

– Une fois la cuisson terminée, vous pouvez couper la viande directement sans avoir à la laisser reposer comme dans le cas d'une cuisson conventionnelle.

Il est possible de maintenir la viande au chaud à 60° C dans le four. Les morceaux de viande épais entre 1 et 2 heures, et les morceaux plus fins entre 30 et 40 minutes.

Valeurs indicatives pour la cuisson à une température inférieure

Type de viande	Poids	Friture min	Cuisson min	Température
Porc				
Filet	400-600g	5	60-90	80
Filet de porc	800-1000g	7	90-105	80
Noix	1000-1500g	10-12	230-250	80
Côtes	800-1000g	8-10	120-140	80
Côtelettes	1000-1500g	10-12	120-150	80
Boeuf				
Steak	700-1200g	5-9	100-140	80
Entrecôte	1500-1800g	10-12	150-180	80
Rosbif	700-1800g	10-12	120-180	70
Fleur, boule	1 500-2000g	10-12	200-230	80
Bavette	1500-1800g	10-15	150-200	80
Veau				
Filet	500-800g	5-6	90-110	80
Rôti de veau	1000-1500g	8-10	110-120	80
Noix, boule	1500-1800g	10-12	140-160	80
Agneau				
Filet	400-600g	3-5	60-80	70
Gigot d'agneau (sans os)	2000-2500g	10-12	200-250	70
Volailles				
Blanc de poularde	400-600g	3-4	50-60	70
Magret de canard	400-600g	4-5	70-80	70

Cuire en utilisant les fonctions de cuisson

Chaleur tournante

 Un préchauffage n'est pas nécessaire et il est possible de faire cuire les aliments à plusieurs niveaux en même temps.

Hauteurs d'insertion :

1 plaque : guide d'insertion 2 à partir du bas

2 plaques : guides d'insertion 1 et 4 à partir du bas

La cuisson de plusieurs tartes ou gâteaux en moule requiert un temps de cuisson supplémentaire de 5 à 10 minutes par plaque.

■ Retirez les plaques séparément en fonction de la cuisson de chacun des plats.

■ Faites cuire en chaleur tournante  à 160° C lorsque aucune indication n'est spécifiée dans la recette suivie.

■ **Important** : Les tartes avec une garniture humide aux fruits présentent un degré d'humidité assez élevé. Il est donc préférable de cuire une seule tarte à la fois.

Chaleur supérieure/inférieure

 Faites cuire sur un seul niveau

■ Préchauffage : Sélectionnez le mode de chauffage « Chaleur tournante/Chaleur inférieure » .

■ Les moules de cuisson en fer noir et en aluminium sont adaptés à ce type de cuisson.

Chaleur tournante intense ou

 Sans préchauffage - Cuire à un seul niveau

■ Uniquement pour des tartes plates avec garniture sèche comme par ex. les tartes avec une couche de sucre.

Mode Pizza

 Faites cuire sur un seul niveau

■ pour des tartes humides

■ pour des pizzas : préchauffage

■ pour du pain : préchauffage

Cuire une pizza

 Sélectionnez le programme de cuisson au four 

– L'utilisation d'une pierre pour pizzas (accessoire spécial) permet d'obtenir une pâte de pizza particulièrement croustillante. Temps de préchauffage : 30 min au minimum !

Veuillez suivre les instructions jointes avec la pierre pour pizzas.

Recette simple de pizza

250 g de farine, 20 g de levure, 1/2 cuillère à café de sucre, 1/8 l d'eau tiède, 3 cuillerées à soupe d'huile (d'olive), sel.

Cuire une pizza sur la plaque de four

– Avec les ingrédients indiqués, préparer une pâte à lever.

– Laisser reposer la pâte jusqu'à ce que son volume double (environ 30 minutes).

– Puis pétrir de nouveau la pâte pendant quelques minutes et laisser reposer 15 minutes supplémentaires.

– Lancer le programme de cuisson , qui commence à préchauffer le four.

– Graisser la plaque du four.

Si la pizza à cuire est ronde de petite taille, introduire alors la plaque du four afin de la préchauffer également.

– Étendre la pâte, la placer sur une plaque du four et modeler un bord.

– Garnir la pâte comme souhaité, mais assez rapidement afin que celle-ci ne s'humidifie pas.

– **Pizzas de petite taille** : mettre la pâte sur la plaque préchauffée.

– Après le signal sonore, introduire la plaque au niveau du guide d'insertion 1.

– Une fois la porte fermée, le programme démarre avec une durée de cuisson de 12 minutes.

Cuire une pizza sur la pierre

– Préparer la pâte à pizza comme indiqué précédemment.

– Placer la pierre pour pizzas sur la grille et l'introduire au niveau du guide d'insertion 1.

– Préchauffer le four en mode de chauffage  à 250° C pendant 30 minutes.

– Placer la pâte sur l'élévateur enfariné et la couvrir rapidement afin qu'elle ne s'humidifie pas. La pizza couverte ne doit pas rester trop longtemps sur l'élévateur car la pâte risque de ne plus glisser.

– Une fois le préchauffage terminé, faire passer la pizza de l'élévateur à la pierre chaude pour pizzas.

– Laisser cuire pendant 8-12 min avec les réglages actuels.

Conseils concernant la plaque : « Valeurs indicatives de cuisson »

Le tableau présenté ci-dessous dresse une liste de gâteaux et de tartes avec les températures, les temps de cuisson et les guides d'insertion nécessaires dans chaque cas.

■ En ce qui concerne la température, des plages sont généralement indiquées étant donné que celle-ci dépend en grande partie de la composition de la pâte, de la quantité et du moule utilisé.

■ Nous conseillons de régler au départ à la température la plus basse, puis de sélectionner une température plus élevée par la suite uniquement si cela s'avère nécessaire, par ex. si vous souhaitez dorer davantage la pâte ou si le temps de cuisson est trop long.

■ Si vous ne trouvez pas de données concrètes pour votre propre recette, prenez pour référence les indications similaires données pour un gâteau ou une tarte.

■ Des écarts de hauteur entre les aliments peuvent donner lieu à des différences de dorage au départ. Dans ce cas, la température réglée ne doit pas être modifiée. Les différences de dorage des aliments disparaîtront après, pendant la phase de cuisson.

Valeurs indicatives de cuisson

Les valeurs des modes de fonctionnement à utiliser de préférence **sont soulignées**.

Articles de pâtisserie	Programme de cuisson recommandé		Chaleur tournante 		Chaleur supérieure / inférieure 		Chaleur tournante intense Mode Pizza 		Durée de cuisson
	Niveau	Programme	Niveau	Température en°C	Niveau	Température en°C	Niveau	Température en°C	En min
Pâte de biscuit									
Galette en moule			1	150-160	1	170-180			50-65
Gâteau en moule			1	150-160	1	170-190			50-70
Gâteau sablé			1	150-160	1	160-180			60-70
Tartes			2	150-160	1	170-180			40-60
Fonds de tartes			2	170-180	2	180-200			20-30
Tartes délicates aux fruits			2	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60
Petits gâteaux			2	150	2	170-180			15-30
Gâteau sur plaque									
Garniture sèche			2	150-160	2	180-190	2	 150-160	20-35
Garniture humide			2	160-170	1	170-180	2	 160-170	35-50
Pâte à l'huile									
Fonds de tartes			2	170-180	2	180-200			25-35
Gâteau au fromage			1	140-150	1	160-170	2	 140-150	70-90
Petits gâteaux			2	140-150	2	180-190			15-35
Gâteau sur plaque									
Garniture sèche			2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Garniture humide			2	160-170	1	170-180	2	 160-170	30-50
Pâte à lever									
Tarte en moule			1	150-160	1	175-180			40-65
Couronne à la levure			2	150-160	2	175-180			40-50
Gâteau de Noël (préchauffer)			1	150-160	1	175-180			50-70
Petits gâteaux			2	140-150	2	180-200			15-30
Gâteau sur plaque									
Garniture sèche			2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
Garniture humide			2	160-170	1	170-180	2	 160-170	30-50
Pâte à génoise									
Galettes			2	150-1690	2	175-180			30-40
Rouleaux			3	170-180	2	180-200			12-25
Desserts au blanc d'oeuf									
Meringues			2	80-90	2	100-120			80-120
Étoiles à la cannelle			2	100-120	2	120-140			20-40
Gâteau aux amandes			2	100-120	2	120-140			20-50
Autres types de pâte									
Pâte feuilletée			2	170-180	2	190-210			15-30
Pâte feuilletée avec levure			2	170-180	2	190-210			30-40
Pâte feuilletée à la crème			2	160-180	2	180-200			30-40
Pâte imbibée de sirop			2	170-180	2	190-210			30-40
Pâte à la crème et à l'huile			2	150-160	2	170-180			30-40
Gâteau au miel			2	140-150	2	170-180			20-35
Pain et Pizza									
Pain à pâte fermentée et avec levure (préchauffer : 230° C, précuire : 10 min à 230° C)			1	180	1	180	1	 180	70
Pain avec levure / pain blanc (préchauffer)			1	180	1	200	1	 180	30-60
Petits pains salés / bretzels (préchauffer : 230° C)			3	200	3	220			15-20
Pizza (préchauffer : 250° C)							1	 250	8-12

Rôtir sur la grille

Veillez à toujours rôtir les aliments avec la porte du four fermée !

