



MARQUE: **SIEMENS**
REFERENCE: **VB578D0S0**
CODiC: **4418336**



NOTICE
↓

SIEMENS



Einbaubackofen

Built-in oven

Four encastrable

Inbouwoven

VB578D0S0

siemens-home.bsh-group.com/welcome

| | |
|----------------------------|----|
| Gebrauchsanleitung | 3 |
| Instruction manual | 26 |
| Notice d'utilisation | 49 |
| Gebruiksaanwijzing | 73 |

Register
your
product
online

Table des matières

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|  | Utilisation conforme | 50 |  | Nettoyage | 62 |
|  | Précautions de sécurité importantes | 50 | | Nettoyants appropriés | 62 |
| | Généralités | 50 | | Maintenir l'appareil propre | 63 |
| | Fonction de nettoyage | 52 | | Nettoyer le compartiment de cuisson | 64 |
|  | Causes de dommages | 52 |  | Fonction nettoyage | 64 |
| | Généralités | 52 | | Autonettoyage pyrolytique | 64 |
|  | Protection de l'environnement | 53 |  | Supports | 66 |
| | Économie d'énergie | 53 | | Décrocher les supports | 66 |
| | Élimination écologique | 53 | | Accrocher les supports | 66 |
|  | Présentation de l'appareil | 54 |  | Porte de l'appareil | 66 |
| | Bandeau de commande | 54 | | Dépose et pose des vitres de la porte | 66 |
| | Touches | 54 | | Décrocher et accrocher la porte de l'appareil | 67 |
| | Écran | 54 |  | Anomalies, que faire ? | 68 |
| | Modes de cuisson et fonctions | 55 | | Messages d'erreur | 68 |
| | Sélecteur de température | 55 | | Changer la lampe du four | 69 |
| | Fonctions du compartiment de cuisson | 56 |  | Service après-vente | 69 |
|  | Accessoires | 56 | | Numéro de produit et numéro de fabrication | 69 |
| | Niveaux d'enfournement | 56 |  | Testés pour vous dans notre laboratoire | 70 |
| | Fonction d'arrêt | 57 | | Tableau des plats | 70 |
| | Jeu de rails télescopiques | 57 | | Conseils d'utilisation | 71 |
| | Accessoires en option | 57 | | Plats tests | 72 |
|  | Avant la première utilisation | 58 | | | |
| | Régler l'heure | 58 | | | |
| | Chauffe à vide du four | 58 | | | |
| | Nettoyer les accessoires | 58 | | | |
| | Monter le jeu de rails télescopiques | 58 | | | |
|  | Utilisation de l'appareil | 59 | | | |
| | Allumer et éteindre le four | 59 | | | |
| | Coupure de sécurité automatique | 59 | | | |
|  | Fonctions temps | 59 | | | |
| | Vue d'ensemble des fonctions de temps | 59 | | | |
| | Utiliser l'horloge électronique | 59 | | | |
| | Réglage de la minuterie automatique | 60 | | | |
|  | Sécurité-enfants | 61 | | | |
| | Activer la sécurité enfants | 61 | | | |
| | Désactiver la sécurité enfants | 61 | | | |
|  | Réglages de base | 61 | | | |
| | Liste des réglages de base | 61 | | | |
| | Modifier les réglages de base | 61 | | | |
| | Régler le mode économie d'énergie | 62 | | | |

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.bsh-group.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 56

Précautions de sécurité importantes

Généralités

Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil. Attention aux brûlures après les avoir retirés.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Fonction de nettoyage

Mise en garde – Risque d'incendie !

- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.


Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

Mise en garde – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses. Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine. Ne restez pas longtemps dans la pièce. Éloignez les enfants et les animaux. Respectez les indications même si l'heure de fin est repoussée en cas de fonctionnement différé.

Mise en garde – Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
-  L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

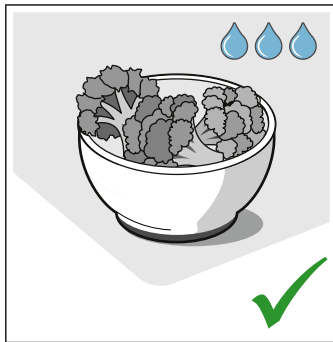
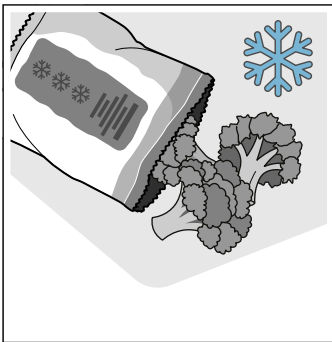
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. → "Nettoyage" à la page 62
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Protection de l'environnement

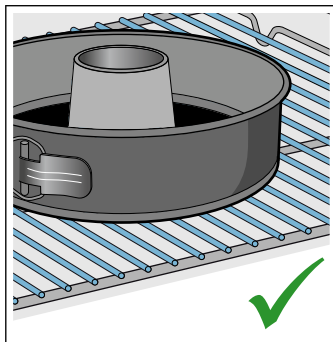
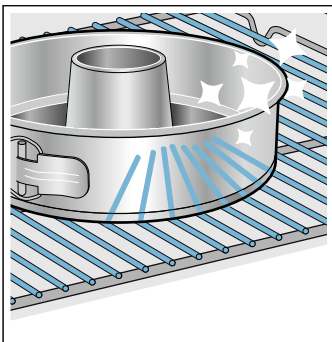
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

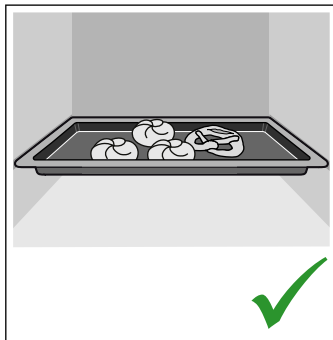
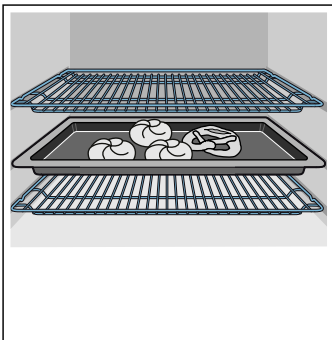
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



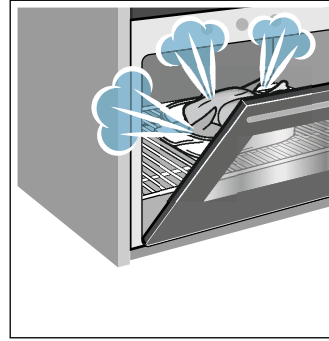
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



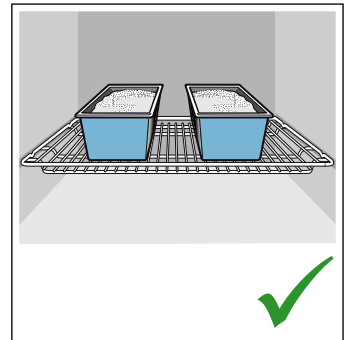
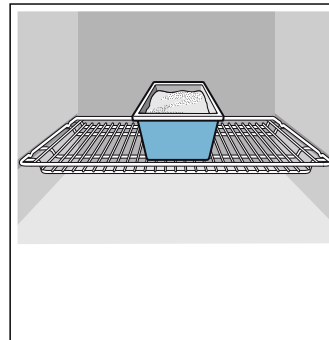
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.



- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.



- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

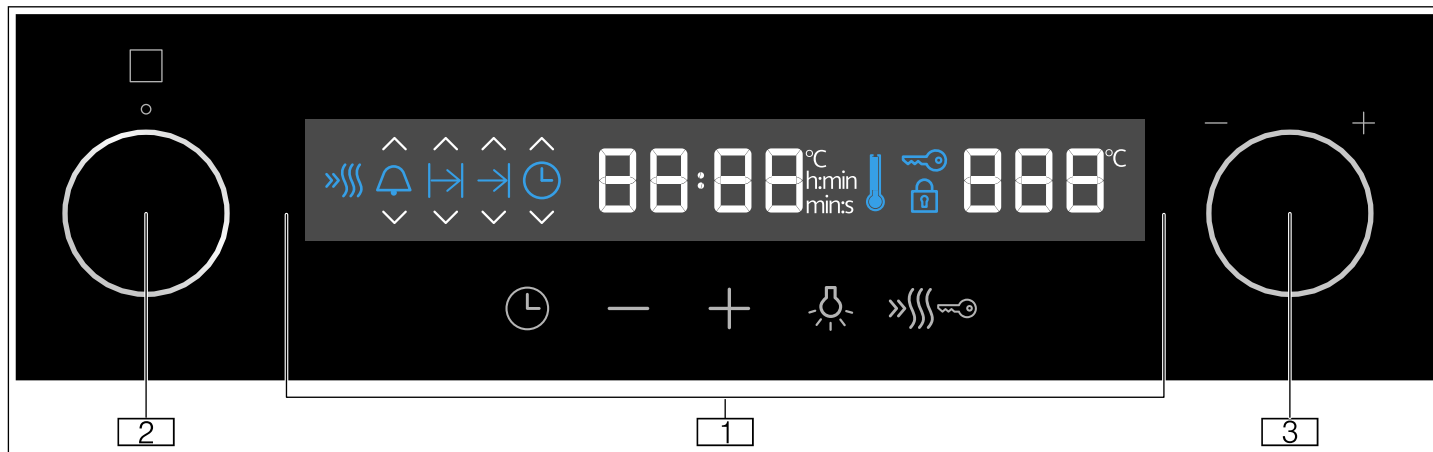
Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de régler les différentes fonctions de votre appareil. Ci-après l'aperçu du bandeau de commande ainsi que la disposition des éléments de commande.



1 Touches et affichage

Les touches sont des zones tactiles sous lesquelles se trouvent des capteurs. Effleurez uniquement le symbole pour sélectionner la fonction.

L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.

2 Sélecteur de fonction

Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de cuisson ou d'autres fonctions. Le mode de cuisson sélectionné pour la fonction s'allume. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro.

3 Sélecteur de température

Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur de température ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de température à gauche ou à droite. Il n'a pas de position zéro.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs sur un fond foncé.

| Symbole | Explication |
|---------|-----------------------------|
| »»»» | Chauffage rapide |
| 🔔 | Minuterie courte |
| ⏪ | Durée |
| ⏩ | Heure de fin |
| 🕒 | Heure |
| 00:00 | Affichage de l'heure |
| 🌡️ | Contrôle de température |
| 🔑 | Sécurité enfants |
| 🔒 | Verrouillage de la porte |
| 000 | Affichage de la température |

Touches

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches.




Si une touche n'a aucune fonction, un signal retentit.

| Touche | Explication | |
|--------|--------------------|---|
| 🕒 | Fonctions de temps | Régler le timer 🔔, la durée ⏪, l'heure de fin ⏩, et l'heure 🕒 |
| - | Moins | Réduire la valeur de réglage |
| + | Plus | Augmenter la valeur de réglage |
| 💡 | Éclairage | Allumer et éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson |
| »»»» | Chauffage rapide | Activer et désactiver le chauffage rapide |
| 🔑 | Sécurité enfants | Activer et désactiver la sécurité enfants en veille |

Modes de cuisson et fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions.

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

| Mode de cuisson | Température/niveau | Utilisation |
|--|---|---|
|  Position zéro | - | Le four est éteint. |
|  Chaleur tournante 3D | 50-280 °C | Pour la préparation de plats sur un à deux niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air. |
|  Air pulsé | 50-280°C | Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un niveau. La chaleur de la résistance de chauffe est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs. |
|  Position Pizza | 50-280°C | Pour la préparation de pizza fraîche et de produits surgelés, par ex. frites ou strudel. La résistance de chauffe et les ventilateurs chauffent rapidement et répartissent la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson. |
|  Décongeler | 30-60 °C | Pour décongeler la viande, la volaille, le pain ou les gâteaux. le ventilateur répartit l'air tiède tout autour du mets. |
|  Chaleur de sole | 50-280°C | Pour poursuivre la cuisson de mets. La chaleur est uniquement diffusée par la sole. |
|  Nettoyage | Positions de nettoyage : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort | Pour l'autonettoyage du compartiment de cuisson. |
|  Gril, petite surface | Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort | Faire griller des steaks, des saucisses, des toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe. |
|  Gril, grande surface | Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort | Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée. |
|  Gril air pulsé | 50-280°C | Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. |
|  Convection naturelle douce | 50-280°C | Pour la cuisson délicate de mets sélectionnés (par ex. viande, légumes) sur un niveau sans préchauffage . Ce mode de cuisson n'est pas adapté aux mets qui augmentent de volume pendant la cuisson (par ex. pain). Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel et la classe d'efficacité énergétique. |
|  Convection naturelle | 50-280°C | Pour des gâteaux, soufflés et pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. |

Remarque : Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez les valider ou les modifier dans la plage respective.

Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température. La température réglée est indiquée à l'écran.

Remarque : La température est réglable par pas de 1 degré jusqu'à 100 °C, puis par pas de 5 degrés.

Contrôle de température

Les barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

| | |
|------------------------------------|--|
| Témoin de chauffe | Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies. Les barres sont remplies lors des positions gril et de nettoyage. Les barres ne sont pas remplies lors du mode de cuisson Convection naturelle douce. |
| Affichage de la chaleur résiduelle | Quand l'appareil est éteint, le contrôle de la température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60°C. |

Fonctions du compartiment de cuisson

Certaines fonctions facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.


Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue lors de fermeture de la porte.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint.

Lors de la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

Remarque : Avec le mode de cuisson convection naturelle douce l'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint automatiquement après env. 1 minute. Il peut être allumé via la touche .

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Lors du mode de cuisson Convection naturelle douce, le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint plus souvent pour économiser de l'énergie.

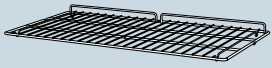
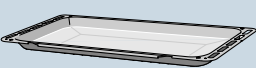

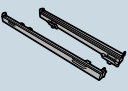
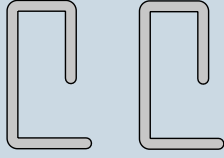
Attention !

Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

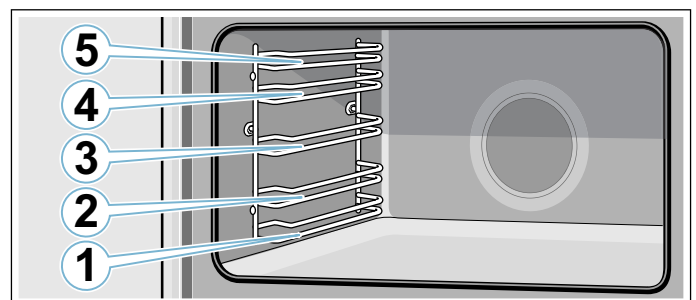
Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

| Accessoires | Description |
|---|--|
|  | Plaque à pâtisserie et rôtissage Pour des récipients, des moules à gâteau, des rôtis, des grillades, des plats surgelés. |
|  | Plaque universelle Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries, des plats surgelés et de gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. |
|  | Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries. |
|  | Jeu de rails télescopiques Avec les rails télescopiques, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin. |
|  | Tiges de sécurité Pour verrouiller les charnières. |

Niveaux d'enfournement

La plaque à pâtisserie et la grille à pâtisserie et rôtissage peuvent être insérées à 5 hauteurs différentes dans le compartiment de cuisson. Introduisez-les toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.




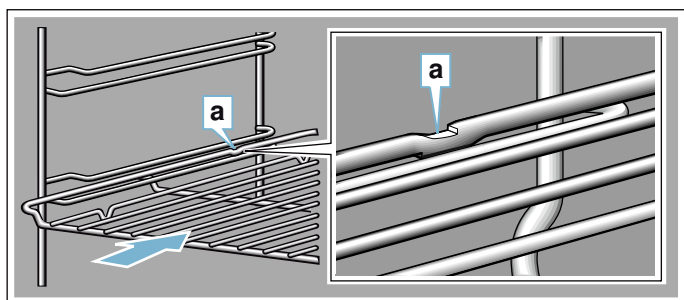
Mise en garde – Risque d'incendie !

Ne mettez en aucun cas une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou tout autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager l'appareil.

Fonction d'arrêt

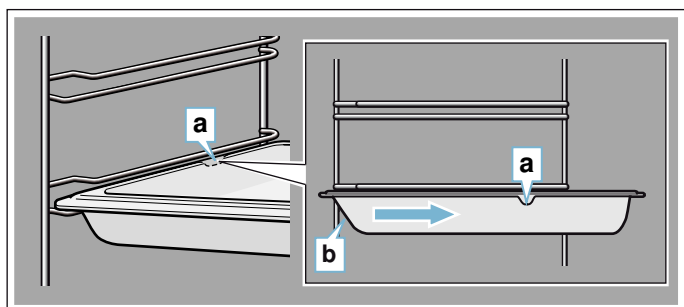
L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas .



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : lèchefrite

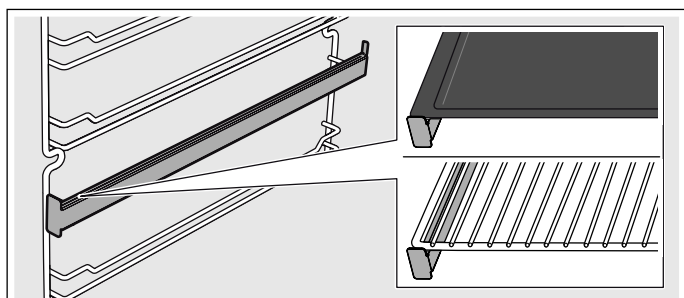


Jeu de rails télescopiques

Mise en garde – Risque de brûlure !

Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil. Attention aux brûlures après les avoir retirés.

Les rails télescopiques vous permettent de retirer l'accessoire complètement. Lors de la mise en place du support de la plaque à pâtisserie et de la grille, veillez à ce qu'ils s'encliquettent dans les rails télescopiques devant l'indentation.



Accessoires en option

Vous pouvez racheter des accessoires auprès de notre service après-vente.


| Accessoires | Description |
|-------------------------------------|---|
| Plaque à pâtisserie émaillée | Pour des gâteaux sur plaque et les petites pâtisseries. Référence service clients : 11012235 |
| Plaque universelle | Pour les gâteaux fondants, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. Référence service clients : 11012236 |
| Grille | Pour les récipients, les moules à gâteau, les rôtis, les grillades, les plats surgelés. Référence service clients : 11012237 |
| Jeu de rails télescopiques | Jeu de rails télescopiques pour un niveau. Référence service clients : 12006236 |


Avant la première utilisation

Vous trouverez ici des instructions à suivre avant d'utiliser votre four pour la première fois et de préparer vos aliments.

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations en la matière.

Régler l'heure

Après le raccordement **12:00** clignote et le symbole  s'allume dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Réglez l'heure à l'aide de la touche **-** ou **+**.
 2. Appuyez sur la touche .
- Remarque :** Après expiration du délai de réglage, l'heure est automatiquement mémorisée. L'heure est réglée.

Chauffe à vide du four


Premier nettoyage du four

1. Retirez les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson. → "Supports" à la page 66
2. Enlevez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer le four à vide, la porte fermée.

Remarque : Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, tels que des billes de polystyrène. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.

1. Tournez le sélecteur de fonctions sur .
2. Réglez le thermostat sur la température maximale.
3. Éteignez le four au bout d'1 heure.

Remarque : Pendant la première chauffe, il est possible que des bruits de froissement proviennent du four.

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Remettez les grilles en place.
3. Si nécessaire, nettoyez les vitres de la porte. → "Porte de l'appareil" à la page 66

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Monter le jeu de rails télescopiques

Veillez consulter le kit fourni pour trouver des indications relatives au montage des rails télescopiques.

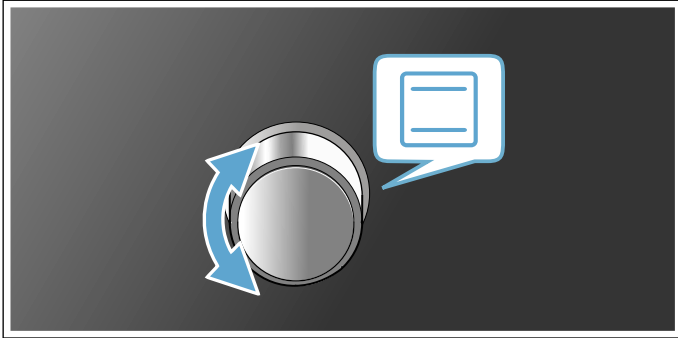
Utilisation de l'appareil

Allumer et éteindre le four

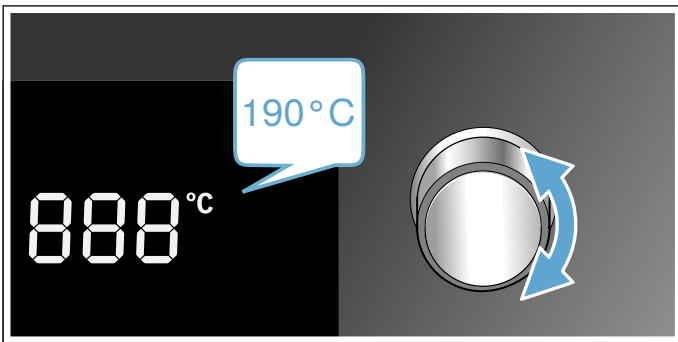
Allumer le four

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.

Remarque : Une température standard ou la position gril est pré-réglée pour chaque fonction.



2. Modifiez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.



Le four commence à chauffer.

Remarque : L'affichage du contrôle de la température indique le statut actuel de la chauffe.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

Éteindre le four

Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Activer le chauffage rapide

Pour chauffer le compartiment de cuisson le plus rapidement possible, appuyez sur la touche »|||.

Remarque : Le chauffage rapide est disponible avec la chaleur tournante 3D, l'air pulsé, la position Pizza et la convection naturelle.





Coupure de sécurité automatique

L'appareil dispose d'une coupure de sécurité automatique. Le four s'éteint automatiquement après 13 heures.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.



Vue d'ensemble des fonctions de temps

| Fonction de temps | Utilisation |
|--|---|
|  Minuterie courte | La minuterie courte fonctionne comme un minuteur de cuisine. Elle marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil. |
|  Heure | Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure. |
|  Durée | Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner. |
|  Heure de fin | Entrez la durée et une heure de fin souhaitée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure souhaitée. |


Utiliser l'horloge électronique

Réglage de la minuterie

La minuterie courte durée n'a pas d'influence sur les fonctions du four. La durée de la minuterie courte durée peut être réglée de 30 secondes à 13 heures. La durée peut se régler jusqu'à 10 minutes par pas de 30 secondes, de 10 minutes à une heure par pas d'une minute, puis par pas de 5 minutes.

1. Appuyez sur la touche .
- Le symbole  s'allume.
2. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches **+** et **-**.
- Un signal sonore retentit après écoulement du temps.

Remarques

- Appuyez sur la touche  pour modifier le temps de marche résiduel. Ensuite, modifiez le temps de marche résiduel à l'aide des touches **+** et **-**.
- Pour interrompre la minuterie courte durée, réglez le temps de marche résiduel sur zéro.





Désactiver le signal sonore

Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour éteindre le signal.

Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.

Réglage de l'horloge électronique

Si nécessaire, l'heure peut être modifiée (par ex. heure d'été passée à l'heure d'hiver). Pour ce faire, le four doit être éteint.



1. Appuyez sur la touche .
Le symbole  s'allume.
2. Appuyez à nouveau sur la touche .
Le symbole  s'allume.
3. Réglez l'heure actuelle à l'aide des touches **+** et **-**.

Réglage de la minuterie automatique

Au moyen de l'horloge électronique, vous pouvez programmer l'arrêt ou la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

Réglage de la durée

Vous pouvez régler sur l'appareil la durée de cuisson de votre plat. Ainsi, la durée de cuisson ne sera pas dépassée involontairement et vous ne devez pas interrompre vos autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.

1. Réglez le mode de cuisson et la température souhaités.
Le four démarre.
2. Appuyez deux fois sur la touche .
3. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide des touches **+** et **-**.
Remarque : La durée du temps de service peut être réglée de 30 secondes à 13 heures. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranche de 5 minutes.
Le symbole  s'allume.





La durée est écoulée

Un signal sonore retentit. L'appareil cesse de chauffer.

1. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour éteindre le signal.
Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Régler l'heure de fin

La cuisson ou le rôtissage pour la durée réglée commence à un moment ultérieur que vous avez sélectionné.

1. Réglez le mode de cuisson et la température souhaités.
Le four démarre.
2. Appuyez deux fois sur la touche .
3. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide des touches **+** et **-**.
Remarque : La durée du temps de service peut être réglée de 30 secondes à 13 heures. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranche de 5 minutes.
Le symbole  s'allume.
4. Appuyez à nouveau sur la touche .
5. Réglez l'heure de fin à l'aide des touches **+** et **-**.
Remarque : Lors de la première pression d'une touche, une valeur de référence apparaît à l'affichage. La valeur de référence résulte de l'heure actuelle et de la durée. Elle peut être modifiée à l'aide des touches **+** et **-**.
Le symbole  s'allume. L'affichage indique l'heure de fin. L'appareil passe en mode veille.

La durée est écoulée

Un signal sonore retentit. L'appareil cesse de chauffer.

1. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour éteindre le signal.
Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.


Sécurité-enfants


Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Remarque : La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement utilisée.


Activer la sécurité enfants

L'appareil doit être hors tension.

Appuyez sur la touche  pendant env. quatre secondes.

Le symbole  apparaît dans l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

Le symbole  s'éteint dans l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Liste des réglages de base



Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

| Réglage de base | Sélection |
|---|---|
| c01 Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie | 1 = env. 10 secondes 2 = env. 30 secondes* 3 = env. 2 minutes |
| c02 Temps d'attente avant validation d'un réglage | 1 = env. 3 secondes* 2 = env. 6 secondes 3 = env. 10 secondes |
| c03 Tonalité touches lors de l'effleurement d'une touche | 0 = désactivée 1 = activée* |
| c04 Luminosité de l'éclairage de l'affichage | 1 = sombre 2 = moyenne* 3 = intense |
| c05 Affichage de l'heure | 0 = masquer l'heure 1 = afficher l'heure* |
| c06 Éclairage du compartiment de cuisson en fonctionnement | 0 = non 1 = oui* |
| c07 Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement | 1 = court* 2 = normal 3 = long 4 = extra long |
| c08 Réinitialiser les réglages d'usine | 0 = non* 1 = oui |
| c09 Activez le mode démo. Le mode démo sert à des fins de présentation, le four ne chauffe pas en mode démo. Le mode démo peut uniquement être activé dans les 5 premières minutes après connexion au réseau électrique. | 0 = non* 1 = oui |

* Réglage usine

Modifier les réglages de base

Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

- Appuyez sur la touche  pendant 4 secondes env. Le premier réglage de base apparaît, par ex. **c01 1**.
- Modifiez le réglage en cas de besoin avec le sélecteur de température.
- Passez au réglage de base suivant à l'aide de la touche .

4. Parcourez tous les réglages de base à l'aide de la touche **-** ou **+** et si nécessaire, modifiez-les à l'aide du sélecteur de température.
5. Pour finir, confirmez en appuyant de nouveau sur la touche **⏻** pendant env. 4 secondes.
Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier les réglages de base à tout moment. Le mode démo peut uniquement être activé dans les 5 premières minutes après connexion au réseau électrique.

Remarque : Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

Régler le mode économie d'énergie

Vous pouvez économiser l'énergie en diminuant la luminosité de l'écran. La luminosité de l'écran se règle dans les réglages de base **☰**.

Remarque : Le réglage modifie la luminosité de l'écran pendant le fonctionnement. En mode veille, l'appareil diminue automatiquement la luminosité de l'écran. La nuit entre 22h00 et 05h59, la luminosité de l'écran est la plus faible.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

Ne pas utiliser

pour le four

- de produits agressifs ou récurants
- de nettoyants fortement alcoolisés
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

| Niveau | Nettoyage |
|--------------------------------|--|
| Extérieur de l'appareil | |
| Façade en inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Bandeau de commande | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |

| | |
|--|--|
| Vitres de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. |
| Poignée de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées. |
| L'intérieur de l'appareil | |
| Surfaces émaillées | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. Attention ! N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil. Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche. Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. → "Fonction nettoyage" à la page 64 Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, retirez-les avec de l'acide citrique. |
| Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four. |
| Vitres de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. Il est préférable de nettoyer le compartiment de cuisson entier. → "Nettoyer le compartiment de cuisson" à la page 64 |
| Joint de porte Ne pas l'enlever ! | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer. |

| | |
|--------------------------|---|
| Recouvrement de la porte | en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage. |
| Supports | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. |
| Système télescopique | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |
| Accessoires | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox. |

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.


Mise en garde – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèche-frite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Nettoyer le compartiment de cuisson

1. Verser 0,4 litre d'eau au centre du fond du compartiment de cuisson.
2. Régler le mode de cuisson .
3. Régler 50 °C avec le sélecteur de température.
4. Éteindre l'appareil au bout de 18 minutes.
5. Laisser l'appareil refroidir.
6. Nettoyer le compartiment de cuisson avec un chiffon.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.


Fonction nettoyage

Votre appareil est doté des fonctions d'autonettoyage. L'autonettoyage vous permet de nettoyer le compartiment de cuisson.

Autonettoyage pyrolytique

Le mode de fonctionnement "Autonettoyage pyrolyse" permet de nettoyer facilement le compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson seront réduits en cendres.

Un nettoyage consomme env. 5-10 kWh selon la durée. La durée du nettoyage peut être fixée entre 2 heures 30 minutes et 3 heures 30 minutes.

Remarque : Pour votre sécurité, la porte du compartiment de cuisson se verrouille automatiquement. Elle peut se rouvrir lorsque le voyant de contrôle  pour le verrouillage disparaît. L'éclairage du compartiment de cuisson n'est pas allumé pendant le nettoyage.


Mise en garde

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

Mise en garde

Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
-  L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Avant la fonction de nettoyage

Attention !

Les supports et les rails s'endommagent pendant le nettoyage. Avant le démarrage de la fonction de nettoyage, retirez les supports et les rails du compartiment de cuisson.


1. Retirez les supports et les rails du compartiment de cuisson.
2. Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Nettoyez le côté intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne récurvez pas le joint.

Mise en garde

Risque d'incendie !



- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

Démarrer

1. Tournez le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson .
2. Réglez la position de nettoyage à l'aide du sélecteur de température.

| Position de nettoyage | Durée |
|-----------------------|---------------------|
| 1 | 2 heures 30 minutes |
| 2 | 3 heures |
| 3 | 3 heures 30 minutes |

Remarque : Ne modifiez pas le sélecteur de fonction pendant le cycle de nettoyage, sinon l'auto-nettoyage pyrolyse prend fin.

Une minute après le début du cycle de nettoyage (pyrolyse), le système de verrouillage de la porte empêche l'ouverture de la porte du four. L'activation de ce système de verrouillage de la porte est indiqué via l'allumage du voyant de contrôle . Lorsque le système de verrouillage de la porte est activé, aucune fonction ne peut être sélectionnée. Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle  disparaisse.


Remarque : Pendant l'auto-nettoyage pyrolyse, le minuteur peut être utilisé. La durée n'a aucune influence sur la fonction pyrolyse.

Remarque : Pendant l'auto-nettoyage pyrolyse, l'éclairage du compartiment de cuisson ne peut pas être utilisé.

Annuler

Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro pour annuler.

Terminer

Un signal retentit dès que l'autonettoyage est terminé. La porte de l'appareil peut uniquement être ouverte une fois le symbole  éteint.

Après la fonction de nettoyage

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.

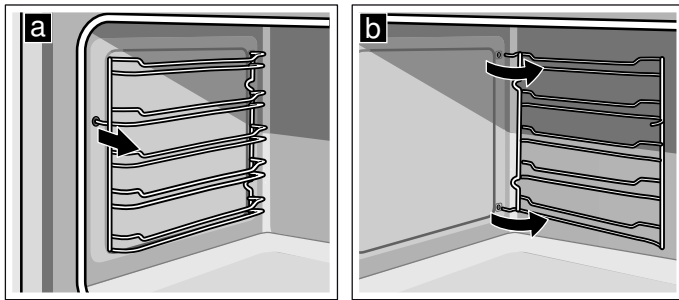
Remarque : Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Il s'agit de résidus alimentaires qui ne présentent aucun risque. Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique en cas de besoin.

Supports

Décrocher les supports

Les supports sont fixés respectivement à trois points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

1. Saisissez les supports sur le devant et tirez-les vers le milieu du compartiment de cuisson. Le crochet avant du support se détache du trou.
2. Ouvrez davantage les supports et retirez-les des trous arrière de la paroi latérale.
3. Enlevez les supports du compartiment de cuisson.



Accrocher les supports

1. Engagez les crochets du support dans les trous arrière de la paroi latérale.
2. Poussez le crochet avant du support dans le trou.

Porte de l'appareil

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

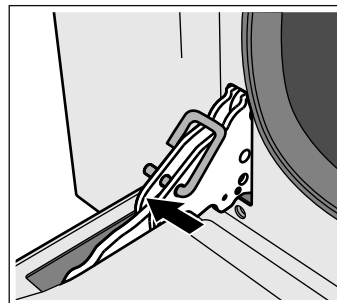
Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

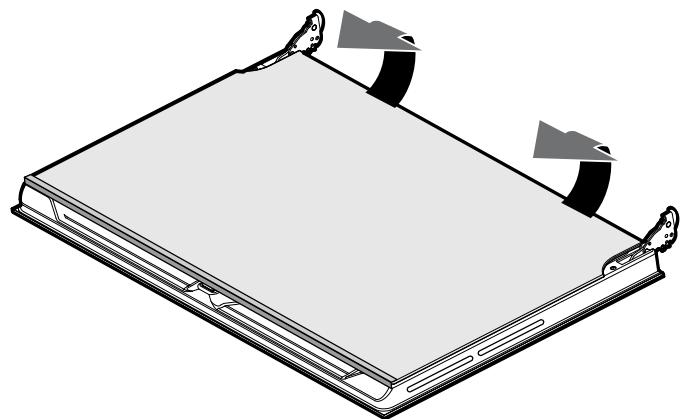
Dépose des vitres de la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite à l'aide de la tige de sécurité.

Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

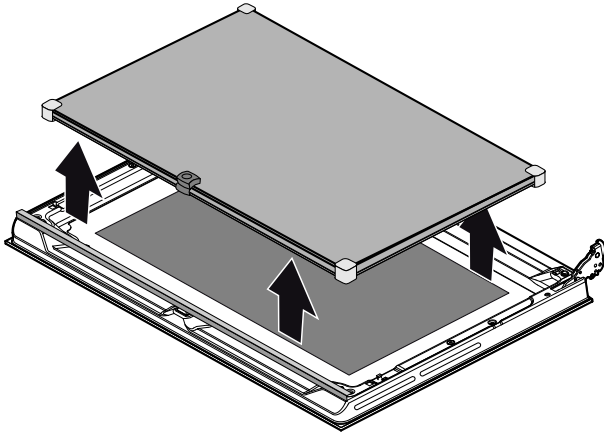


3. Levez la partie inférieure de la vitre intérieure avec les deux mains jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation.
4. Sortez et levez délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure du profil pour enlever entièrement la vitre de la porte.



5. Retirez les deux vitres du milieu avec leurs fixations.

Remarque : Les deux vitres du milieu ne sont pas fixées avec des chevilles de retenue, mais sont maintenues en position par des fixations.



6. Retirez les fixations pour séparer les deux vitres du milieu l'une de l'autre.
7. Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Pose des vitres de la porte

1. Remettez en place les deux vitres du milieu.

Remarques

- Les deux vitres du milieu sont correctement insérées lorsque le symbole Low-E est lisible sur les deux vitres.
- Veillez à ce que les vitres soient correctement en place. Toutes les fixations doivent reposer à plat sur la vitre extérieure.

2. Remettez la vitre intérieure en place.

Remarque : La vitre doit d'abord être insérée dans le profil. Les deux tiges de fixation doivent ensuite s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.

3. Enlevez les tiges de sécurité et fermez la porte du four.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

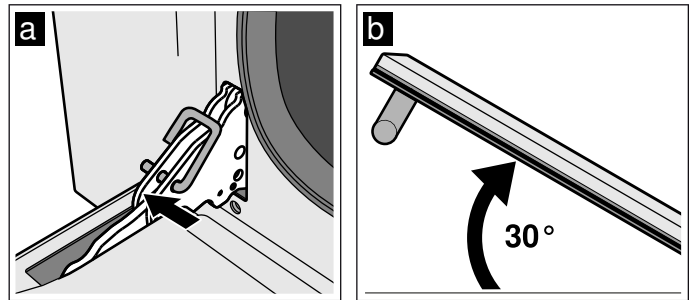
En cas d'encrassement très important, la porte du four peut être décrochée pour faciliter le nettoyage. Cependant, cela n'est pas nécessaire en cas d'encrassement normal.

Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité (a).

Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Saisissez la porte du four des deux mains sur les côtés et fermez-la d'env. 30° (b).



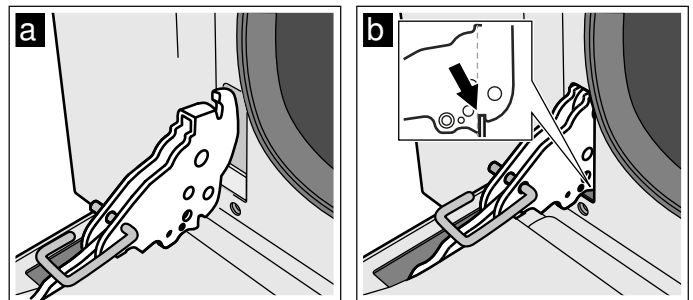
4. Soulevez légèrement la porte du four et retirez-la.

Remarque : Ne fermez pas la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisissez la porte du four des deux mains sur les côtés.
2. Poussez les charnières dans les évidements du four (a).

Remarque : L'encoche en bas aux charnières doit s'enclencher dans le cadre du four (b).



3. Abaissez la porte.
4. Retirez les tiges de sécurité.






⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne mettez pas la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

Si les charnières de porte ne sont pas bien engagées, il se peut que la porte ne ferme pas correctement, la chaleur peut s'échapper et les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Retirez la porte afin d'éviter cela. Réinsérez alors la porte conformément au schéma de sorte que l'encoche sur la face inférieure des charnières s'engage dans le cadre du four.

? Anomalies, que faire ?

| Dérangement | Cause possible | Remarques/remèdes |
|---|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas | La fiche n'est pas connectée | Connectez l'appareil au secteur |
| | Panne de courant | Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent |
| | Fusible défectueux | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état |
| Impossible de mettre en marche l'appareil | La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée | Fermez la porte de l'appareil |
| | L'appareil n'est pas éteint | Arrêtez l'appareil puis remettez-le en marche |
| 12:00 clignote à l'affichage | Coupure de courant | Réglez de nouveau l'heure. |
| L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas | Le mode de cuisson convection naturelle douce est activé | Avec le mode de cuisson convection naturelle douce l'éclairage du compartiment de cuisson est éteint. |
| | La lampe est défectueuse | Remplacez la lampe. |
| Tous les mets qui sont préparés au four brûlent rapidement. | Thermostat défectueux. | Appelez le service après-vente. |
| Buée sur les vitres de la porte. | C'est un phénomène normal dû aux variations de température. | Préchauffez l'appareil à 100°C, puis éteignez-le après 5 minutes. |
| L'appareil est en service, mais aucune commande n'est possible, le symbole  est affiché dans l'écran | La sécurité enfants est activée | Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que le symbole  disparaisse |
| Impossible d'ouvrir la porte de l'appareil, le symbole  apparaît | La porte de l'appareil est verrouillée jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi | Patiencez jusqu'à ce que le symbole  disparaisse |

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **Err** apparaît dans l'affichage, réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

| Message d'erreur | Cause possible | Remarques/solution |
|------------------|---|---------------------------------|
| Err1 | Sonde de température en panne | Appelez le service après-vente. |
| Err2 | La température dans le compartiment de cuisson est trop élevée. | Appelez le service après-vente. |
| Err4 | Activation incorrecte du système de verrouillage de la porte. | Appelez le service après-vente. |
| Err5 | Élément chauffant du ventilateur défectueux ou non raccordé. | Appelez le service après-vente. |
| Err6 | Moteur défectueux ou non raccordé. | Appelez le service après-vente. |
| Err8 | Ventilateur de refroidissement défectueux ou non raccordé. | Appelez le service après-vente. |

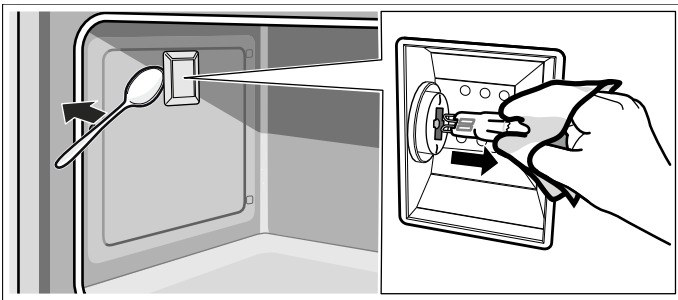
Changer la lampe du four

Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Laissez refroidir le compartiment de cuisson.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Étalez un torchon dans le compartiment de cuisson afin d'éviter des endommagements.
4. Enlevez les grilles porte-accessoires.
5. Retirez le cache en verre. Pour ce faire, ouvrez le couvercle en verre avec la main de face. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, utilisez une cuillère comme aide.
6. Retirez l'ampoule du four.



7. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule de type identique :
Tension : 230 V ;
Puissance : 40 W ;
Culot : G9 ;
Résistance à la température : 300°C
8. Remettez en place le couvercle en verre de la lampe du four.
9. Montez les grilles porte-accessoires.
10. Retirez le torchon à vaisselle.
11. Réarmez le fusible.
12. Vérifiez que l'éclairage du four fonctionne à nouveau.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le bandeau de commande.

| | | | | | | | | |
|-----------|-----|-----|---------|-----|-----|-----------|-----|-----|
| E-Nr: [] | | | FD: [] | | | Z-Nr: [] | | |
| Type: | [] | [] | [] | [] | [] | [] | [] | [] |

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente 

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

Tableau des plats

| Plat | Poids (en kg) | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------------|---------------|-----------------------|-----------------|-------------------|----------------------------------|
| Lasagnes | 3-4 | 1 | | 220-230* | 45-50 |
| Gratins de pâtes | 3-4 | 1 | | 220-230* | 45-50 |
| Rôti de veau | 2 | 2 | | 180-190* | 90-100 |
| Rôti de veau | 2 | 2 | | 200** | 120 |
| Filet de porc | 1.5 | 2 | | 190-200* | 90-100 |
| Filet de porc | 2 | 2 | | 200** | 130 |
| Saucisses | 1.5 | 3 | | 280* | 1ère face : 10 2ème face : 5 |
| Rôti de bœuf | 1 | 2 | | 200* | 40-45 |
| Lapin rôti | 1.5 | 2 | | 180-190* | 70-80 |
| Blanc de dinde | 2 | 2 | | 180-190* | 110-120 |
| Rôti d'échine de porc | 2-3 | 2 | | 180-190* | 170-180 |
| Poulet rôti | 1.2 | 2 | | 180-190* | 65-70 |
| Côtelettes de porc | 1.5 | 4 | | 280* | 1ère face : 15 2ème face : 5 |
| Travers de porc | 1.5 | 4 | | 280* | 1ère face : 15 2ème face : 10 |
| Lard | 0.7 | 5 | | 3* | 1ère face : 10 2ème face : 8 |
| Filet mignon de porc | 1.5 | 4 | | 280* | 1ère face : 12 2ème face : 5 |
| Filet de bœuf | 1 | 5 | | 3* | 1ère face : 10 2ème face : 7 |
| Truite saumonée | 1.2 | 2 | | 150-160* | 35-40 |
| Lotte | 1.5 | 2 | | 160* | 60-65 |
| Turbot | 1.5 | 2 | | 160* | 45-50 |
| Pizza | 1 | 1 | | 280* | 8-9 |
| Pain | 1 | 2 | | 190-200* | 25-30 |
| Focaccia | 1 | 2 | | 180-190* | 20-25 |
| Kouglof | 1 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Gâteau aux fruits | 1 | 2 | | 160* | 35-40 |
| Gâteau à la ricotta | 1 | 2 | | 160-170* | 45-55 |
| Gâteau en pâte brisée | 1 | 2 | | 160-170* | 35-40 |
| Gâteau en pâte brisée | 1 | 1 | | 170** | 65 |
| Gâteau à la crème dessert | 1.2 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Choux | 1.2 | 2 | | 180* | 80-90 |
| Tarte génoise | 1 | 2 | | 150-160* | 55-60 |
| Riz au lait | 1 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Brioche | 1.2 | 2 | | 160* | 30-35 |

* préchauffer

** ne pas préchauffer

Conseils d'utilisation

Vous trouverez ici plusieurs conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients qui ne sont pas nécessaires.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

- La convection naturelle douce est un mode de cuisson intelligent pour la préparation en douceur de viandes, de poissons et de pâtisseries qui ne doivent pas lever. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Cet effet se perd en cas d'ouverture prématurée de la porte pendant la cuisson et en cas de préchauffage. Enfourez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

| | |
|---|---|
| Vous souhaitez savoir si le gâteau est cuit ? | Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt. |
| Le gâteau s'affaisse. | La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette. |
| Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords. | Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau. |
| Le jus des fruits remonte. | Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson. |
| Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson. | Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés. |
| Le gâteau est trop sec. | Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair dans l'ensemble. | Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous. | La prochaine fois, enfourez un niveau au-dessus. |
| Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous. | La prochaine fois, enfourez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière. | Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire. |
| Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble. | La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| La pâtisserie a doré de manière irrégulière. | Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ne pas placer le moule directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires. |
| Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure. | Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment. |
| Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur. | Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture. |
| Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé. | Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. Si elle ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure. |

Astuces pour rôtir et braiser

| | |
|---|---|
| Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec. | Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson. |
| La croûte est trop fine. | Augmentez la température ou allumez brièvement le grill à la fin du temps de cuisson. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez éventuellement plus de liquide. |

| | |
|---|---|
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez éventuellement moins de liquide. |
| La viande à braiser brûle. | Le plat à rôtir et le couvercle doivent être adaptés l'un à l'autre et bien fermer. Réduisez la température et au besoin, ajoutez du liquide pendant le braisage. |

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).









Astuces de préparation faibles en acrylamide

| | |
|---------------------|--|
| Généralités | <ul style="list-style-type: none"> ■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide. |
| Cuisson | En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max. |
| Petits gâteaux secs | En convection naturelle, 190 °C max. En chaleur tournante, 170 °C max. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide. |
| Frites au four | Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas. |

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils. Selon EN 60350-1.



Cuisson

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------------------|---|-----------------------|--|-------------------|------------------|
| Barres de shortbread | Lèchefrite avec du papier cuisson | 2 |  | 160* | 26 |
| Barres de shortbread, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie avec du papier cuisson | 2+4 |  | 160* | 26-28 |
| Petits gâteaux | Lèchefrite | 2 |  | 150* | 21-23 |
| Petits gâteaux, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 1+4 |  | 160* | 25-28 |
| Biscuit à l'eau | Moule démontable | 2 |  | 170* | 30 |
| Biscuit à l'eau, 2 niveaux | 2 moules démontables | 2+4 |  | 160* | 40-45 |
| Tourte aux pommes 1 pièce | Moule démontable | 2 |  | 170* | 75 |
| Tourte aux pommes 2 pièces | 2 moules démontables | 2+4 |  | 170* | 70 |

* Préchauffer

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Position gril | Durée en minutes |
|--|------------------------------|-----------------------|--|---------------|---------------------------------|
| Toast | Grille | 5 |  | 3 | 5-6 |
| Burger de bœuf 10 pièces, diamètre 75 mm | Plaque à pâtisserie + grille | 4+5 |  | 3* | 1ère face : 15 2ème face : 5 |

* Préchauffer au moins 12 minutes

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklcentie van Siemens AG

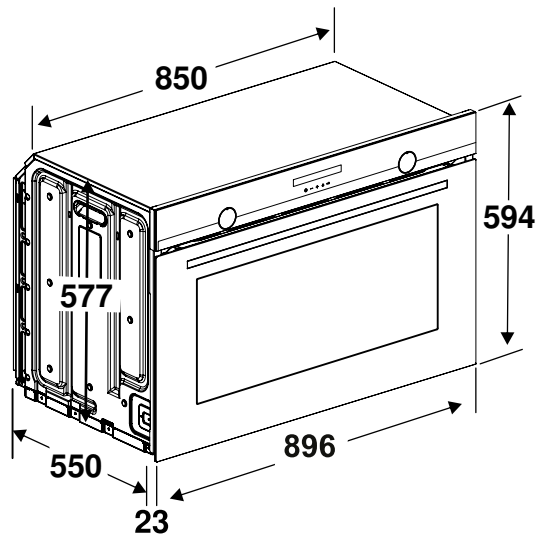
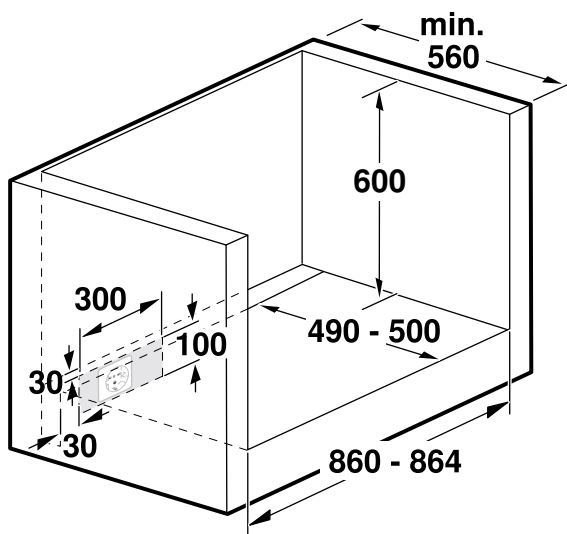
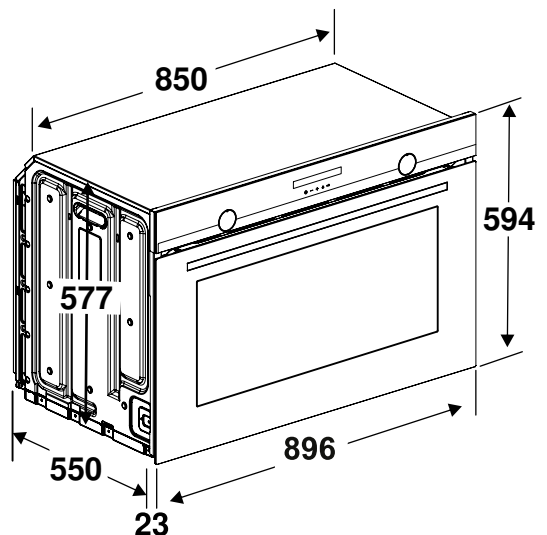
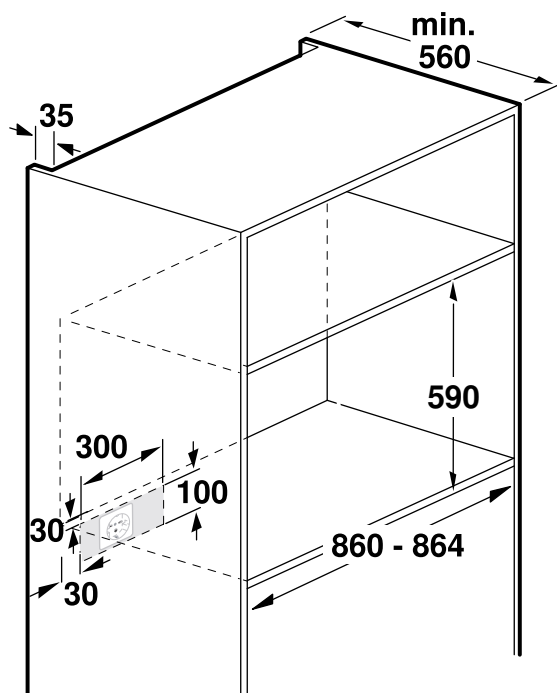


9001317238
980126

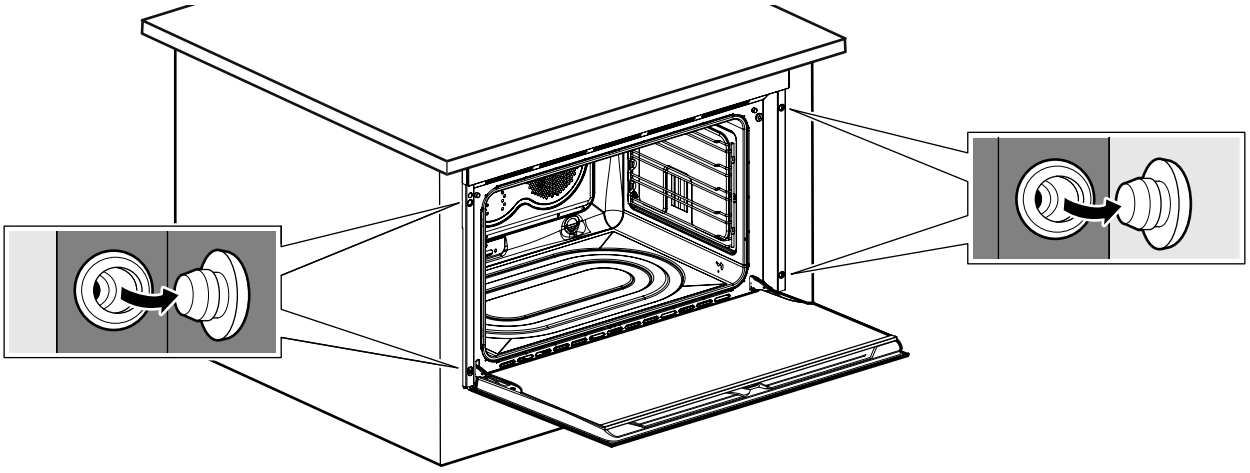


| | |
|----|---------------------------|
| cs | Montážní návod |
| da | Monteringsvejledning |
| de | Montageanleitung |
| el | Οδηγίες εγκατάστασης |
| en | Installation instructions |
| es | Instrucciones de montaje |
| fi | Asennusohje |
| fr | Notice de montage |

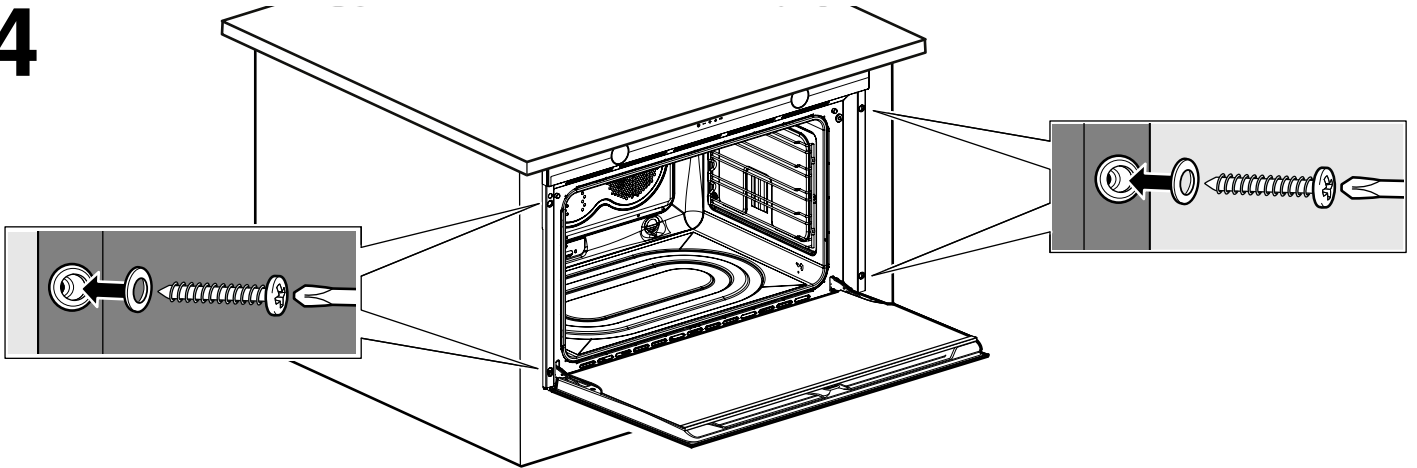
| | |
|----|-----------------------------|
| it | Istruzioni per il montaggio |
| nl | Installatievoorschrift |
| no | Monteringsveiledning |
| pl | Instrukcja montażu |
| pt | Instruções de montagem |
| ru | Инструкция по монтажу |
| sv | Monteringsanvisning |
| tr | Montaj kılavuzu |

**1****2**

3



4



Préparation du meuble

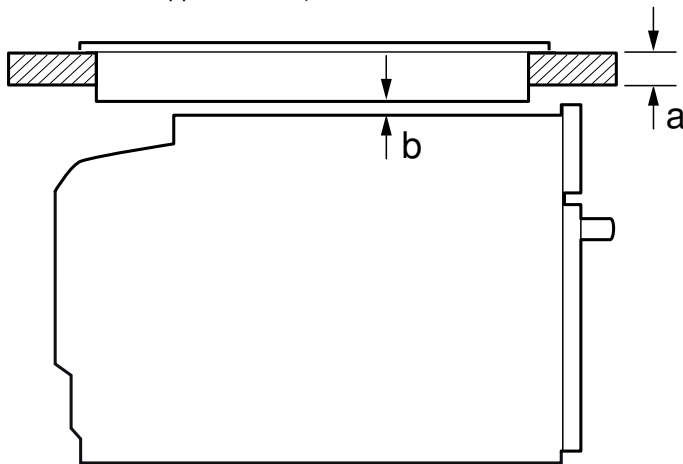
- Seule une installation effectuée selon cette notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. En cas de dommages résultant d'une installation incorrecte, l'installateur est responsable.
- Vérifier l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Avant la mise en service, retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90°C, la façade des meubles voisins jusqu'à 70°C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une plaque décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réaliser les travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Retirer les copeaux susceptibles de gêner le fonctionnement des composants électriques.
- Porter des gants de protection pour éviter des coupures. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- La prise de raccordement de l'appareil doit donc être disposée à l'extérieur de l'espace d'encastrement.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

Appareil sous le plan de travail - fig. 1

Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.

Fixer le plan de travail sur le meuble d'encastrement.

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les cotes minimales suivantes doivent être respectées (le cas échéant, construction support incluse) :



| Type de table de cuisson | a | a | b |
|---|-------|------------|------|
| | posé | affleurant | |
| Table à induction | 37 mm | 38 mm | 5 mm |
| Table de cuisson à induction pleine surface | 58 mm | 58 mm | 5 mm |
| Table de cuisson au gaz | 27 mm | 38 mm | 5 mm |
| Table de cuisson électrique | 27 mm | 30 mm | 2 mm |

En raison de la distance minimale nécessaire **b**, l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est **a**.

Respecter la notice de montage de la table de cuisson.

Appareil dans une armoire - fig. 2

L'appareil peut également être encastré dans une armoire.

Pour l'aération du four, le plancher intermédiaire doit présenter un interstice vers le mur d'adossement.

Si le meuble haut possède un panneau arrière en plus des panneaux arrière préfabriqués, celui-ci doit être enlevé.

Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires.

Raccordement de l'appareil

Veillez à une protection par fusible suffisante de l'installation domestique. La tension et la fréquence de l'appareil doivent correspondre à l'installation électrique (voir la plaque signalétique).

L'appareil répond à la classe de protection 1 et doit uniquement être utilisé avec une prise à conducteur de protection.

Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.

L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du câble de raccordement fourni.

L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Il doit appliquer les réglementations du fournisseur d'électricité régional.

Câble de raccordement sans fiche avec terre

Un sectionneur omnipolaire avec un interstice d'ouverture de contact d'au moins 3 mm doit être présent dans l'installation. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

Raccordement de la tension nominale 220-240 V. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleurs : vert-jaune = mise à la terre ⊕, bleu = neutre, marron = phase (conducteur extérieur).

Un autre raccordement est possible selon le modèle d'appareil. Dans ce cas, le raccordement du cordon d'alimentation secteur doit être effectué conformément au diagramme de raccordement au dos de l'appareil. Le cordon d'alimentation secteur doit correspondre au type H05VV ou supérieur, déterminez la section de câble requise selon la charge de courant. Si nécessaire, fixez les ponts en cuivre. Des connexions incorrectes peuvent endommager l'appareil.

| Puissance raccordée des appareils | Fusible min. | |
|-----------------------------------|--------------|--------|
| | 1~ | 2/3 N~ |
| 3,3 kW | 16 A | |
| 4,2 kW | 20 A | 12 A |

Monter l'appareil

1. Pousser l'appareil jusqu'au fond et le centrer.

Remarque : Ne pas plier le câble de raccordement.

2. Ouvrir complètement la porte du four.

3. Enlever les cales de transport. (fig. 3)

4. Fixer l'appareil au moyen de 4 vis. (fig. 4)

5. Mettre en place les cales de transport.

Dépose

Mettre l'appareil hors tension. Desserrer les vis de fixation. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement.