

E1000-5

Notice d'utilisation

Four électrique
encastrable

Chère cliente, cher client

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits.

Tout au long de son utilisation, vous ferez l'expérience d'une combinaison parfaite entre design fonctionnel et technologie d'avant-garde.

Sa fabrication est basée sur les standards les plus élevés de l'excellence. Votre appareil a été ainsi conçu pour vous fournir les meilleures performances tout en respectant les aspects environnementaux et d'économie d'énergie.

Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice d'utilisation et de la conserver à proximité pour une utilisation optimale.

Pensez également à la transmettre au prochain utilisateur.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre appareil A.E.G. Electrolux.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sommaire

Notice d'utilisation	5
Avertissements importants	5
Description de l'appareil	7
Vue d'ensemble	7
Bandeau de commandes	8
Équipement du four	9
Accessoires du four	10
Avant la première utilisation	11
Premier nettoyage	11
Commande des foyers	12
Réglage du niveau de cuisson	13
Commande du four	14
Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt	14
Fonctions de four	15
Insérez la grille et la plaque du four	16
Conseils d'utilisation et guide des cuissons	17
Tableau de cuisson	17
Cuisson au four	19
Tableau de cuisson	21
Rôtissage	24
Tableau de cuisson	25
Grillades de surface	27
Tableau des grillades	27
Faire des conserves	28
Nettoyage et entretien	29
Extérieur de l'appareil	29
Intérieur du four	29
Accessoires	29
Gradins fils	30
Éclairage du four	31
Porte du four	33
Porte vitrée du four	35
Que faire si ...	39
Protection de l'environnement	40

Instructions d'installation	41
Consignes de sécurité pour l'installateur	41
Garantie/Kundendienst, Garantie/service-clientèle, Garanzia/Servizio clienti, Guarantee/Customer Service Centres	46
Service après-vente	47

Notice d'utilisation



Avertissements importants

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien qualifié**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : retirez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **d'un service après vente**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à votre service après vente ou à votre magasin vendeur.

Sécurité pour les enfants

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil. Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

Sécurité pendant l'utilisation

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



Conseils relatifs à l'acrylamide

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

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charge lourde et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.
- Une fois le ventilateur de refroidissement à l'arrêt, veillez à ne conserver aucun aliment ouvert dans le four. Il se peut que de l'humidité se forme à l'intérieur du four ou sur la vitre du four et que celle-ci se dépose également sur vos meubles.

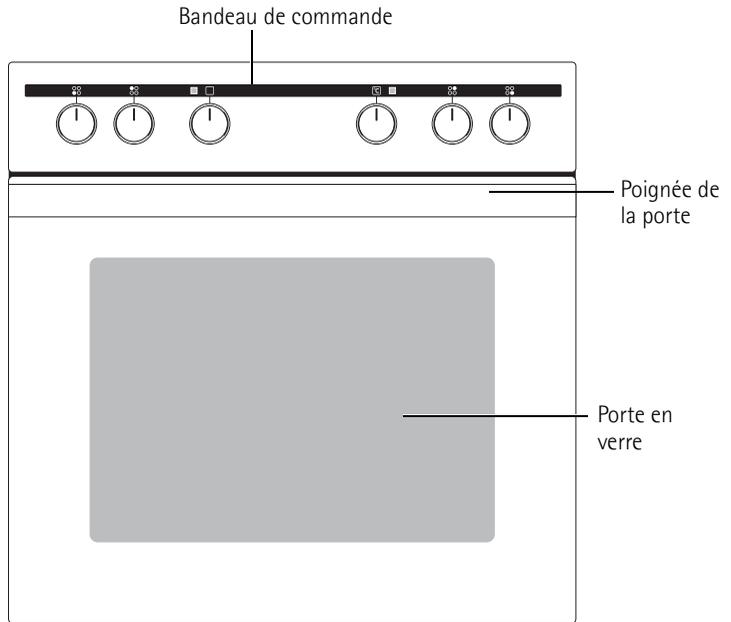


Remarque relative au revêtement en émail

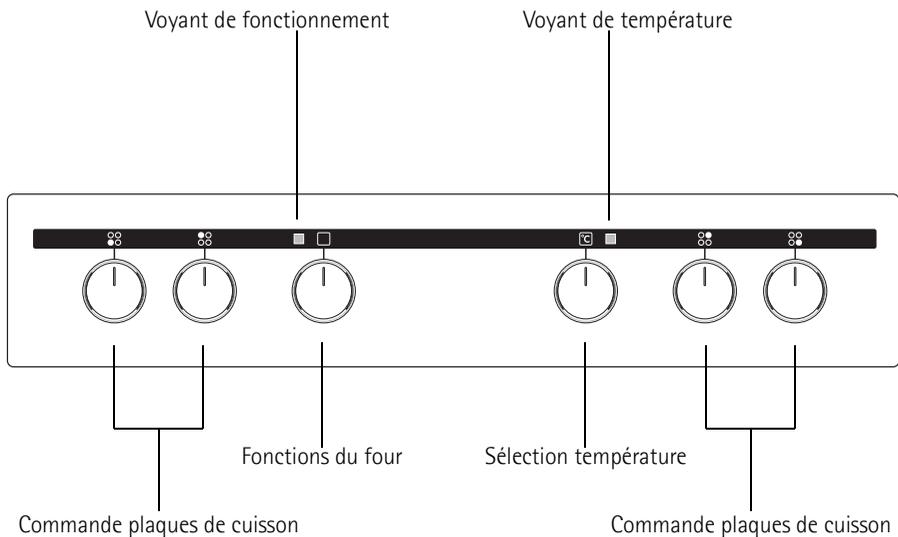
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant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

Description de l'appareil

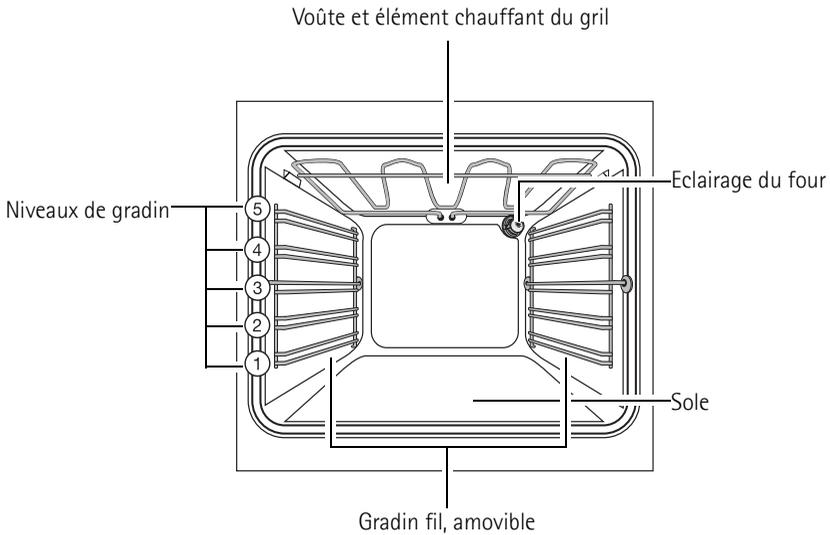
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes

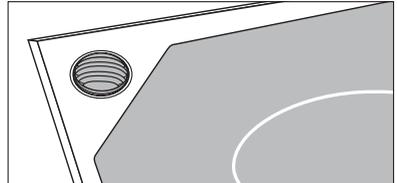


Equipement du four



Sortie de vapeur du four

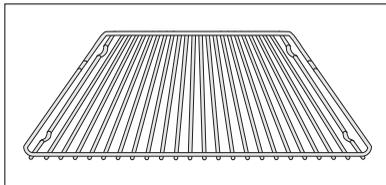
La vapeur sortant du four est guidée directement vers le haut via la sortie située à l'arrière de la table de cuisson.



Accessoires du four

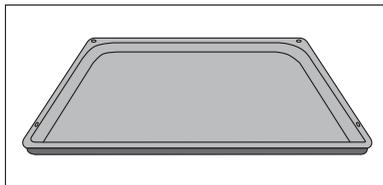
Grille

Elle permet de poser des plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.



Plateau multi-usages

Pour gâteau, biscuits, pizza



Avant la première utilisation

Premier nettoyage

Avant d'utiliser le four pour la première fois, vous devez le nettoyer.



Attention: N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs! La surface pourrait être endommagée.



Pour les faces frontales métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

1. Mettez le sélecteur de fonction du four sur éclairage du four .
2. Retirez tous les accessoires et grilles et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude.
3. Nettoyez également le four avec de l'eau savonneuse chaude et séchez-le.
4. Essuyez la face frontale uniquement avec un chiffon humide.

Commande des foyers

i Tenez également compte du mode d'emploi de votre table de cuisson encastrée. Il contient des indications précieuses sur les récipients de cuisson, la commande, le nettoyage et l'entretien.

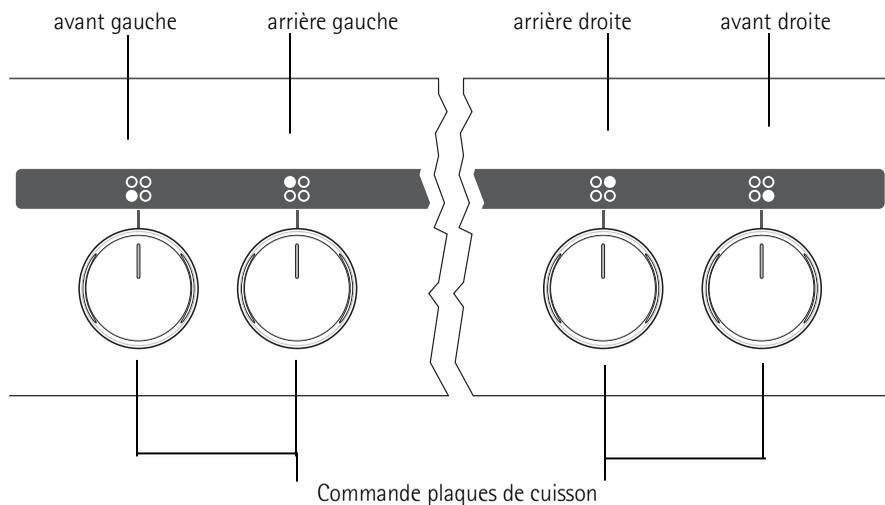
Niveaux de cuisson

- Dans les plages 1 - 9, vous pouvez régler les niveaux de cuisson.
- Vous pouvez sélectionner des positions intermédiaires dans les plages 2 - 7.

1 = puissance minimale

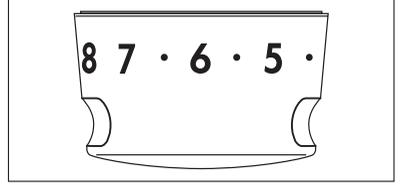
9 = puissance maximale

🌿 Coupez la zone de cuisson env. 5-10 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur restante. Vous économiserez ainsi l'énergie électrique.

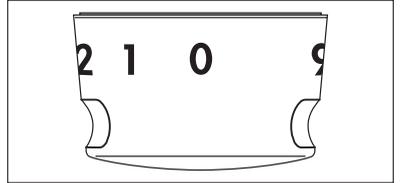


Réglage du niveau de cuisson

1. Sélectionner le niveau de cuisson.



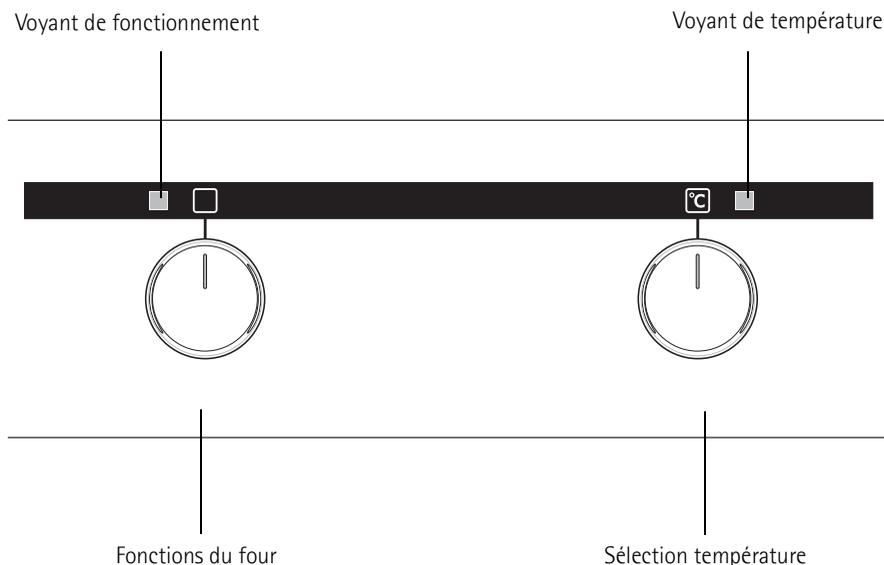
2. Revenez en position arrêt pour terminer la cuisson.



Le voyant de contrôle de fonctionnement reste allumé tant qu'un point de cuisson fonctionne.

Commande du four

Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt



1. Positionnez l'interrupteur fonctions Four sur la fonction souhaitée.
2. Positionnez le sélecteur de température sur la température souhaitée.
Le voyant de fonctionnement reste allumé aussi longtemps que le four est en fonctionnement.
Le voyant de température reste allumé aussi longtemps que le four chauffe.
3. Pour éteindre le four, positionnez l'interrupteur fonctions Four et le sélecteur de température sur Arrêt.



Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.

Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

	Fonction Four	Utilisation
	Eclairage	Cette fonction permet d'éclairer à l'intérieur du four pendant la cuisson et le nettoyage.
	Voûte et sole	Pour faire cuire et rôtir sur un seul niveau .
	Voûte	Pour faire dorer des gratins et des soufflés
	Sole	Pour faire cuire des gâteaux avec fond croustillant .
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais devant être placés au milieu de la grille et pour faire des toasts .
	Maxi-gril	Pour faire griller des aliments peu épais en grande quantité et pour faire des toasts .

Insérez la grille et la plaque du four

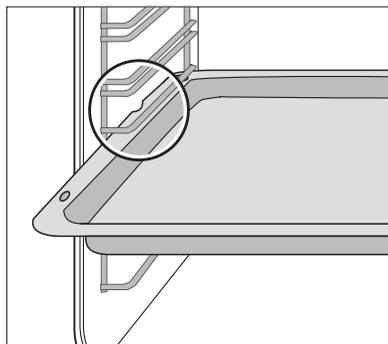
i Sécurité du retrait et protection contre le renversement

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

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

Insertion de la plaque du four :

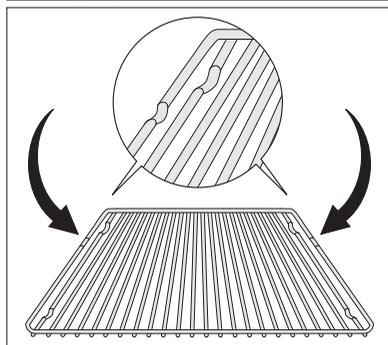
Poussez la plaque du four entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.



Installation de la grille :

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

Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

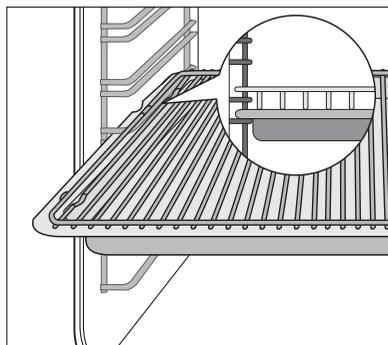


i Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle en risque pas de glisser.

Installez la grille et la plaque du four ensemble :

Posez la grille sur la plaque du four.

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



Conseils d'utilisation et guide des cuissons

Tableau de cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		Chaleur résiduelle en position		
1	Conserver au chaud :	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	Faire fondre	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	Faire gonfler	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	Cuire à l'étuvée Cuire à la vapeur	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	Cuire à l'eau	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	Faire cuire à feu doux	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
7-8	Faire cuire à température élevée	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	Porter à ébullition Faire revenir Faire frire	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		



Nous vous conseillons de faire bouillir les ingrédients ou de faire revenir des plats sur le niveau de cuisson le plus élevé et de faire mijoter les plats nécessitant une cuisson plus longue en choisissant le niveau de cuisson adéquat.



La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables.
Attention! Danger d'incendie!

Cuisson au four

Fonction four : Voûte et sole 

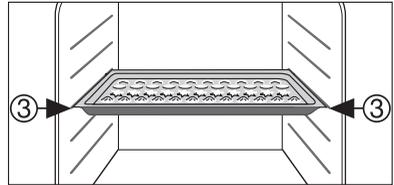
Plats de cuisson

Avec la position Voûte et sole , utilisez de préférence des plats de cuisson en métal foncé ou dotés d'un revêtement.

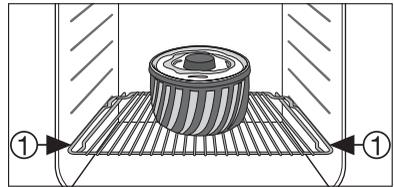
Niveaux de gradin

Avec la position Voûte et sole , la cuisson est seulement possible sur un seul niveau.

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



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



Remarques d'ordre général

- Placez la plaque de telle sorte que la partie biseautée se trouve à l'avant!
- Avec les fonctions Voûte et sole , vous pouvez également faire cuire disposer simultanément deux plats l'un à côté de l'autre sur la grille. Cela ne rallonge que légèrement la durée de la cuisson.



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

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Les tableaux ci-après présentent une sélection de plats, les températures de cuisson correspondantes, les durées de cuisson et les niveaux de gradin adéquats.

- Les données de température et de durée de cuisson sont seulement des valeurs indicatives puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité des ingrédients et du type de plat de cuisson.
- Lors de la première cuisson, nous vous recommandons de sélectionner la température la plus basse et de seulement l'augmenter en cas de besoin, par ex. pour faire dorer un plat plus intensément ou lorsque la cuisson se prolonge trop.
- Si vous ne trouvez pas d'indications concrètes pour votre propre recette, choisissez une préparation similaire.
- Il se peut que votre nouveau four fonctionne autrement que votre ancien four. C'est pour cette raison que nous vous prions de bien vouloir adapter vos réglages habituels (températures, temps de cuisson) et vos niveaux de cuisson aux recommandations mentionnées dans les tableaux suivants.



En cas de cuisson prolongée, vous pouvez éteindre le four env. 10 minutes avant la fin pour bénéficier de la chaleur résiduelle.

Les valeurs indiquées dans les tableaux concernent un four froid, si cela n'est pas autrement spécifié.

Tableau de cuisson

Type de pâtisserie	Niveau de gradin	Température °C	Durée
Cuisson dans un moule			
Gâteau rodon ou fougasse	1	160-180	0:50-1:10
Biscuit de Savoie, cake	1	150-170	1:10-1:30
Tarte fourrée	1	160-180	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée	3	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle	3	170-190	0:20-0:25
Tarte aux pommes avec nappage	1	170-190	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale)	1	180-200	0:20-0:30
Tartes salées(par ex. quiche lorraine)	1	180-200	0:30-1:10
Tarte au fromage	1	160-180	1:00-1:30
Cuisson sur une plaque à pâtisserie			
Brioche tressée/couronne	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Pain (pain de seigle) d'abordpuis	1	250 ¹⁾ 160-180	0:20 0:30-1:00
Choux, éclairs	3	190-210	0:25-0:40
Biscuit roulé	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Petits sablés secs	3	160-180	0:20-0:40
Gâteau au beurre/au sucre, gâteaux à la crème recouverts d'amandes	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte molle)	3	170-190	0:25-0:50
Gâteaux aux fruits sur pâte brisée	3	170-190	0:40-1:20
Feuilles de pâtisserie avec garnitures fragiles (par ex. du fromage blanc, de la crème fraîche, etc)	3	160-180	0:40-1:20
Pizza (avec garniture substantielle)	1	190-210 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (fine)	1	230-250 ¹⁾	0:10-0:25
Pain plat	1	230-250 ¹⁾	0:08-0:15
Wähen (gâteau suisse)	1	210-230 ¹⁾	0:35-0:50
Biscuits			
Biscuits pâte molle	3	170-190 ¹⁾	0:06-0:20
Petits gâteaux secs	3	160-180	0:10-0:40
Biscuits pâte molle	3	170-190	0:15-0:20

Type de pâtisserie	Niveau de gradin	Température °C	Durée
Meringues, baisers	3	100-120	2:00-2:30
Macarons	3	120-140	0:30-0:60
Biscuits pâte levée	3	170-190	0:20-0:40
Biscuits pâte feuilletée	3	190-210 ¹	0:20-0:30
Petits pains	3	180-220 ¹	0:20-0:35
Petis cakes (20/plaque)	3	170-190 ¹	0:20-0:30

1) Préchauffez le four

Conseils de cuisson

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

Rôtissage

Fonction four : Voûte et sole 

Plats à rôtir

- Tous les plats résistants à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments (conformez-vous aux indications du fabricant !).
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres **dans une cocotte munie de couvercle**. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Les viandes pour lesquelles doivent se former une croûte peuvent être rôties dans **une cocotte sans couvercle**.

Précision relative au tableau

Les valeurs fournies dans le tableau suivant sont indicatives.

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four **à partir d'un poids de 1 kg**.
- Pour éviter que les sucs ou les graisses qui sortent de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Au besoin, retournez l'aliment à mi-cuisson ou - aux deux tiers de la cuisson.
- Arrosez de leur jus de cuisson les gros ôtis ou les grosses volailles plusieurs fois au cours de la cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.
- Éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson, de manière à utiliser la chaleur résiduelle.

Tableau de cuisson

Nature de la viande	Quantité Poids	Niveau de gradin	Température °C	Durée H.:min
Viande de boeuf				
Boeuf braisé	1-1,5 kg	1	200-250	2:00-2:30
Rosbeef ou filet	Par cm d'épaisseur	1	230-250 ¹⁾	Par cm d'épaisseur
- Saignant		1		0:06-0:08
- Bleu		1		0:08-0:10
- Bien cuit		1		0:10-0:12
Viande de porc				
Epaule, collet, morceau de jambon,	1-1,5 kg	1	210-220	1:30-2:00
Côtelettes, côtes fumées	1-1,5 kg	1	180-190	1:00-1:30
Rôti de viande de porc hachée	750 g -1 kg	1	170-180	0:45-1:00
Jarret de porc (précuit)	750 g -1 kg	1	210-220	1:30-2:00
Viande de veau				
Rôti de veau	1 kg	1	210-220	1:30-2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	210-225	2:00-2:30
Agneau				
Gigot, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	210-220	1:15-2:00
Carré d'agneau	1-1,5 kg	1	210-220	1:00-1:30
Gibier				
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Râble de chevreuil/cerf	1,5-2 kg	1	210-220	1:00-1:30
Gigot de chevreuil/cerf	1,5-2 kg	1	200-210	1:15-1:50

Nature de la viande	Quantité Poids	Niveau de gradin	Température °C	Durée H.:min
Volaille				
De 4 à 6 morceaux de volaille	de respectivement 200-250g	1	220-250	0:35-0:50
De 2 à 4 moitiés de poulet	de respectivement 400-500 g	1	220-250	0:35-0:50
Poulet, Poularde	1-1,5 kg	1	220-250	0:45-1:15
Canard	1,5-2 kg	1	210-220	1:00-1:30
Oie	3,5-5 kg	1	200-210	2:30-3:00
Dindonneau/dinde	2,5-3,5 kg 4-6 kg	1	200-210 180-200	1:30-2:00 2:30-4:00
Poisson (à la vapeur)				
Poissons entiers	1-1,5 kg	1	210-220	0:45-1:15

1) Préchauffez le four

Grillades de surface

Fonction Four : Gril  ou Maxi-gril  à la température maximum



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



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

- Pour griller, placez la **grille** dans le **niveau d'utilisation** recommandé.
- Veuillez toujours placer la **plaque** dans le **1er niveau d'utilisation** du bas.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril.

Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Niveau de gratin	Durée de la grillade	
		1. Côté	2. Côté
Boulettes de viande hâchée	4	8-10 min	6-8 min
Filet de porc	4	10-12 min	6-10 min
Saucisses à griller	4	8-10 min	6-8 min
Steacks dans le filet de porc ou de veau	4	6-7 min	5-6 min
Filet de bœuf, rosbief (env 1 kg)	3	10-12 min	10-12 min
Pains toastés ¹⁾	3	4-6 min	3-5 min
Toasts garnis	3	6-8 min	---

1) Sans la préchauffer

Faire des conserves

Fonction Four : Sole

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

Tableau de cuisson pour les conserves

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

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

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Nettoyage et entretien



Avertissement : Pour le nettoyage, l'appareil doit être arrêté et refroidit.

Avertissement : Pour des raisons de sécurité, **ne pas** nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à jets de vapeur ou à haute pression.

Attention : **Ne pas utiliser de poudre à récurer, d'outil de nettoyage coupant ou de tampon à récurer.**

Ne pas utiliser d'agents de nettoyage corrosifs ou de grattoirs en métal coupants pour nettoyer la porte du four, ceux-ci risquant de rayer la surface, ce qui pourrait ensuite briser le verre.

Extérieur de l'appareil

- Essuyer l'avant de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Pour les surfaces en métal, utiliser les produits d'entretien spéciaux courants.
- Veuillez ne pas utiliser de produits décapants ou d'éponges abrasives.

Intérieur du four

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler.

1. Allumez l'éclairage du four pour le nettoyer.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau et du liquide vaisselle puis essuyez-le.



Éliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spécifiques pour fours.



Avertissement : En cas d'utilisation d'un spray de nettoyage du four, il est impératif de respecter les consignes du fabricant.

Accessoires

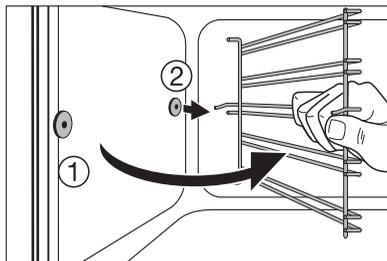
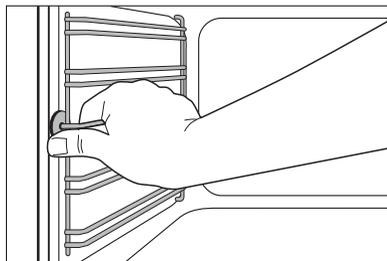
Rincez les accessoires (grille, plat, ...) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Gradins fils

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

Enlever un gradin fil

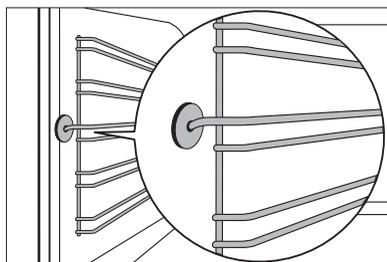
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



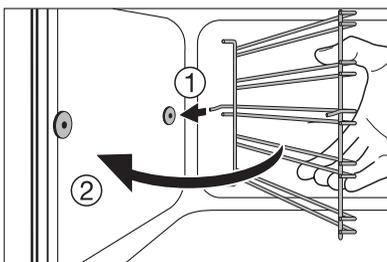
Mettre en place le gradin fil



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



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



Eclairage du four



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

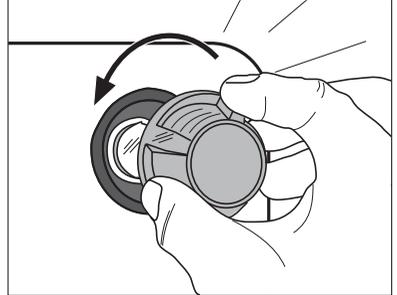
- Mettez le four hors service.
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



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

Remplacer la lampe du four/nettoyer le verre de protection

1. Enlevez le verre de protection en le dévissant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Si nécessaire:
Remplacez la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.
3. Remettez le verre de protection en place.



Voûte du four

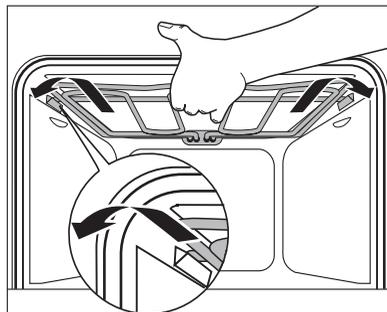
Pour le nettoyage de la voûte du four, l'élément chauffant de la voûte peut être rabattu.

Rabattre l'élément chauffant

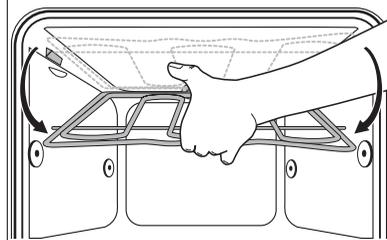


Avertissement: Ne rabattez l'élément chauffant que lorsque le four est hors service et qu'il n'y a plus de danger de brûlure!

1. Enlevez le gradin fil latéral.
2. Saisissez l'élément chauffant à l'avant et tirez-le vers l'avant au-dessus de l'estampage à la paroi intérieure du four.
3. L'élément chauffant se rabat vers le bas.



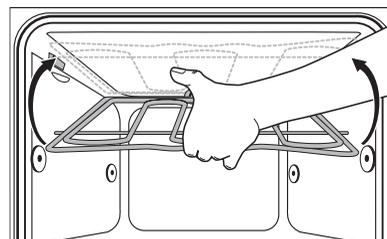
Attention: Ne forcez pas l'élément chauffant vers le bas! Si on le force, l'élément chauffant peut casser.



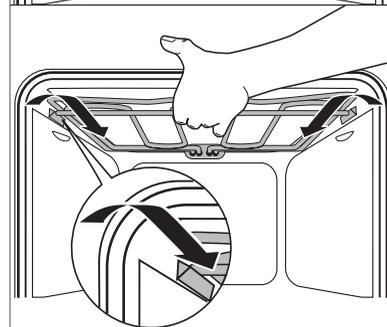
Nettoyez la voûte du four

Fixer l'élément chauffant

1. Ramenez l'élément chauffant jusqu'à la voûte du four.
2. Tirez l'élément chauffant vers l'avant contre la force du ressort et guidez-le au-dessus de l'estampage du four.
3. Laissez-le se verrouiller dans le support.
4. Mettez en place le gradin fil latéral.



Attention: L'élément chauffant doit se trouver des deux côtés au-dessus des estampages dans la paroi intérieure du four et être correctement verrouillé.

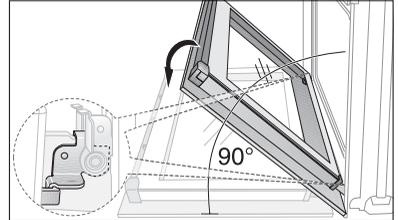


Porte du four

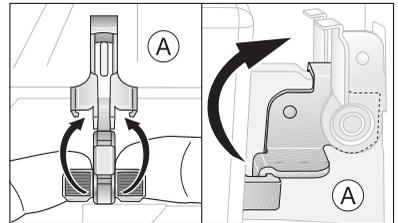
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

Décrochage de la porte du four

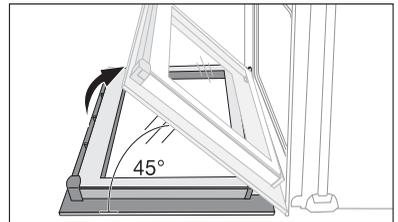
1. Ouvrez complètement la porte du four.



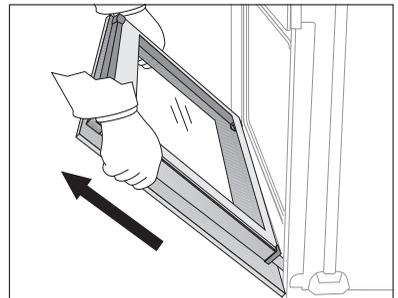
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



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



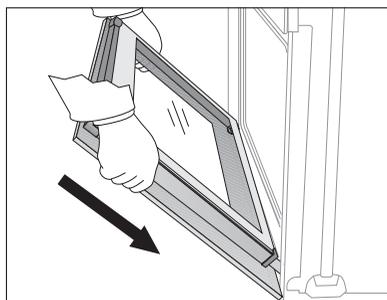
4. Saisissez chaque côté de la porte du four et dégagez-la du four en la tirant en oblique vers le haut (**attention** la porte est lourde !).



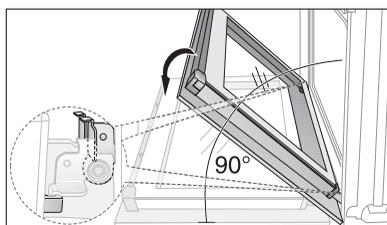
Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

Accrochage de la porte du four

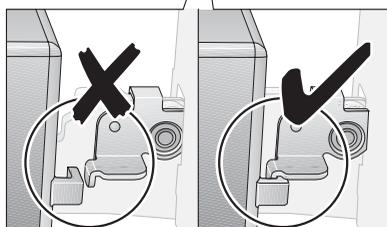
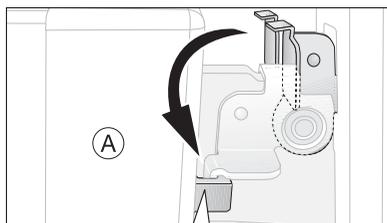
1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°. Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



2. Ouvrez complètement la porte du four.



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



4. Fermez la porte du four

Porte vitrée du four

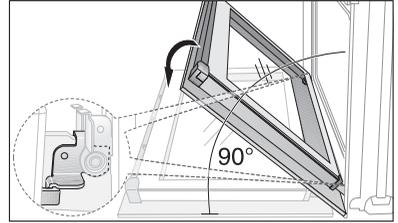
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. La vitre intérieure est amovible pour permettre le nettoyage.



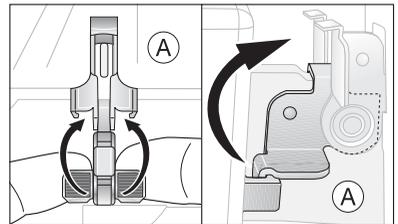
Attention ! Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démontage de la vitre de la porte

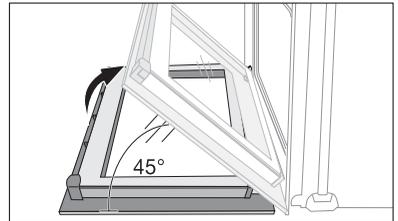
1. Ouvrez complètement la porte du four.



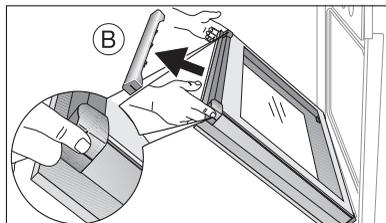
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte.



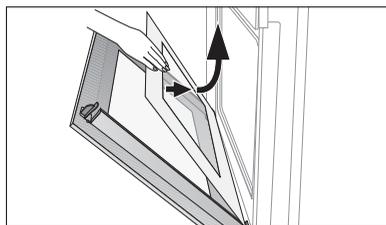
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



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



5. Saisissez le bord supérieur de la vitre de la porte et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.

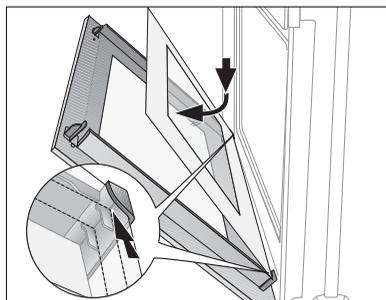


Nettoyage de la vitre de la porte

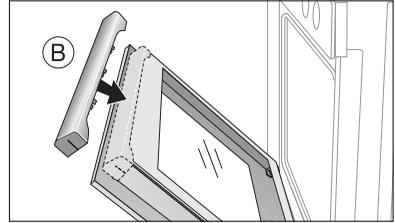
Lavez la vitre de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la rincer et de l'essuyer soigneusement.

Montage de la vitre de la porte

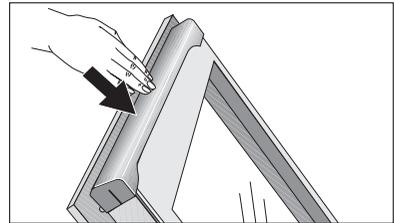
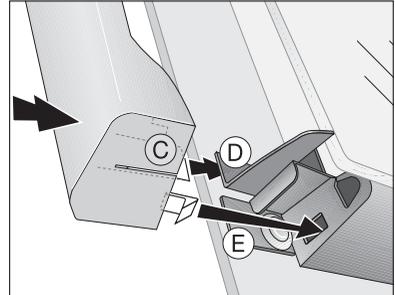
1. Insérez la vitre de la porte, en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissez-la.



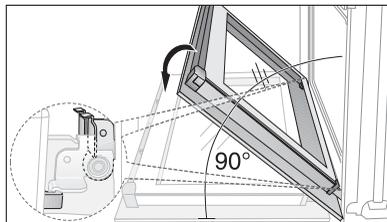
2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte..



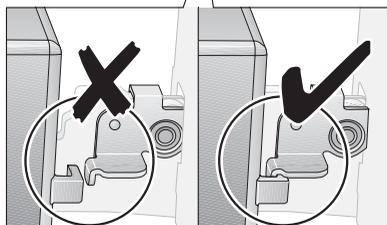
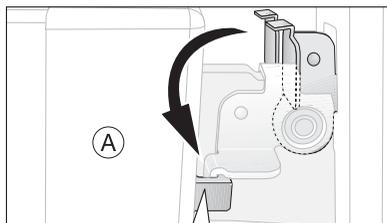
Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit entre la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D). La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.



3. Ouvrez complètement la porte du four.



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



5. Fermez la porte du four

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas	Suivre les instructions de montage de la table de cuisson	
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas sous tension	Mettez le four sous tension
	Les réglages requis n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	Le fusible de l'installation domestique (boîtier) a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, veuillez contacter un électricien agréé.
L'éclairage du four est en panne	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule du four

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



Avvertissement ! L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



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



Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:

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

Protection de l'environnement



Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containers prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).



Appareils usagés

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



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

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

Instructions d'installation



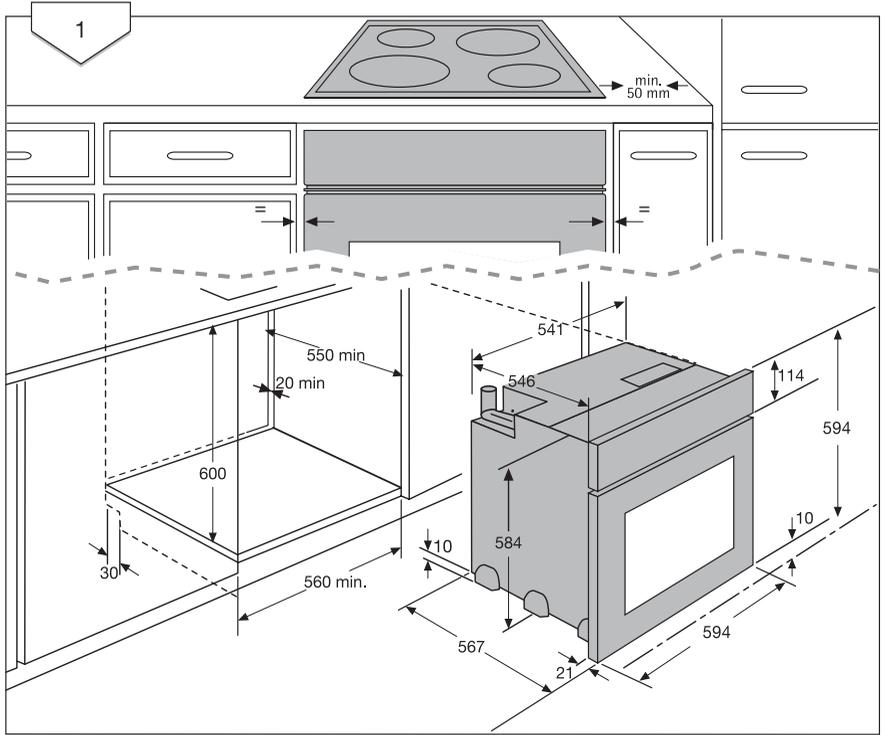
Avertissement : Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif **de spécialistes agréés**.

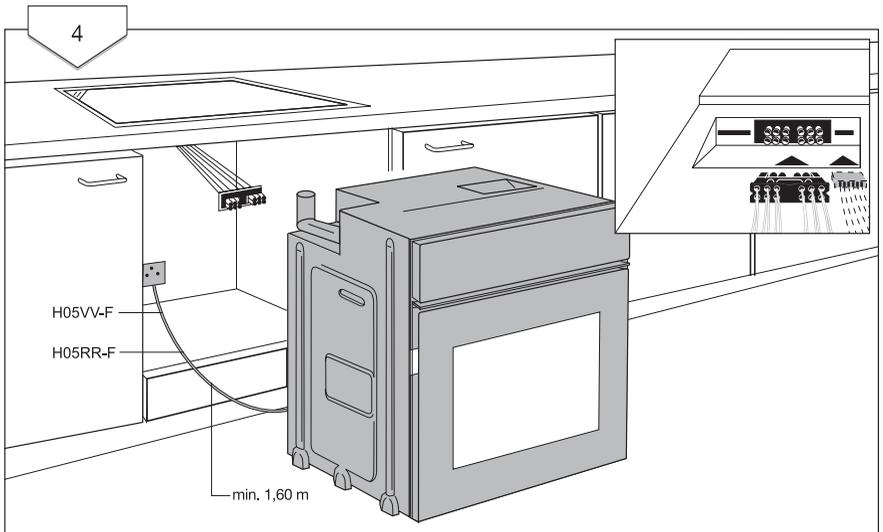
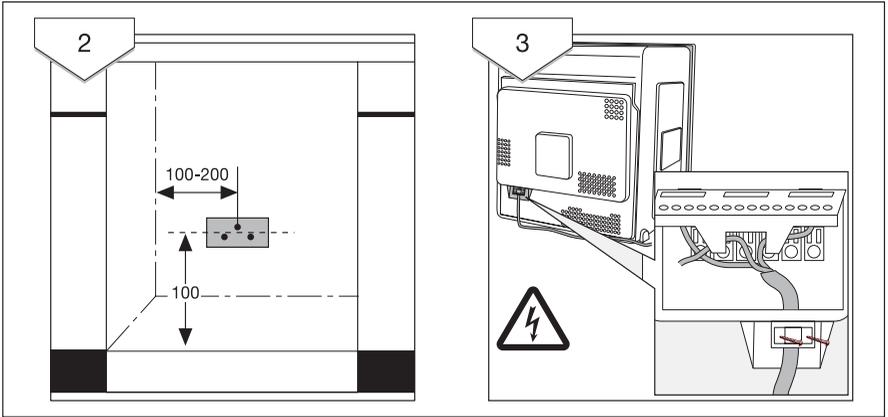
Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

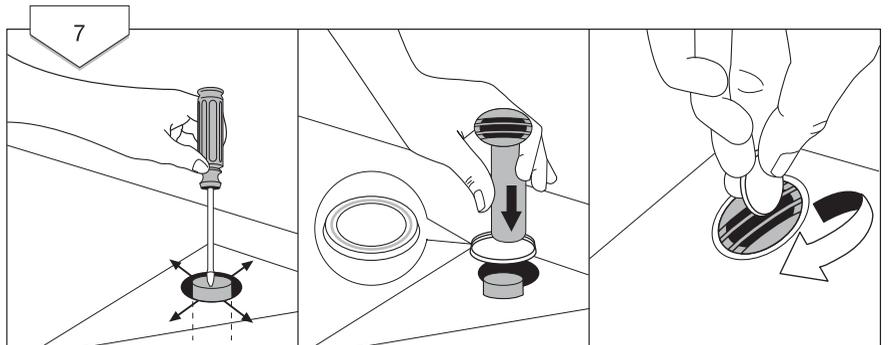
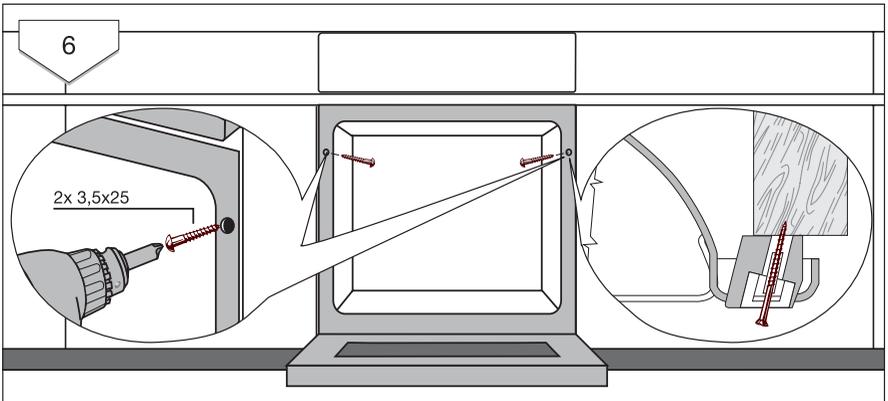
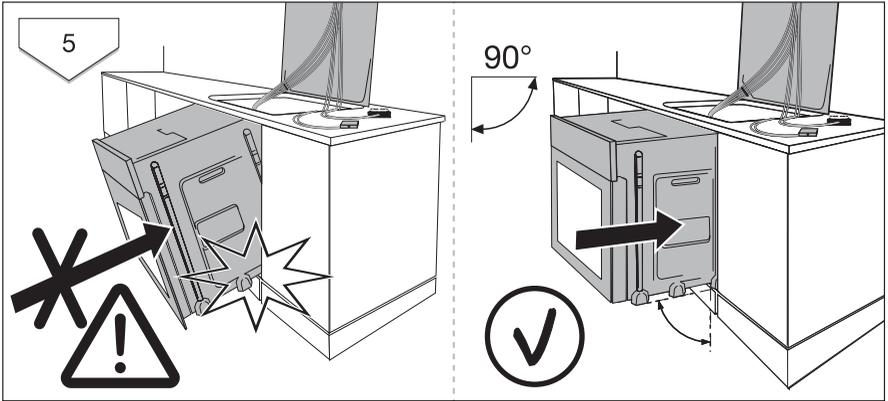


Consignes de sécurité pour l'installateur

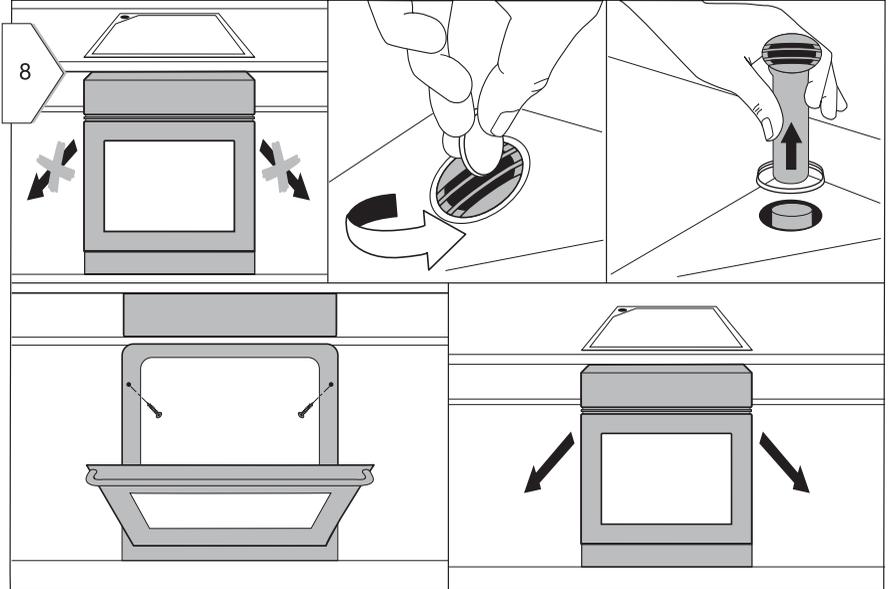
- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact.
- Le niveau de sécurité de l'armoire encastrable doit être conforme à DIN 68930.
- Les cuisinières et les plaques de cuisson encastrables sont équipées de systèmes de branchement spécifiques. Par mesure de sécurité, elles ne peuvent être combinées qu'avec des appareils du même fabricant.







Ausbau/Removal



Garantie/Kundendienst, Garantie/service-clientèle, Garanzia/Servizio clienti, Guarantee/Customer Service Centres

Servicestellen

5506 Mägenwil/Zürich
Industriestrasse 10
9000 St. Gallen
Zürcherstrasse 204 e
4127 Birsfelden
Hauptstrasse 52
6020 Emmenbrücke
Seetalstrasse 11
7000 Chur
Comercialstrasse 19

Points de Service

3018 Bern
Morgenstrasse 131

Servizio dopo vendita

1028 Prévèrenges
Le Trési 6

Point of Service

6916 Grancia
Zona Industriale E



Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 023

Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita

8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

Garantie

Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg).

Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Originalteilen.

Garantie

Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia

Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale.

Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

Warranty

For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

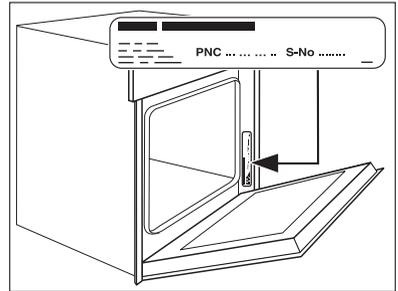
Service après-vente

En cas de problèmes techniques, vérifiez d'abord s'il ne vous est pas possible de réparer vous-même le dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre „Que faire, si...“).

Si vous ne parvenez pas à réparer le dysfonctionnement, veuillez contacter notre Consumer Services.

Pour pouvoir vous dépanner dans les plus brefs délais, nous nécessitons les informations suivantes :

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



Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle

PNC :

S-No :

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.fr

www.aeg-electrolux.be

822 720 667-M-171207-01 Sous réserve de modifications

822 720 667-M-171207-01