- ☛ Sélectionnez le mode de chauffage .
- ☛ Réglez la température à 250° C.
- ☛ En cas de gros morceaux, il est préférable de sélectionner une température entre 200 et 250° C, afin de ne pas brûler le rôti.
- Mode de chauffage .
- Préchauffez le four pendant 5 minutes.
- Disposez les aliments à rôtir sur la grille.
- Insérez la plaque dans le guide d'insertion 1 ou 2 à partir du bas, puis introduisez la grille dans le guide d'insertion correspondant d'après les indications du tableau.
- Fermez la porte du four.

Valeurs indicatives pour rôtir sur la grille

Type de viande	Niveau	Gril 	
		1. Côté	2. Côté
en minutes			
Côtelette de porc	4	10-12	8-10
Poitrine fumée	4	12-15	8-10
Filet de porc	4	10-12	8-10
Foie en filets	5	5-6	4-5
Saucisse frite	4	8-10	6-8
Brochette de viande	3	9-11	7-8
Steak saignant	5	6-7	5-6
Steak à point	5	7-9	6-7
Bifteck	4	8-10	7-8
Côtelette d'agneau	4	7-8	6-7
Cuisses de poulet	3	15-18	10-12
Demi poulet	3	18-20	10-12
Filet de poisson	5	6-7	4-5
Truite	3	5-7	4-6
Tranche de pain grillée	5	2-3	2-3
Tranche de pain grillé garnie	4	6-8	

Décongélation

La décongélation se réalise avec un système à air chaud sur 2 niveaux, le niveau HI pour les viandes en général, et le niveau LO pour les poissons, les pâtisseries et le pain.

1. Si vous choisissez la fonction  (suivre les instructions de la section « Sélection d'une fonction de cuisson »), les indications suivantes s'affichent à l'écran :



2. En appuyant sur les symboles  ou  de la vitre, vous pourrez sélectionner le niveau de décongélation HI ou LO. Appuyez ensuite sur le symbole .
3. Pour finir, vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la sélection effectuée.

En ce qui concerne la décongélation des aliments, sachez que :

- les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de gros morceaux de viande ou de poisson, il faut les disposer sur la grille et placer une plaque en dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que la surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.
- Il faut toujours décongeler un aliment avant de le cuisiner.
- Un aliment décongelé ne doit pas être recongelé.

Tableau des temps de décongélation des aliments

Pour les temps de décongélation et le niveau à sélectionner, se reporter au tableau suivant :

ALIMENTS	NIVEAU LO		NIVEAU HI	
	Poids	Temps	Poids	Temps
Pain	1/2 kg	35 min		
Tarte	1/2 kg	25 min		
Poisson	1/2 kg	30 min		
Poisson	1 kg	40 min		
Poulet			1 kg	75 min
Poulet			1,5	90 min
Côte de boeuf			1/2 kg	40 min
Viande hachée			1/2 kg	60 min
Viande hachée			1 kg	120 min

Les temps sont fournis dans le tableau à titre indicatif, le temps de décongélation dépendra de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.

Confire

 **Attention !** Les couvercles des bocaux à fermeture twist-off® ne peuvent pas être réutilisés. S'ils sont réutilisés, les bocaux pourraient alors éclater dans certaines circonstances en les utilisant plusieurs fois.

☛ Les récipients appropriés sont des bocaux pour confire avec joint en caoutchouc et couvercle en verre, ou des récipients communs avec fermeture twist-off® (seulement avec un couvercle neuf). Les boîtes en métal ne sont pas adaptées.

☛ Ne renversez pas d'eau sur la plaque! Cela risquerait de dégager une abondante vapeur d'eau qui s'échapperait brusquement en ouvrant la porte du four. Disposez une tasse remplie d'eau sur la plaque à pâtisserie, pas sur la sole du four !

☞ Sélectionnez le Mode Pizza .

- Utilisez uniquement des ingrédients frais et préparez-les d'après les recettes habituelles.
 - Vous devez confire au maximum 6 bocaux de conserve de 1 litre.
 - Utilisez uniquement des bocaux de la même hauteur, remplissez-les aux $\frac{3}{4}$ de leur capacité avec la même garniture.
 - Les bocaux ne doivent pas se toucher entre eux.
- Introduisez la plaque à pâtisserie dans le guide d'insertion 1 à partir du bas.
- Disposez une tasse remplie d'eau sur la plaque à pâtisserie.
- Réglez le Mode Pizza  sur 160° C et observez le processus pour confire. Au bout de 10 ou 20 minutes, le liquide dans les premiers bocaux commence à perler tout d'abord, la plupart du temps, dans le bocal situé à droite devant.

Fruits

- Débranchez ensuite le four et laissez reposer les bocaux encore 30 minutes. (environ 15 min pour les fruits délicats comme les fraises) avec la porte fermée.

Légumes et viande

- Lorsque le liquide commence à perler, réduisez à 100° C et continuez la cuisson de 30 à 60 minutes.
- Débranchez ensuite le four et laissez reposer les bocaux 30 minutes.

La sécurité pour enfants

La sécurité pour enfants permet de protéger le four de toute manipulation involontaire des réglages. Elle offre, de plus, une protection supplémentaire pour les enfants en bas âge.

Si la sécurité de protection pour enfants est **activée**, **seule la fonction d'arrêt du four peut être actionnée**. Il n'est possible ni de modifier les valeurs réglées, ni d'allumer le four.

Activation / désactivation de la sécurité pour enfants

Activation de la sécurité pour enfants :

■ Allumez d'abord le four en appuyant sur le symbole , si celui-ci est éteint.

■ Appuyez ensuite simultanément sur les symboles  et .



■ Vous entendrez alors 1 bip prolongé et vous verrez le symbole  à l'écran. Le four est alors verrouillé.

Si vous touchez la vitre de la façade du four, le symbole  apparaîtra à l'écran, indiquant que le four est verrouillé.

Désactivation de la sécurité pour enfants :

■ Appuyez simultanément sur les symboles  et .

■ Vous entendrez alors un bip prolongé. Le four est alors déverrouillé.

Nettoyage et entretien

Nous vous remercions de lire le présent chapitre dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Si vous le nettoyez correctement et l'entretenez régulièrement, il restera en bon état pendant plusieurs années. Vous trouverez ici toute une série de conseils afin d'entretenir et de nettoyer à fond chacune des surfaces du four sans les endommager.

Pour toutes les surfaces

 Les dispositifs de nettoyage à vapeur et/ou sous pression ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil ! L'appareil pourrait subir des dommages susceptibles de **mettre en danger la vie de l'utilisateur**.

 **Risque de brûlures !** Laissez refroidir l'appareil au moins jusqu'à ce qu'il soit possible de le toucher avec la main, avant de le nettoyer.

 Veuillez suivre à la lettre le manuel d'utilisation en ce qui concerne les produits de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les taches ou les résidus qui n'ont pas complètement été éliminés risquent de brûler à nouveau lorsque l'appareil chauffera. Ce type de tache ou résidu ne peut généralement plus être éliminé sans laisser de traces.

S'il s'agit de taches superficielles, nettoyez les surfaces avec un chiffon, une brosse ou une éponge douce et de l'eau chaude avec un peu de lessive. Rincez à l'eau froide afin qu'il ne reste aucune trace de lessive susceptible de produire des décolorations ou des taches. Séchez ensuite avec un chiffon.

☞ Pour les taches plus incrustées, des indications sont données dans les paragraphes suivants concernant les différentes surfaces et éléments.

☞ VSR 0-FIX-C est idéal pour le nettoyage de la vitrocéramique, de l'émail et du revêtement de la surface intérieure de la porte. Cette poudre de nettoyage est disponible auprès du Service après-vente KÜPPERBUSCH.

Ne jamais nettoyer avec :

- des produits de nettoyage agressifs ou blanchissants qui contiennent par exemple de l'oxygène actif, du chlore ou d'autres substances corrosives.
- des produits de nettoyage qui provoquent des rayures, comme des agents abrasifs, de la laine d'acier, de la laine d'acier avec du savon, des brosses dures, des tampons métalliques, des éponges en plastique ou avec une surface qui gratte (face du tampon).

Élimination des incrustations

Les incrustations plus résistantes doivent tout d'abord être ramollies, en utilisant pour ce faire un chiffon mouillé. Elles peuvent ensuite être éliminées plus facilement.

Utilisation d'une raclette de nettoyage

 Attention ! Risque de coupures ! Les lames de la raclette de nettoyage sont très aiguisées.

Appliquez la raclette de nettoyage toujours à plat, puis détachez les incrustations.

- ⚠ Veillez à ne pas rayer les surfaces avec les angles de la raclette, ni à endommager les joints.



- ☞ Une raclette de nettoyage est appropriée pour éliminer les salissures résistantes.
- ☞ Pour un nettoyage à fond, nous recommandons le VSR 0-FIX-C. Le nettoyant en bombe peut être utilisé ici.

Utilisation d'un nettoyant en bombe - indications

- ⚠ Respectez toujours les indications du fabricant. Le nettoyant en bombe abîme l'aluminium, tout comme les surfaces vernies et les plastiques.
- ⚠ N'aspergez pas de produit l'ouverture du ventilateur situé sur la paroi arrière. Le catalyseur ökotherm® est détruit au contact du nettoyant en bombe.

Pour des raisons environnementales, il faudra si possible renoncer au nettoyant en bombe. Malgré tout, si vous souhaitez continuer à l'utiliser, sachez que seuls l'espace intérieur et les plaques émaillées du four peuvent être traités avec ce produit.

Garnitures chromées du four

Façade et poignée de porte recouvertes de garnitures chromées de couleur noire.

- ⚠ Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse et d'albumine, car ils risquent de devenir des taches.
- ⚠ Ces finitions sont particulièrement sensibles aux rayures et sont attaquées par le nettoyant en bombe ! **N'utilisez pas de raclette de nettoyage, de tampons ou d'éponges à fibre dure !**
- ☞ Nettoyez-les uniquement à l'eau chaude avec un peu de lessive et un chiffon ou une éponge douce.

Acier fin

Partie avant de la porte en acier fin, tableau de commandes

- ⚠ L'acier fin est particulièrement sensible aux rayures ! **N'utilisez pas de raclette de nettoyage**
- ⚠ Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse et d'albumine, car ils risquent de devenir des taches.

Nous recommandons de traiter les surfaces en acier fin une fois par semaine avec un produit spécial pour l'entretien de l'acier fin. Celui-ci crée une pellicule qui protège l'acier fin des décolorations.

Émail

Espace intérieur, façade et plaques du four

Il est possible d'utiliser des éponges en plastique avec une partie tampon. Certains produits présentent cependant une surface granuleuse sur la partie tampon qui produit des rayures. Il faut donc tester sur une surface peu apparente.

Vitre de la porte

Partie intérieure de la porte - revêtement de la vitre

- ⚠ Si possible, n'utilisez pas de nettoyant en bombe car, en cas d'utilisation régulière, il risque d'**éliminer** peu à peu la surface de revêtement de la vitre.

Une raclette de nettoyage est appropriée pour éliminer les salissures résistantes.

- ☞ Pour un nettoyage à fond, nous recommandons le VSR 0-FIX-C ou du produit pour vitres.

Partie avant de la porte, tableau de commandes

- ☞ Nettoyez la **façade du four** uniquement à l'eau chaude avec un peu de lessive et un chiffon ou une éponge douce. Vous pouvez utiliser du produit pour vitres.

Joint de la porte

- ☞ Pour nettoyer le joint de la porte, il faut extraire celui-ci afin que de la saleté ne puisse pas s'accumuler en dessous. Voir « Remplacer le joint de la porte ».

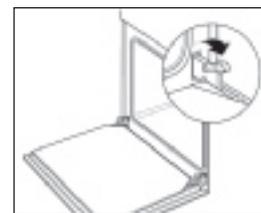
Si nécessaire, vous pouvez le nettoyer avec un peu de lessive ou le passer au lave-vaisselle.

Montage et démontage de la porte du four

Modèle EEB6550.8

Extraire la porte du four

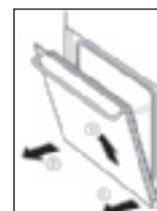
- Ouvrez entièrement la porte du four.
- Repliez vers l'avant les étriers au niveau des charnières de la porte.



- Saisissez latéralement la porte du four avec les deux mains et refermez-la presque entièrement.



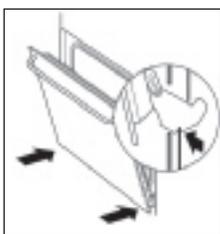
- Soulevez légèrement la porte et extrayez les charnières des ouvertures de la porte en tirant sur celles-ci vers l'avant.



Installer la porte du four

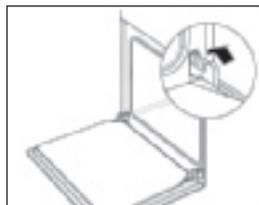
- Saisissez latéralement la porte du four avec les deux mains et introduisez les charnières dans les ouvertures correspondantes. La charnière s'emboîte.

- Ouvrez lentement et entièrement la porte du four.



- Rabaissez de nouveau les étriers au niveau des charnières de la porte.

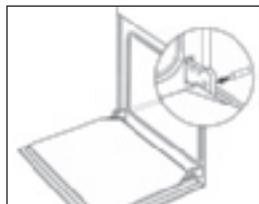
- Fermez la porte du four.



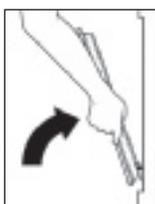
Modèle EEBK6550.8

Extraire la porte du four

- Ouvrez entièrement la porte du four.
- Introduisez les goupilles de sécurité dans les orifices des charnières de la porte.



- Saisissez latéralement la porte du four avec les deux mains et refermez-la presque entièrement.



- Soulevez légèrement la porte et extrayez les charnières des ouvertures de la porte en tirant sur celles-ci vers l'avant.

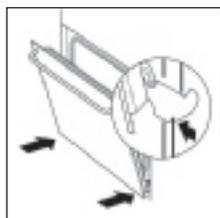
- ⚠ Attention ! Risque de lésions ! Ne retirez pas les goupilles de sécurité des orifices. **La charnière est droite.** Pour le montage, la charnière doit également se trouver droite. Une fois les goupilles enlevées, il est impossible de maintenir à nouveau la charnière droite.



Installer la porte du four

- Saisissez latéralement la porte du four avec les deux mains et introduisez les charnières dans les ouvertures correspondantes. La charnière s'emboîte.

