

E30502-5

Notice d'utilisation

Four électrique
encastrable

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

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

Sommaire

Notice d'utilisation	3	Cuisson	12
Avertissements importants	3	Faire rôtir	18
Description de l'appareil	4	Grillades de surface	20
Vue d'ensemble	4	Décongélation	21
Bandeau de commandes	5	Sécher des aliments avec le Air chaud	21
Équipement du four	5	Faire des conserves	22
Accessoires du four	6	Nettoyage et entretien	23
Avant la première utilisation	6	Extérieur de l'appareil	23
Premier nettoyage	6	Intérieur du four	23
Commande des foyers	7	Accessoires	23
Réglage du niveau de cuisson	7	Filtre à graisse	24
Commande du four	8	Gradins fils	24
Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt	8	Éclairage du four	25
Fonctions de four	9	Voûte du four	25
Insérez la grille et la plaque du four	9	Porte du four	26
Insérer/enlever le filtre à graisse	10	Porte vitrée du four	28
Conseils d'utilisation et guide des cuissons	11	Que faire si ...	32
Tableau de cuisson	11	Protection de l'environnement	33
		Service après-vente	34

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

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.

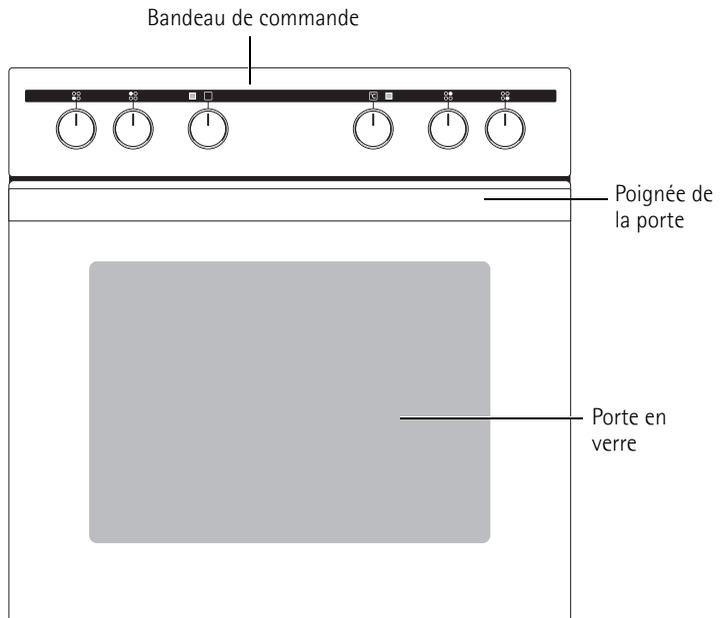


Remarque relative au revêtement en émail

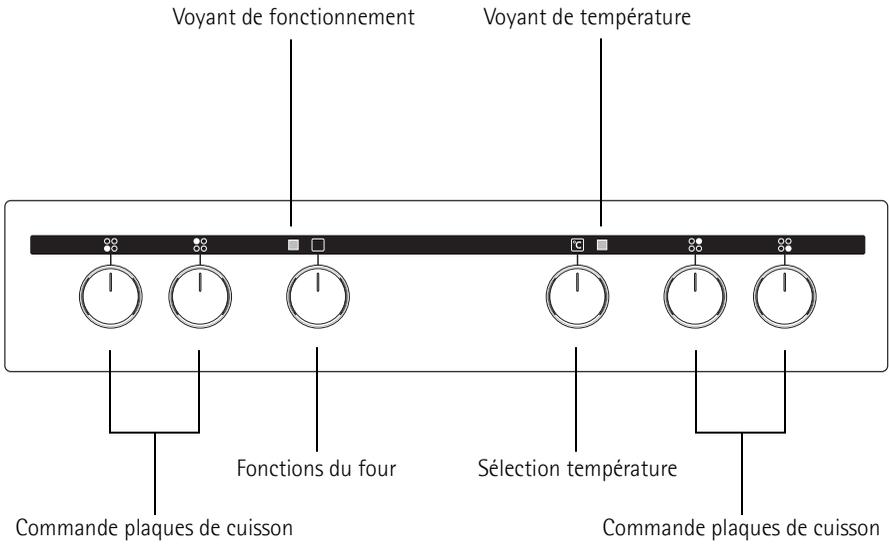
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant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

Description de l'appareil

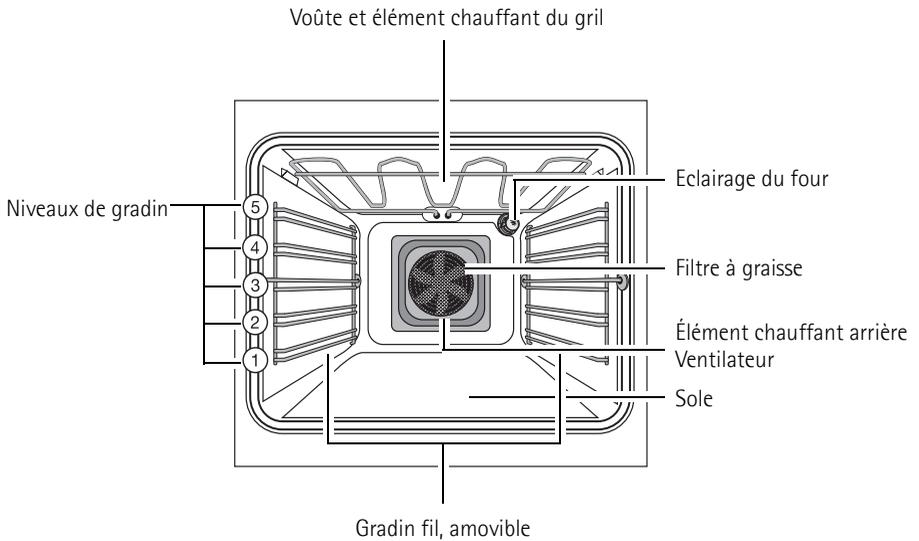
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes

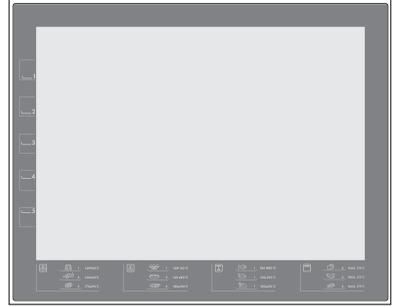


Équipement du four



Face interne de la porte

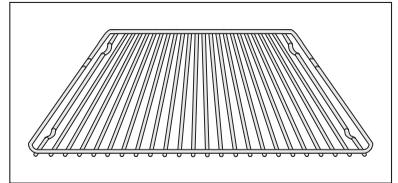
La numérotation des gradins du four est représentée sur la face interne de la porte du four. Vous trouverez en outre des informations succinctes sur les fonctions du four, sur les gradins à utiliser et sur les températures recommandées pour la préparation des mets les plus courants.



Accessoires du four

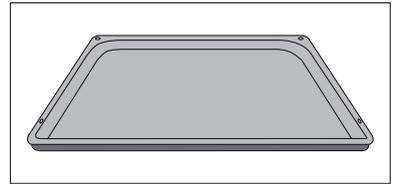
Grille

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



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

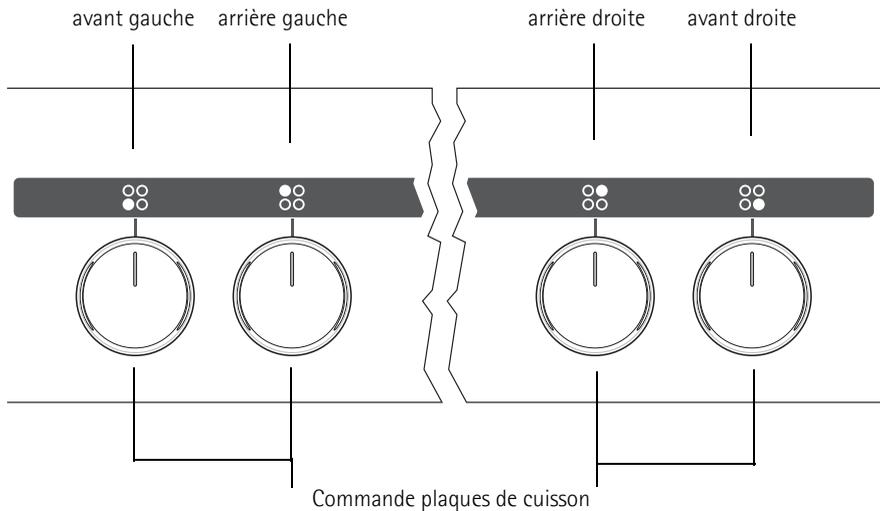
- Dans les plages 1 - 9, vous pouvez régler les niveaux de cuisson.
- Vous pouvez sélectionner des positions intermédiaires dans les plages 2 - 7.

1 = puissance minimale

9 = puissance maximale

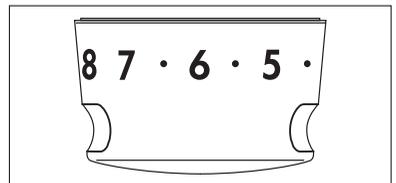


Coupez la zone de cuisson env. 5-10 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur restante. Vous économiserez ainsi l'énergie électrique.



Réglage du niveau de cuisson

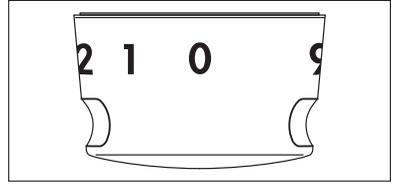
1. Sélectionner le niveau de cuisson.



- Revenez en position arrêt pour terminer la cuisson.

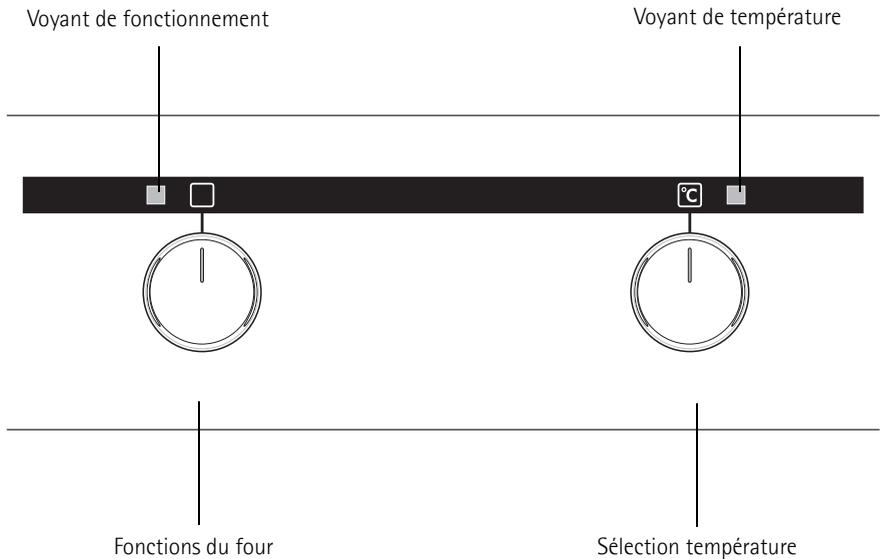


Le voyant de contrôle de fonctionnement reste allumé tant qu'un point de cuisson fonctionne.



Commande du four

Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt



- Positionnez l'interrupteur fonctions Four sur la fonction souhaitée.
- 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.
- Pour éteindre le four, positionnez l'interrupteur fonctions sur Arrêt 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.
 Chaleur tournante	Pour cuire sur trois niveaux à la fois. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la température Voûte/sole.
 Sole pulsee	Pour cuire sur un gradin des mets nécessitant un brunissage intensif et un fond croustillant Réglez une température du four de 20 à 40° inférieure à celles de la voûte et de la sole.
 Cuisson tradition	Pour faire cuire et rôtir sur un seul niveau .
 Chaleur de sole	Pour faire cuire des gâteaux avec fond croustillant .
 Décongélation	Pour décongeler par ex. des tartes, du beurre, du pain, des fruits ou d'autres produits alimentaires congelés .
 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 .
 Turbo gril	Pour faire rôtir des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour faire cuire des gratins et faire dorer le dessus des aliments .

Insérez la grille et la plaque du four



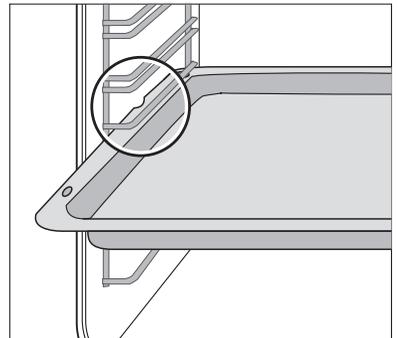
Sécurité du retrait et protection contre le renversement

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.

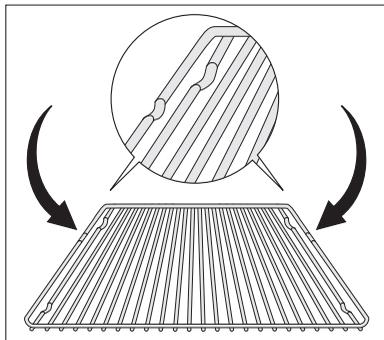


Installation de la grille :

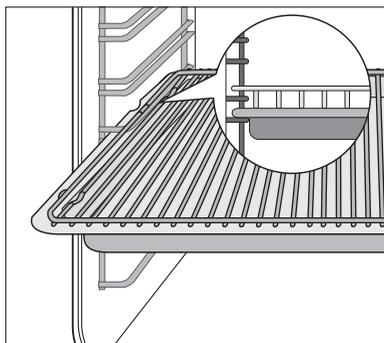
Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas.
Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.



Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne 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.

**Insérer/enlever le filtre à graisse**

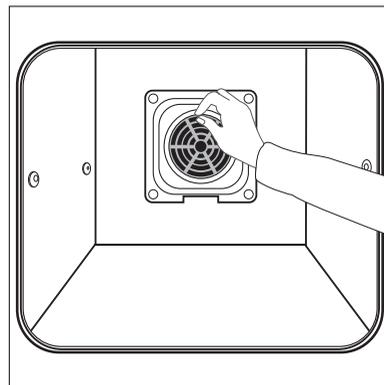
N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

Insérer le filtre à graisse

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

Enlever le filtre à graisse

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



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
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		

i 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

Fonction four : Chaleur tournante  ou Cuisson tradition 

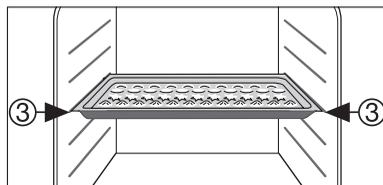
Plats à cuisson

- Pour cuire avec la fonction Cuisson tradition , utilisez de préférence des plats en métal foncé dotés d'un revêtement.
- Pour cuire avec la fonction Chaleur tournante , vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

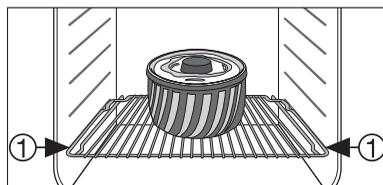
Niveaux de gradin

- La fonction Cuisson tradition  permet seulement de faire cuire une préparation sur un seul niveau de gradin.
- La fonction Chaleur tournante  permet de faire cuire une préparation sur deux ou trois niveaux de gradin à la fois :

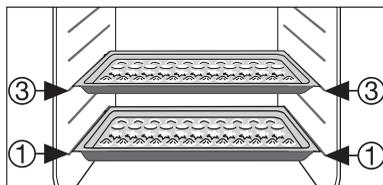
1 plaque à pâtisserie :
par ex. niveau de gradin 3



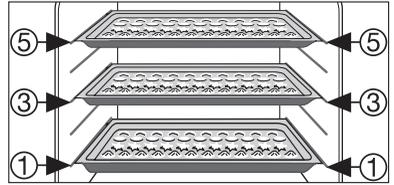
1 plat à cuisson :
par ex. niveau de gradin 1



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



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



Remarques générales

- Insérez la plaque partie en biseau vers l'avant !
- Les fonctions Cuisson tradition  ou Chaleur tournante  permettent de placer simultanément deux plats de cuisson l'un à côté de l'autre sur la grille. Cela ne prolonge que très légèrement la durée de la cuisson.



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

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

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

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

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

Tableau de cuisson des gâteaux

Cuire sur un gradin

Type de gâteau	Fonction du four	gradin	Température °C	Durée h : min.	
Gâteaux dans des moules					
Kougloff		Chaleur tournante	1	150-160	0:50-1:10
Gâteaux sablés/quatre-quarts		Chaleur tournante	1	140-160	1:10-1:30
génoise		Chaleur tournante	1	140	0:25-0:40
génoise		Cuisson tradition	1	160	0:25-0:40
Pâte sablée		Chaleur tournante	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Pâte brisée		Chaleur tournante	3	150-170	0:20-0:25
Gâteau aux pommes couvert		Cuisson tradition	1	170-190	0:50-1:00
Apple Pie (2 moules, Ø20cm, décalés en diagonale)		Chaleur tournante	1	160	1:10-1:30
Apple Pie (2 moules, Ø20cm, décalés en diagonale)		Cuisson tradition	1	180	1:10-1:30
Tarte salée (par ex. quiche lorraine)		Chaleur tournante	1	160-180	0:30-1:10
Gâteau au fromage		Cuisson tradition	1	170-190	1:00-1:30
Gâteau sur plaque pâtissière					
Natte/brioche		Cuisson tradition	3	170-190	0:30-0:40
Stollen de Noël		Cuisson tradition	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Pain (pain de seigle) -d'abord -ensuite		Cuisson tradition	1	250 ¹⁾ 160-180	0:20 0:30-1:00
Profiteroles/éclairs		Cuisson tradition	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Biscuit roulé		Cuisson tradition	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Gâteau granulé sec		Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre/sucre		Cuisson tradition	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Tarte aux fruits (pâte à base de levure/pâte brisée)		Chaleur tournante	3	150	0:35-0:50
Tarte aux fruits (sur pâte à base de levure/ pâte brisée)		Cuisson tradition	3	170	0:35-0:50
Tarte aux fruits sur pâte sablée		Chaleur tournante	3	160-170	0:40-1:20
Gâteaux à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème pâtissière)		Cuisson tradition	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

Type de gâteau	Fonction du four	gradin	Température °C	Durée h : min.
Pizza (bien garnie)	 Chaleur tournante	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (fine)	 Chaleur tournante	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
fougasse	 Chaleur tournante	1	200-220	0:08-0:15
tarte	 Chaleur tournante	1	180-200	0:35-0:50
Petits gâteaux				
Biscuits sablés	 Chaleur tournante	3	150-160	0:06-0:20
Petits sablés (avec une poche à douille)	 Chaleur tournante	3	140	0:20-0:30
Petits sablés (avec une poche à douille)	 Cuisson tradition	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
biscuits à la pâte Brisée	 Chaleur tournante	3	150-160	0:15-0:20
meringue	 Chaleur tournante	3	80-100	2:00-2:30
macarons	 Chaleur tournante	3	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux à la levure	 Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Petits feuilletés	 Chaleur tournante	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains	 Chaleur tournante	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Petits pains	 Cuisson tradition	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Petits gâteaux (20pièces/ plaque)	 Chaleur tournante	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Petits gâteaux (20pièces/ plaque)	 Cuisson tradition	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

Type de gâteau	Chaleur tournante 	Chaleur tournante 	Température en °C	Durée en h : min
	niveau de gradin à partir du bas			
	2 niveaux	3 niveaux		
Gâteaux sur plaques à pâtisserie				
Choux garnis/éclairs	1 / 4	---	160-180 ¹⁾	0:35-0:60
Gâteaux de pâte sablée, secs	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Petits biscuits				
Petits biscuits pâte sablée	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Petits gâteaux secs	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Petits gâteaux pâte molle	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40

Type de gâteau	Chaleur tournante 		Température en °C	Durée en h : min
	niveau de gradin à partir du bas			
	2 niveaux	3 niveaux		
Meringues, baisers	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Macarons	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Biscuits pâte levée	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Biscuits pâte feuilletée	1 / 3	---	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Petits pains	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Petits cakes (20/plaque)	1 / 4	---	140 ¹⁾	0:25-0:40

1) Préchauffer le four

Conseils de cuisson

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

Tableau Sole pulsee

Nature de la préparation	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min.
Pizzas (de faible épaisseur)	1	180 - 200 ¹⁾	20 - 30
Pizzas (très garnies)	1	180 - 200	20 - 30
Tourtes	1	180 - 200	45 - 60
Tarte aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Gâteau au fromage blanc	1	140 - 160	60 - 90
Gâteau au fromage blanc sur plaque	1	140 - 160	50 - 60
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 70
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain plat	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Gâteau feuilleté	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Tartes flambées	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20
Vol-au-vent	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Préchauffer le four.

Tableau gratins

Plat	Fonction dufour	Niveau de cuisson	Température °C	Durée h. : min.
Gratin de pâtes	 Cuisson tradition	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	 Cuisson tradition	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes ¹⁾	 Chaleur tournante	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes garnies ¹⁾	 Chaleur tournante	1	160-170	0:15-0:30
Gratins sucrés	 Cuisson tradition	1	180-200	0:40-0:60
Gratins de poisson	 Cuisson tradition	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	 Chaleur tournante	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffez le four

Tableau des surgelés et des plats cuisinés

Produits à cuire	Fonctions du four	Niveau de cuisson	Température °C	Temps
Pizza surgelée	 Cuisson tradition	3	selon les indications du fabricant	selon les indications du fabricant
frites ¹⁾ (500 g)	 Chaleur tournante	3	200-220	selon les indications du fabricant
Baguettes	 Cuisson tradition	3	selon les indications du fabricant	selon les indications du fabricant
Tarte aux fruits	 Cuisson tradition	3	selon les indications du fabricant	selon les indications du fabricant

1) Remarque : veuillez retourner les frites 2 à 3 fois

Faire rôtir

Fonctions Four Cuisson tradition  ou Turbo grill 

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 rôtissage

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min	
Viande de bœuf						
Bœuf braisé	1-1,5 kg		Cuisson traditionnelle	1	200-250	2:00-2:30
Rosbif ou filet						Par cm d'épaisseur
- bleu	Par cm d'épaisseur		Turbo grill	1	190-200 ¹⁾	0:05 - 0:06
- saignant	Par cm d'épaisseur		Turbo grill	1	180-190	0:06 - 0:08
- cuit à point	Par cm d'épaisseur		Turbo grill	1	170-180	0:08 - 0:10
Viande de porc						
Epaule, collet, morceau de jambon	1-1,5 kg		Turbo grill	1	160-180	1:30 - 2:00
Côtelettes, côtes fumées	1-1,5 kg		Turbo grill	1	170-180	1:00 - 1:30
Rôti de viande hachée	750 g-1 kg		Turbo grill	1	160-170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg		Turbo grill	1	150-170	1:30 - 2:00
Viande de veau						
Rôti de veau	1 kg		Turbo grill	1	160-180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg		Turbo grill	1	160-180	2:00 - 2:30
Agneau						
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg		Turbo grill	1	150-170	1:15 - 2:00
Carré d'agneau	1-1,5 kg		Turbo grill	1	160-180	1:00 - 1:30
Gibier						
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	Jusqu'à 1 kg		Cuisson traditionnelle	3	220-250 ¹⁾	0:25 - 0:40
Râble de chevreuil/cerf	1,5-2 kg		Cuisson traditionnelle	1	210-220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil/cerf	1,5-2 kg		Cuisson traditionnelle	1	200-210	1:30 - 2:15
Volaille						
Volaille en morceaux	De chacun 200-250g		Turbo grill	1	200-220	0:35-0:50

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gratin	Température °C	Durée en h : min
Demi-poulet	De chacun 400-500g		Turbo grill	1	190-210	0:35 - 0:50
Poulet, poule	1-1,5 kg		Turbo grill	1	190-210	0:45 - 1:15
Canard	1,5-2 kg		Turbo grill	1	180-200	1:15 - 1:45
Oie	3,5-5 kg		Turbo grill	1	160-180	2:30 - 3:30
Dinde/dindonneau	2,5-3,5 kg		Turbo grill	1	160-180	1:45-2:30
Dinde/dindonneau	4-6 kg		Turbo grill	1	140-160	2:30 - 4:00
Poisson (à l'étuvée)						
Poissons entiers	1-1,5 kg		Cuisson traditionnelle	1	210-220	0:45 - 1:15

1) Préchauffer le four

Grillades de surface

Fonction Four : Gril  ou Maxi grill  à la température maximum



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

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

- 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
Steaks dans le filet de porc ou de veau	4	6-7 min	5-6 min
Filet de bœuf, rosbif (env 1 kg)	3	10-12 min	10-12 min
Pains toastés ¹⁾ g	3	4-6 min	3-5 min
Toasts garnis	3	6-8 min	---

1) Sans la préchauffer

Décongélation

Fonction Four : Décongélation (sans réglage de la température)

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

Tableau de décongélation

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

Sécher des aliments avec le Air chaud

Fonction Four: Chaleur tournante

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

Aliment à sécher	Température en °C	Niveau d'enfournement		Temps en heures (valeur indicative)
		Gratin 1	Gratin 2	
Légumes				
Haricots	60-70	3	1 / 4	6-8
Poivrons (lamelles)	60-70	3	1 / 4	5-6
Potage de légumes	60-70	3	1 / 4	5-6

Aliment à sécher	Température en °C	Niveau d'enfournement		Temps en heures (valeur indicative)
		Gradin 1	Gradin 2	
Champignons	50-60	3	1 / 4	6-8
Choux	40-50	3	1 / 4	2-3
Fruits				
Prunes	60-70	3	1 / 4	8-10
Abricots	60-70	3	1 / 4	8-10
Pommes en tranches	60-70	3	1 / 4	6-8
Poires	60-70	3	1 / 4	6-9

Faire des conserves

Fonction Four : Chaleur de 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

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
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.

Filtre à graisse

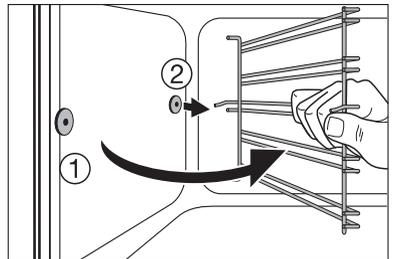
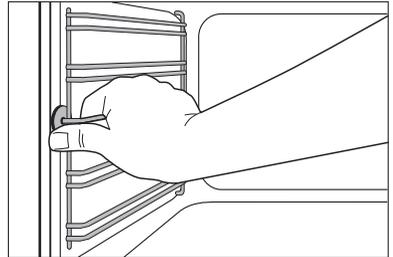
1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de salissures fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillères de produit vaisselle.

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

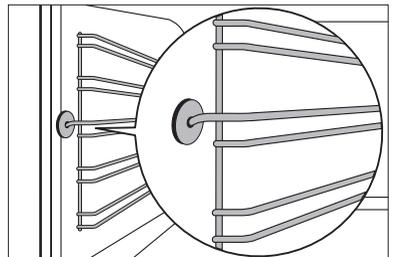
Tirez d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



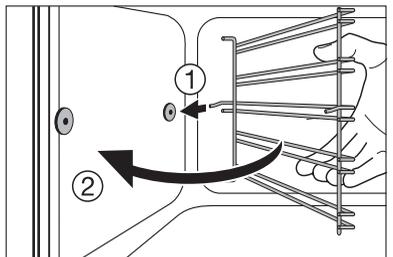
Mettre en place le gradin fil



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.



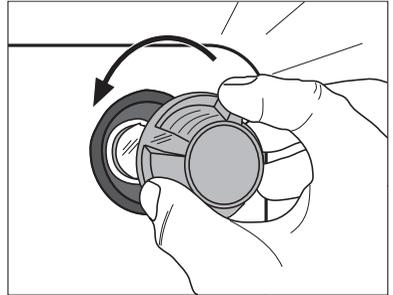
Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et le verre de protection.

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



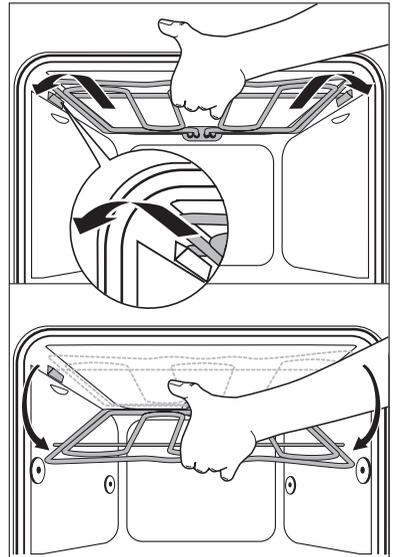
Avertissement: Ne rabattez l'élément chauffant que lorsque le four est hors service et qu'il n'y a plus de danger de brûlure!

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

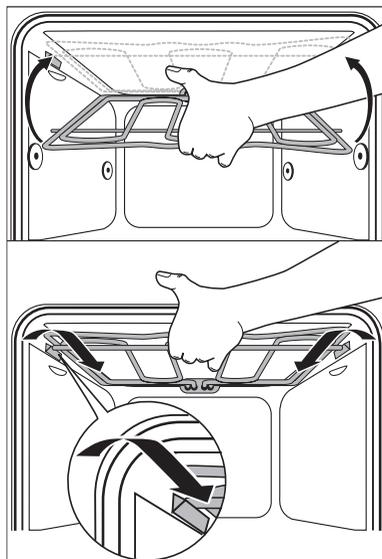


Fixer l'élément chauffant

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 gratin fil.



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

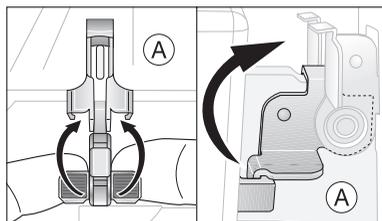
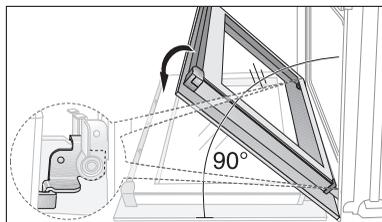


Porte du four

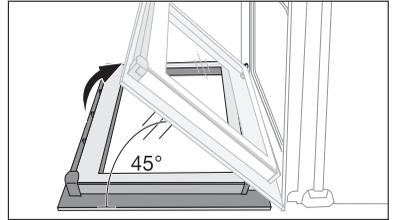
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

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.



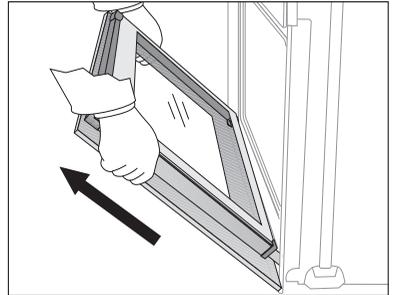
- Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



- 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 !).



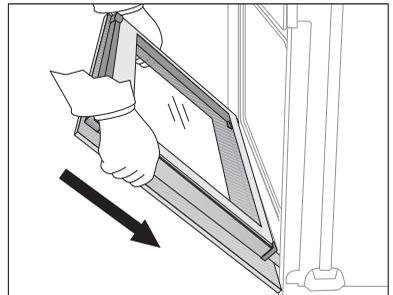
Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.



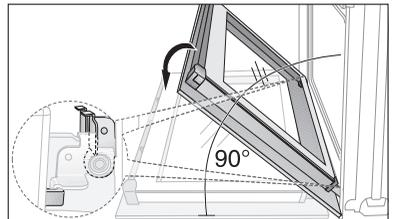
Accrochage de la porte du four

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

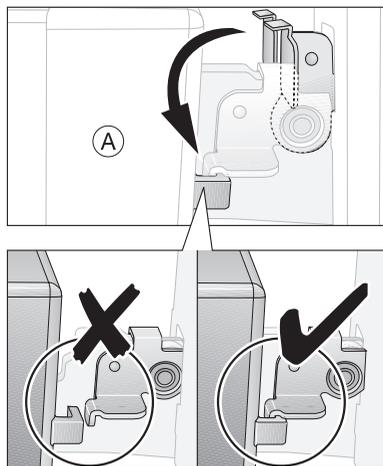
Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



- 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

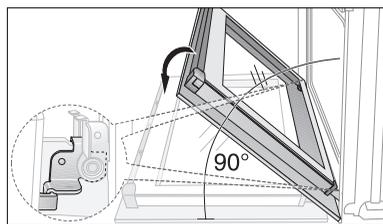
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. La vitre intérieure est amovible pour permettre le nettoyage.



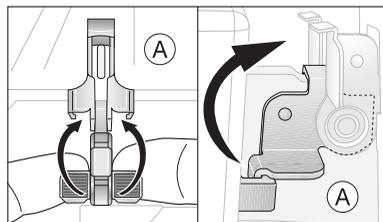
Attention ! Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démontage de la vitre de la porte

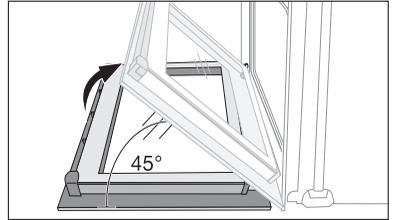
1. Ouvrez complètement la porte du four.



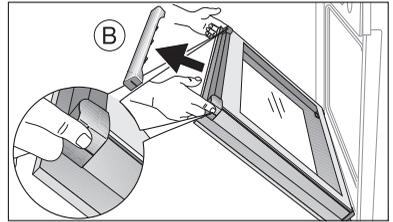
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte.



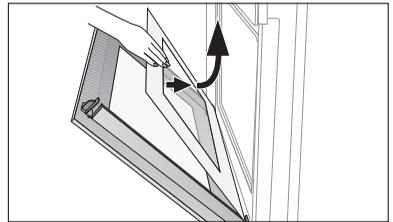
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



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.

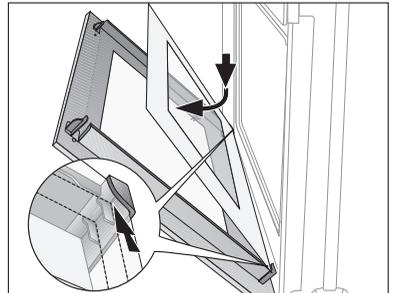


Nettoyage de la vitre de la porte

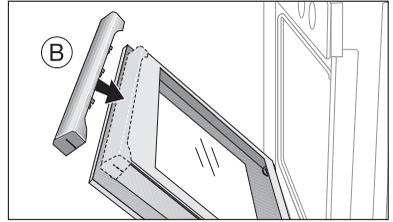
Lavez la vitre de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la rincer et de l'essuyer soigneusement.

Montage de la vitre de la porte

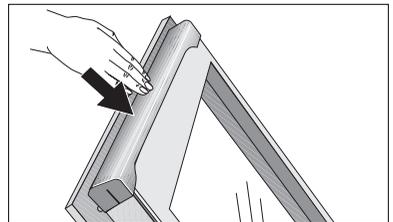
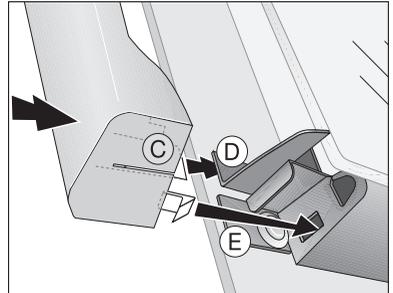
1. Insérez la vitre de la porte, en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissez-la.



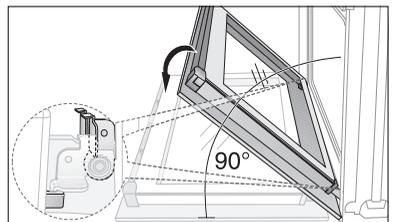
2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte.



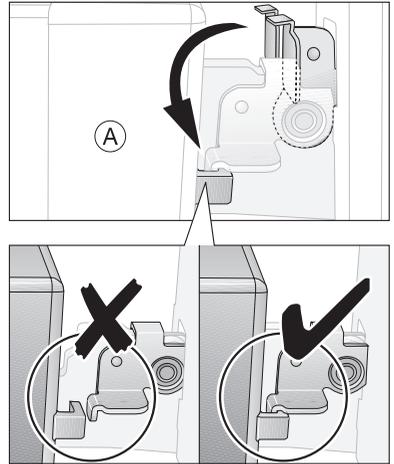
Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit entre la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D).
La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.



3. Ouvrez complètement la porte du four.



4. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux 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.



Avertissement ! 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 conteneurs 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.



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

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

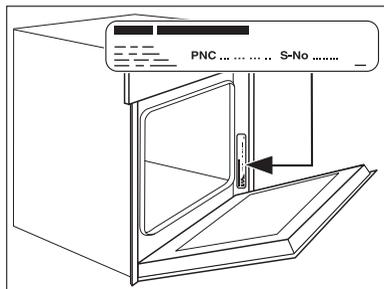
Service après-vente

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

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

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

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



Pour 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

822 721 674-A-131008-01 Sous réserve de modifications

822 721 674-A-131008-01