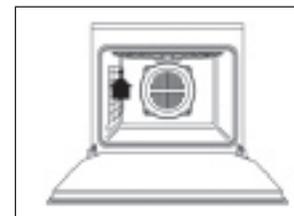
- Ouvrez lentement et entièrement la porte du four.



Démontage et montage des grilles latérales

Démontez les grilles latérales

- Tirez sur les grilles latérales après avoir desserré leurs écrous chromés de fixation, situés sur les côtés de la cavité du four.
- Extrayez les grilles.



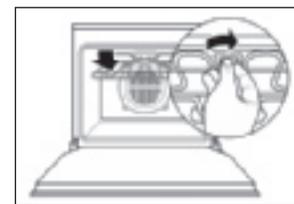
Montez les grilles latérales

- Installez les grilles latérales en les emboîtant avec les écrous.

Abaisser / relever la résistance chauffante

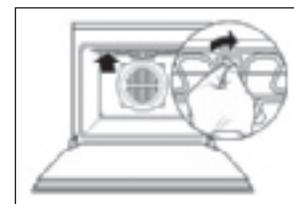
Abaisser la résistance chauffante (Chaleur supérieure/Gril)

- Débloquez le verrou et abaissez la résistance chauffante.



Relever la résistance chauffante.

- Relevez la résistance chauffante et bloquez à nouveau le verrou.



Régénération du catalyseur ökotherm®

Avec la fonction de cuisson Chaleur tournante activée, le catalyseur ökotherm® dissout les particules de graisse et les odeurs présentes. Ce processus est suffisant en utilisation normale de cette fonction Chaleur tournante. Pour des cas particuliers (rôtissage intense et en grandes quantités), il est possible que des particules de graisse se déposent sur le catalyseur. Lors d'une cuisson ultérieure, par ex. d'une pizza, celles-ci se dissoudront peu à peu.

Si vous avez l'impression que l'effet nettoyant du catalyseur a diminué (apparition de fortes odeurs), il est possible de le régénérer en éliminant les résidus de graisse accumulés.

Régénération du catalyseur ökotherm®

- Positionnez le sélecteur de fonction sur Chaleur tournante.
- Réglez à 200° C le régulateur de la température et
- chauffez le four vide pendant 60 minutes.

Aide en cas de panne

⚠ Les réparations ne peuvent être réalisées que par un professionnel agréé !

Vous pourrez cependant réparer certaines pannes. Vérifiez d'abord si une erreur de manipulation a été commise. Les réparations effectuées sous garantie ne sont pas exemptes de frais, en cas d'erreur de manipulation ou de non-respect de l'une des indications décrites ci-dessous.

Que faire si...

... les capteurs et l'éclairage ne fonctionnent pas ?

Vérifier : La prise de secteur est-elle branchée ? Le fusible domestique est-il en bon état ? Coupure de courant ? La sécurité de protection pour enfants est-elle activée ?

... un ou plusieurs capteurs ne réagissent pas lors de la mise en marche, mais il est possible de mettre l'éclairage en route ?

Cause possible : Les capteurs adaptent en permanence leur sensibilité aux conditions ambiantes. Dans des conditions défavorables, par ex lorsque quelqu'un s'appuie sur les capteurs pendant longtemps, ceux-ci peuvent mettre quelques minutes avant de réagir à nouveau.

Patienter environ 15 secondes, ou déconnecter puis connecter de nouveau le fusible. Répéter la procédure une nouvelle fois si nécessaire !

Les commandes seront opérationnelles et les capteurs réagiront de nouveau à la mise en marche.

... un ou plusieurs capteurs ne régissent pas, même après avoir déconnecté et connecté à nouveau le fusible ?

Cause possible : Commande de capteur ou élément de structure défectueux.

Après avoir déconnecté puis connecté à nouveau le fusible deux fois de suite, le déconnecter encore et en informer le service après-vente.

... la vitre de la porte est cassée ?

Éteindre le four et demander au service après-vente de remplacer la vitre.

... le joint de la porte est détérioré ?

Remplacer le joint de la porte. Voir « Remplacer le joint de la porte ».

Ne pas faire marcher le four avec le joint de la porte endommagé !

... l'éclairage du four ne fonctionne pas ?

Le four peut être utilisé normalement. Changer la lampe halogène dès que possible - avec le four froid - Voir « Remplacement de l'éclairage du four ».

...de fortes odeurs apparaissent ?

Régénérer le catalyseur ökotherm®. Voir « Régénération du catalyseur ökotherm® ».

... une forte odeur de vinaigre se dégage pendant la cuisson ?

Lors de la cuisson au four de plats à base d'alcool ou de levure avec des programmes qui utilisent la chaleur tournante, une odeur de vinaigre risque de se dégager. Si cette odeur est gênante, **utiliser alors un programme sans mise en route du ventilateur**, comme par ex. la chaleur supérieure/inférieure.

... des taches de jus de fruits ou d'albumine se forment sur les pièces émaillées ?

Il s'agit d'une modification de l'émail sans importance et qui peut être résolue.

Entretien

Remplacement de l'éclairage du four

⚠ **Attention !** Les lampes halogènes deviennent très chaudes après un fonctionnement prolongé. Elles ne doivent donc être remplacées qu'une fois froides.

⚠ **Attention, risque de décharge électrique !** Avant de retirer le couvercle de la lampe du four, il est nécessaire de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : déconnectez ou dévissez le fusible ou bien débranchez la prise de secteur !

⚠ Remplacez les lampes halogènes uniquement par des lampes du même type. Les lampes halogènes neuves sont disponibles auprès du Service après-vente Küppersbusch.

✎ Ne touchez pas les lampes halogènes à mains nues. Les empreintes digitales brûlent sur le verre de la lampe et réduisent aussi bien la luminosité que sa durée de vie.

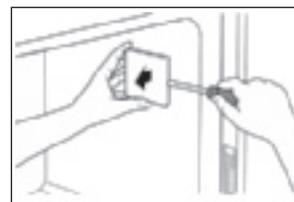
⚠ Lorsque le couvercle en verre ne se détache pas du premier coup (par exemple à cause de la saleté accumulée après une utilisation prolongée), il peut arriver en faisant levier pour le détacher que le verre se fende. Placez alors un chiffon sur le couvercle afin de récupérer les morceaux de verre, le cas échéant.

Remplacement de la lampe halogène

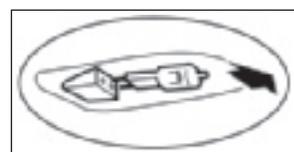
– Démontez la grille latérale d'insertion de plaques et de grilles.



– Extrayez le couvercle en verre en faisant levier délicatement avec un tournevis.



– Retirer la lampe halogène de son logement.



– Installez la lampe halogène neuve à l'aide d'un chiffon (par exemple, un mouchoir en papier).

– Remettez le couvercle en verre en place, en appuyant jusqu'à ce que celui-ci s'emboîte.

– Montez de nouveau la grille latérale pour insertion de plaques.

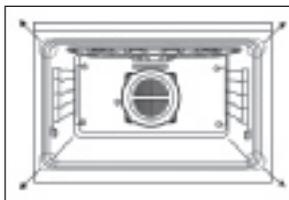
Remplacer le joint de la porte

⚠ Ne pas faire marcher le four sans joint de porte ou avec celui-ci endommagé !

Si le joint est endommagé ou qu'il est impossible de nettoyer, il faut alors le remplacer. Un joint neuf est disponible auprès du Service après-vente KÜPPERSBUSCH.

Détachement du joint

- Pour détacher le joint, il suffit de tirer doucement sur celui-ci vers l'extérieur, au niveau de chacun des angles.



Mise en place du joint neuf

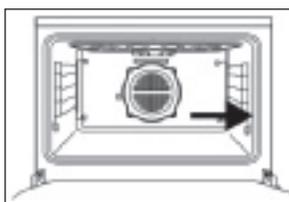
- Installez le joint en accrochant un à un les angles sur la façade du four.

🔧 Veillez à ne pas plier les crochets !

Plaque signalétique

S'il est nécessaire de faire appel au Service après-vente et de commander des pièces de rechange, il faudra fournir les données indiquées sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique du four se trouve à droite sur la moulure latérale et elle est visible en ouvrant la porte du four.



- En cas de consultation auprès de notre Service après-vente, il convient de noter les données suivantes :

Numéro de fabrication du four											

Désignation du modèle de four											

Instructions de montage pour du personnel spécialisé

- Seules les plaques de cuisson intégrées KÜPPERSBUSCH ont été conçues et fabriquées pour être utilisées au dessus d'un four KÜPPERSBUSCH. Aucune autre plaque de cuisson ne peut être utilisée.
- Il faut respecter impérativement les prescriptions légales en vigueur et les conditions de raccordement de la compagnie électrique.
- Le four doit être débranché du secteur à chaque nouvelle connexion, réparation et remplacement de la lampe de l'appareil. Déconnecter le fusible ou débrancher la prise de secteur.

- Une protection complète contre un contact électrique accidentel doit être assuré pendant le montage.
- L'appareil est conçu pour être branché et ne peut être raccordé qu'à une prise de courant avec une mise à la terre installée conformément aux prescriptions établies. Le changement de place d'une prise de courant ou le remplacement de la ligne de raccordement ne peut être réalisé que par un électricien spécialisé en tenant compte des prescriptions établies.
- Si la prise de courant n'est plus accessible après le montage, il est nécessaire que, conformément aux consignes de sécurité établies, l'installation soit équipée d'un dispositif de coupure omnipolaire, à une distance de contact d'au moins 3 mm.
- La prise de courant de l'appareil doit se trouver à l'extérieur de la zone de montage.
- L'armoire où est installé le four doit pouvoir résister à une température allant jusqu'à 90°C. Cette indication s'applique tout particulièrement aux contreplaqués, encollages, surfaces plastiques, colles et vernis. Les cloisons des meubles en contact avec l'armoire doivent pouvoir résister à une température d'au moins 70°C.
- L'appareil doit obligatoirement être monté en position horizontale sur une planche plate et stable. La planche ne doit pas se plier.
- Si le meuble n'est pas fixé au mur, il faut le visser avec un coin de renforcement commun.

Électricité

Le branchement s'effectue dans une prise de courant avec raccordement au secteur.

Modèle EEB6550.8

Puissance totale :
à 230 V: 3,6 Kw
à 235 V: 3,7 Kw

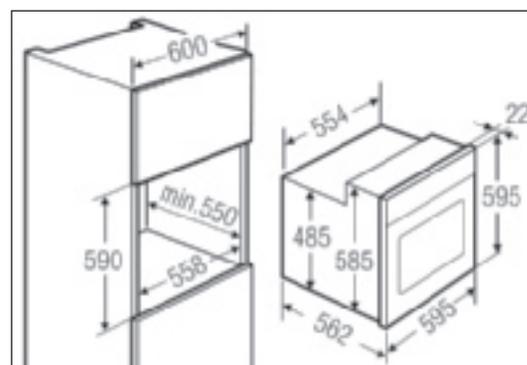
Valeurs de branchement : 230-240 V, 50 Hz
Fusible : 16A

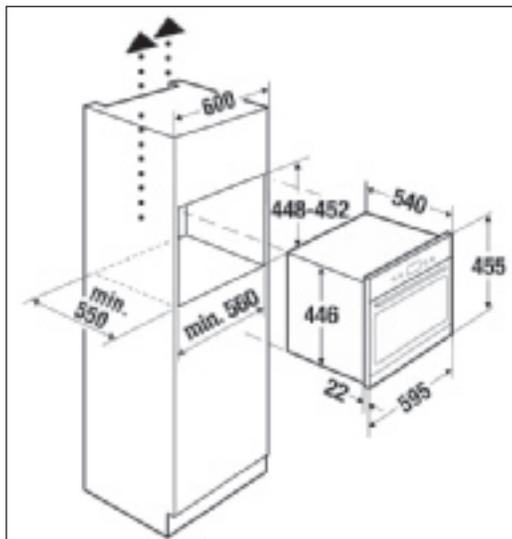
Modèle EEBK6550.8

Puissance totale : à 230 V: 3,2 Kw
Valeurs de branchement : 220-240 V, 50 Hz
Fusible : 16A

Mesures pour le montage

Modèle EEB6550.8

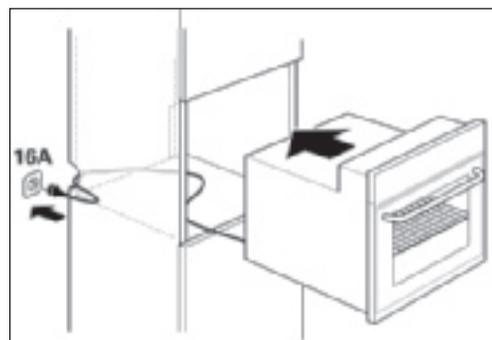




Montage dans le meuble de cuisine

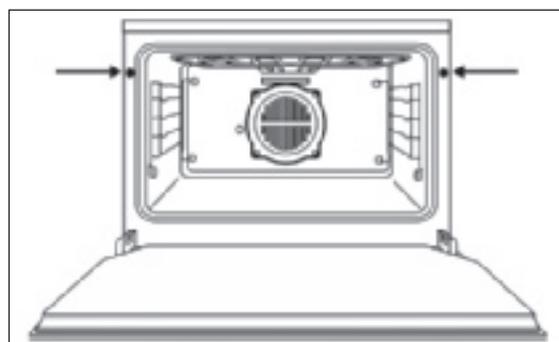
Montage du four dans le meuble de cuisine

- Branchez la prise de courant.
- Introduisez le four en entier dans le logement de l'armoire. Veillez à ne pas coincer le câble de branchement de l'appareil !



Fixation du four au meuble de cuisine

- Ouvrez la porte du four. Avec les vis introduites de manière inclinée de l'intérieur vers l'extérieur, vissez l'appareil à l'armoire.



KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

Küppersbusch Ges.m.b.H.
Eitnergasse 13, 1231 Wien, Telefon: 01 / 8 66 80-0, Telefax: 01 / 8 66 80 72
www.kueppersbusch.at · e-Mail: verkauf@kueppersbusch.at

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK