

E4001-7

Notice d'utilisation

Four 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

Consignes de sécurité	2	Insertion des accessoires du four	7
Sécurité des enfants	2	Insertion/retrait du filtre à graisse	8
Consignes de sécurité pour l'installation	3	Conseils utiles	8
Sécurité électrique	3	Vitre interne de la porte	9
Sécurité pendant l'utilisation	3	Cuisson	9
Description de l'appareil	4	Rôtir	14
Description de l'appareil	4	Cuisson au grill	17
Accessoires du four	5	Conserves	17
Evacuation de la vapeur du four	5	Séchage	18
Avant la première utilisation	5	Décongélation	19
Premier nettoyage	5	Entretien et nettoyage	20
Utilisation quotidienne	5	Voûte du four	20
Mise en fonctionnement/à l'arrêt du four	5	Glissières	21
Ventilateur de refroidissement	5	Eclairage du four	21
Zones de cuisson	6	Porte et vitres du four	22
Niveaux de cuisson	6	En cas d'anomalie de fonctionnement	23
Fonctions du four	6	Mise au rebut	24
		Service Après-vente et pièces détachées	24

Sous réserve de modifications



Consignes de sécurité

Sécurité des enfants

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Activez la sécurité enfants en présence d'enfants. La sécurité enfants empêche les enfants de mettre l'appareil involontairement en fonctionnement.

Consignes de sécurité pour l'installation

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif d'un électricien agréé. Si vous ne faites pas appel à un électricien qualifié, les éventuels dommages dus à une mauvaise installation ne seront pas couverts par la garantie.
- Suivez les consignes de sécurité pour l'installation au chapitre "Installation".

Sécurité électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif d'un électricien agréé.
- Suivez les consignes de sécurité pour l'installation au chapitre "Installation".

Risque d'incendie.

- Soyez prudent au moment d'ouvrir la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie.
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu. Risque d'incendie.
- Ne stockez pas d'objets inflammables dans le four. Risque d'incendie.

Sécurité pendant l'utilisation



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

- N'utilisez l'appareil que pour cuire et rôtir des aliments.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent pas dans la porte du four chaud.
- Pendant l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure.
- Ne recouvrez pas jamais de feuilles d'aluminium directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.
- Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.
- Ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèche-frite. Dans le cas contraire, les jus de fruits qui s'égouttent laissent des taches qui sont ensuite indélébiles.
- Ne forcez pas pour ouvrir la porte de l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez ou remettez les vitres en place.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail du four.
- Ne conservez pas d'aliments non couverts dans le four après l'arrêt de la ventilation. De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble.

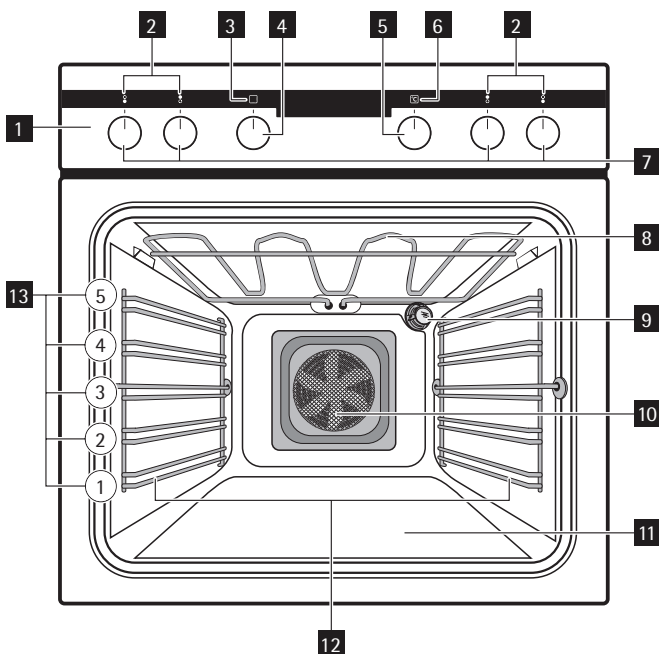
Entretien et Nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, l'appareil doit être mis à l'arrêt et froid.

- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez de rayer la surface du verre. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

Description de l'appareil

Description de l'appareil



- 1** Bandeau de commande
- 2** Voyants des zones de cuisson
- 3** Voyant Marche
- 4** Sélecteur de fonctions du four
- 5** Thermostat
- 6** Voyant Marche
- 7** Manettes de commande des zones de cuisson
- 8** Résistance
- 9** Eclairage du four
- 10** Ventilateur et filtre à graisse
- 11** Sole
- 12** Gradins, amovibles
- 13** Positions des gradins

Accessoires du four

- **Grille du four**

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

- **Plateau multi-usages**

Pour gâteaux et biscuits.

- **Lèche-frite**

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades. Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson. Lorsque vous n'utilisez pas la lèche-frite, veillez à la retirer du four.

Evacuation de la vapeur du four

La vapeur provenant du four sort par le coin arrière gauche de la surface de cuisson (reportez-vous à la Description de l'appareil dans la notice d'utilisation de la table de cuisson).

Avant la première utilisation

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



ATTENTION

N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Utilisation quotidienne



Pour utiliser le four, enfoncez la manette rétractable. La manette ressort.

Mise en fonctionnement/à l'arrêt du four

1. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée.

Le voyant Marche s'allume lorsque le four est en fonctionnement.


Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.

3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat sur la position arrêt.


Ventilateur de refroidissement


Le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Zones de cuisson

-  Avec les manettes de commande des zones de cuisson, vous pouvez utiliser la table de cuisson que vous avez installée avec le four. Pour plus d'informations sur la table de cuisson, reportez-vous à sa notice d'utilisation.


Niveaux de cuisson

-  Les voyants des zones de cuisson (reportez-vous à " Description de l'appareil ") indiquent la zone de cuisson en cours d'utilisation.

Manette de commande	Fonction
	Position de maintien au chaud
1-9	Niveaux de cuisson (1 = niveau le plus faible ; 9 = niveau le plus élevé)

1. Tournez la manette de commande sur le niveau de puissance souhaité.
2. Pour mettre la zone de cuisson à l'arrêt, tournez la manette de commande sur 0.

Fonction de chauffage rapide automatique




-  Les informations qui suivent ne valent que si votre table de cuisson est équipée de la fonction de chauffage rapide automatique.

La fonction de chauffage rapide automatique chauffe la zone de cuisson à pleine puissance pendant un temps donné.

1. Pour activer la fonction, tournez la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du niveau de puissance maximum.
2. Pour poursuivre le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur le niveau de puissance souhaité.
3. Pour mettre la zone de cuisson à l'arrêt, tournez la manette de commande sur 0.

Fonctions du four

Fonction du four	Application	
	Éclairage	Cette fonction permet d'éclairer l'intérieur du four.
	Chaleur Tournante	Pour cuire au maximum sur trois niveaux du four en même temps. Réduisez les températures du four (20-40 °C) par rapport à la cuisson traditionnelle. Et pour sécher des aliments.
	Sole Pulsee	Pour cuire sur un seul niveau les aliments nécessitant un brunissement plus intense et dont la pâte doit être bien croustillante. Réduisez les températures du four (20-40 °C) par rapport à la cuisson traditionnelle
	Cuisson Tradition	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Chaleur De Sole	Pour cuire des gâteaux au fond croustillant et préserver les aliments
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.

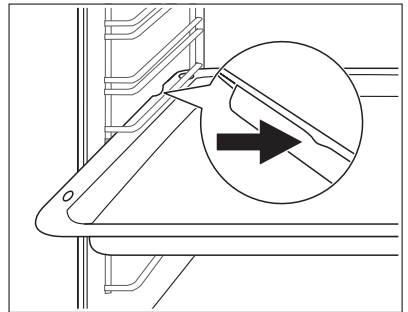
Fonction du four		Application
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille et faire des toasts.
	Maxi Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire des toasts.
	Turbo Gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Également pour gratiner et brunir.

Insertion des accessoires du four

Introduisez les accessoires coulissants, de manière à ce que les doubles rebords se trouvent à l'arrière du four, face vers le bas. Poussez les accessoires coulissants entre les barres d'insertion d'un des gradins choisi.

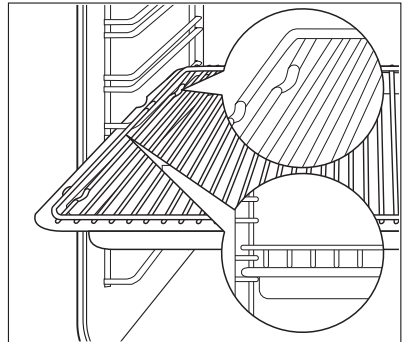


La lèchefrite et les grilles du four possèdent des doubles rebords. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion empêchent les accessoires du four de basculer.



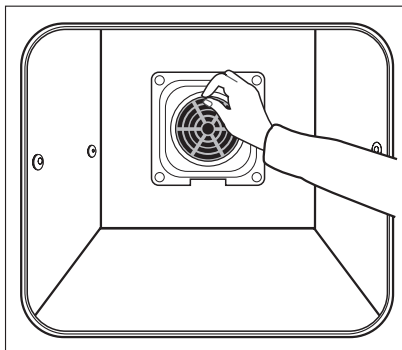
Utilisation simultanée de la grille et de la lèchefrite

Posez la grille sur la lèchefrite. Poussez la lèchefrite entre les barres d'insertion d'un des gradins choisi.



Insertion/retrait du filtre à graisse

N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger les résistances arrière du four contre les projections de graisse.



Insertion du filtre à graisse

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

Retrait du filtre à graisse

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

Conseils utiles

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
🌀 1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir
1-2	de la sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson
2-3	riz et plats à base de riz. Cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients
6-7	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulash, bœuf en daube), cuisson des frites		

Vitre interne de la porte

Sur la partie interne de la vitre du four sont affichés :

- les numéros des gradins
- des informations sur les fonctions du four, les gradins et les températures de cuisson recommandés pour des plats spécifiques.



Les températures et les temps de cuisson dans les tableaux sont fournis à titre indicatif seulement. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Cuisson

Consignes générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et niveaux de gradins aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez mettre à l'arrêt le four une dizaine de minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.


Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment similaire à cuire.
- La cuisson de gâteaux sur un plateau multi-usages ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.







- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer par brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.


Cuisson sur un gradin – Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)
Kouglof ou brioche	 Chaleur Tournante	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Gâteaux sablés/cake	 Chaleur Tournante	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Gâteau de Savoie	 Chaleur Tournante	1	140	0:25 - 0:40
Gâteau de Savoie	 Cuisson Tradition	1	160	0:25 - 0:40
Fond de tarte - pâte brisée ¹⁾	 Chaleur Tournante	3	170-180	0:10 - 0:25
Fond de tarte - biscuit de Savoie	 Chaleur Tournante	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Tarte aux pommes	 Cuisson Tradition	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Tarte aux pommes (2 moules, Ø 20 cm, décalés en diagonale)	 Chaleur Tournante	1	160	1:10 - 1:30
Tarte aux pommes (2 moules, Ø 20 cm, décalés en diagonale)	 Cuisson Tradition	1	180	1:10 - 1:30

1) Préchauffez le four

Cuisson sur un gradin – Gâteaux/pains/viennoiseries sur plaques









Type de cuisson	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)
Brioche tressée/en couronne	 Cuisson Tradition	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Gâteau de Noël fourré ¹⁾	 Cuisson Tradition	3	160 - 180	0:40 - 1:00
Pain (pain de seigle)	 Cuisson Tradition	1		
- d'abord ¹⁾			230	0:25
- ensuite			160 - 180	0:30 - 1:00
Profiteroles/éclairs ¹⁾	 Cuisson Tradition	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Biscuit roulé ¹⁾	 Cuisson Tradition	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Crumble sec	 Chaleur Tournante	3	150 - 160	0:20 - 0:40


Type de cuisson	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)	
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre ¹⁾		Cuisson Tradition	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / biscuit de Savoie) ²⁾		Chaleur Tournante	3	150	0:35 - 0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / biscuit de Savoie) ²⁾		Cuisson Tradition	3	170	0:35 - 0:50
Gâteau aux fruits (pâte sablée)		Chaleur Tournante	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Gâteau à pâte levée à garniture délicate (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) ¹⁾		Cuisson Tradition	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Pain sans levain		Chaleur Tournante	1	200 - 200	0:08 - 0:15

1) Préchauffez le four

2) Utilisez le plateau multi-usages

Cuisson sur un gradin - Biscuits

Type de cuisson	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)	
Biscuits à pâte brisée		Chaleur Tournante	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Petits sablés à la douille		Chaleur Tournante	3	140	0:20 - 0:30
Petits sablés à la douille ¹⁾		Cuisson Tradition	3	160	0:20 - 0:30
Biscuits de Savoie		Chaleur Tournante	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues		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 ¹⁾		Chaleur Tournante	3	170 - 180	0:20 - 0:30

Type de cuisson	Fonction du four		Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)
Petits pains ¹⁾		Chaleur Tour-nante	3	160	0:20 - 0:35
Petits pains ¹⁾		Cuisson Tradition	3	180	0:20 - 0:35
Petits cakes (20 / plaque) ¹⁾		Chaleur Tour-nante	3	140	0:20 - 0:30
Petits cakes (20 / plaque) ¹⁾		Cuisson Tradition	3	170	0:20 - 0:30

1) Préchauffez le four

Viennoiseries sur plateaux multi-usages (sur plusieurs niveaux)

Aliments cuisinés	Chaleur tournante 2 niveaux	Chaleur tournante 3 niveaux	Température (°C)	Durée (h:min)
Choux à la crème / éclairs ¹⁾	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Streusel	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60

1) Préchauffer le four

Viennoiseries sur plateaux multi-usages (sur plusieurs niveaux)

Aliments cuisinés	Chaleur tournante 2 niveaux	Chaleur tournante 3 niveaux	Température (°C)	Durée (h:min)
Sablés	1 / 3	1 / 3 / 5	150 - 160	0:15 - 0:35
Petits sablés à la douille	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 - 0:60
Biscuits à la génoise	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40
Biscuits meringués, baisers	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50
Macarons	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Biscuits à la levure	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Pâtes feuilletées ¹⁾	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Roulés	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45
Petits cakes (20 / plaque) ¹⁾	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40


1) Préchauffer le four

Conseils pour Pâtisserie - Pain

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment brun	Mauvais niveau d'enfournement	Placez le gâteau sur un gradin inférieur

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	Température de cuisson trop élevée	Utilisez un niveau de puissance inférieur
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	Temps de cuisson trop court	Réglez un temps de cuisson plus long N'augmentez pas les températures pour diminuer les temps de cuisson
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	Pâte trop liquide	Diminuez la quantité de liquide. Vérifiez les temps de malaxage, surtout si vous utilisez un robot ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	Température du four trop basse	Augmentez la température du four
Le gâteau est trop sec	Durée de cuisson est trop longue	Réduisez le temps de cuisson
Le gâteau ne brunit pas uniformément	La température du four est trop élevée et la durée de cuisson est trop courte	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson
Le gâteau ne brunit pas uniformément	Malaxage pas uniforme	Étalez le mélange de façon homogène sur la plaque de cuisson
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	Température de cuisson trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson

Tableau de cuisson par ventilation






 Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des fonctions du four dans le chapitre "Utilisation".

Type de cuisson	Gratin	Température °C	Durée (min)
Pizza (fine) ¹⁾	1	180 - 200	20 - 30
Pizza (bien garnie)	1	180 - 200	20 - 30
Tartes	1	180 - 200	45 - 60
Quiche aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Gâteau au fromage blanc, rond	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

Type de cuisson	Gratin	Température °C	Durée (min)
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain ¹⁾	1	250 - 270	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée ¹⁾	1	160 - 180	40 - 50
Flammekuchen (plat alsacien similaire à une pizza) ¹⁾	1	250 - 270	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone) ¹⁾	1	180 - 200	15 - 25


1) Préchauffez le four

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Fonction du four		Gratin	Température °C	Durée (h: min)
Gratin de pâtes		Cuisson Tradition	1	180-200	0:45-1:00
Lasagnes		Cuisson Tradition	1	180-200	0:25-0:40
Légumes gratinés ¹⁾		Turbo Gril	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes garnies de fromage fondu ¹⁾		Turbo Gril	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		Turbo Gril	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffez le four

Plats cuisinés

Nature de la préparation	Fonction du four		Gratin	Température °C	Durée
Pommes de terre frites ¹⁾		Turbo Gril	3	200-220	Conformez-vous aux consignes du fabricant

1) Remarque : Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson

Rôtir



Mettez le filtre à graisse en place lorsque vous rôtissez !

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire les gros rôtis directement sur la grille en plaçant le plateau multi-usages au-dessous (si le four en est équipé).

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie de couvercle. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Tous les types de viandes qui peuvent être brunies ou grillées, peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Conseils pour l'utilisation du tableau de rôtissage.

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement 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 la viande (après 1/2 - 2/3 du temps de cuisson).
- Pour obtenir de meilleurs résultats, arrosez les gros rôtis ou les grosses volailles avec leur jus de cuisson plusieurs fois au cours de la cuisson.
- Mettez à l'arrêt le four une dizaine de minutes avant la fin du temps de rôtissage pour profiter de la chaleur résiduelle.

Viande de bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four		Gratin	Température °C	Durée (h:min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg		Cuisson Tradition	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Rôti de bœuf ou filet						par cm d'épaisseur
- saignant ¹⁾	par cm d'épaisseur		Turbo Gril	1	190 - 200	0:05 - 0:06
- à point	par cm d'épaisseur		Turbo Gril	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- bien cuit	par cm d'épaisseur		Turbo Gril	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) Préchauffez le four

Viande de porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four		Gratin	Température °C	Durée (h:min)
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1,5 kg		Turbo Gril	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Côtelette, côte	1 - 1,5 kg		Turbo Gril	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Pain de viande	750 g - 1 kg		Turbo Gril	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g - 1 kg		Turbo Gril	1	150 - 170	1:30 - 2:00




Viande de veau

Type de viande	Quantité	Fonction du four		Gratin	Température °C	Durée (h:min)
Rôti de veau	1 kg		Turbo Gril	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5 - 2 kg		Turbo Gril	1	160 - 180	2:00 - 2:30

Viande d'agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four		Gratin	Température °C	Durée (h:min)
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1 - 1,5 kg		Turbo Gril	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Selle d'agneau	1 - 1,5 kg		Turbo Gril	1	160 - 180	1:00 - 1:30

Gibier


Type de viande	Quantité	Fonction du four		Gratin	Température °C	Durée (h:min)
Râble de lièvre, cuisses de lièvre ¹⁾	jusqu'à 1 kg		Cuisson Tradition	3	220 - 250	0:25 - 0:40
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg		Cuisson Tradition	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil, cuis-sot de cerf	1,5 - 2 kg		Cuisson Tradition	1	200 - 210	1:30 - 2:15

1) Préchauffez le four

Volaille

Type de viande	Quantité	Fonction du four		Gratin	Température °C	Durée (h:min)
Portions de volaille	200 - 250 g chacun		Turbo Gril	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Demi-poulet	400 - 500 g chacun		Turbo Gril	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Poulet, poularde	1 - 1,5 kg		Turbo Gril	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Canard	1,5 - 2 kg		Turbo Gril	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Oie	3,5 - 5 kg		Turbo Gril	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Dinde	2,5 - 3,5 kg		Turbo Gril	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Dinde	4 - 6 kg		Turbo Gril	1	140 - 160	2:30 - 4:00

Poisson (vapeur)

Type de viande	Quantité	Fonction du four		Gratin	Température °C	Durée (h:min)
Poissons entiers	1 - 1,5 kg		Cuisson Tradition	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Cuisson au grill

Utilisez toujours la fonction grill avec la température maximale.



Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment.



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions grill.

- Insérez la grille au niveau de gradin recommandé.
- Installez toujours la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas.
- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés pour le grill.



Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des fonctions du four dans le chapitre "Utilisation".

Nature de l'aliment	Gradin	Durée	
		1e face	2e face
Steak haché (burger)	4	8 - 10 min	6 - 8 min
Filet de porc	4	10 - 12 min	6 - 10 min
Saucisses	4	8 - 10 min	6 - 8 min
Steaks de boeuf ou de veau	4	6 - 7 min	5 - 6 min
Filet de boeuf, rôti de boeuf (environ 1 kg)	3	10 - 12 min	10 - 12 min
Toasts ¹⁾	3	4 - 6 min	3 - 5 min
Toasts avec garniture	3	6 - 8 min	-----

1) Ne préchauffez pas

Conserves

- Utilisez uniquement des bocaux courants de mêmes dimensions.
- N'utilisez ni bocaux dotés d'un couvercle à visser ou d'une fermeture à baïonnette, ni boîtes métalliques.
- Utilisez le premier gradin en partant du bas.
- Utilisez la plaque du four. Vous pouvez y disposer jusqu'à six bocaux d'un litre.
- Remplissez tous les bocaux au même niveau et fermez-les correctement.
- Placez les bocaux sur la plaque, en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas.
- Versez environ 1/2 litre d'eau dans la plaque de four pour garantir un niveau d'humidité suffisant dans le four.
- Lorsque le liquide commence à frémir légèrement dans les premiers bocaux (en général au bout de 35 - 60 minutes pour les bocaux d'un litre), mettez à l'arrêt le four ou réduisez la température à 100°C (voir le tableau).



Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des fonctions du four dans le chapitre "Utilisation".

Fruits tendres

Conserve	Température °C	Durée en min jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	Poursuite de la cuisson à 100°C en min
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	---
Groseilles à maquereau vertes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Fruits à noyau

Conserve	Température °C	Durée en min jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	Poursuite de la cuisson à 100°C en min
Poires, coings, quetsches	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Conserve	Température °C	Durée en min jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	Poursuite de la cuisson à 100°C en min
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	---
Divers condiments	160 - 170	50 - 60	15
Chou-rave, petits pois, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez dans le four à l'arrêt

Séchage

- Recouvrez les plaques du four de papier sulfurisé.



Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des fonctions du four dans le chapitre "Utilisation".

Légumes

Produit à sécher	Température °C	Gratin		Durée en heures (valeur indicative)
		1 gratin	2 gradins	
Haricots	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Poivrons (coupés en lamelles)	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Champignons	50 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	3	1 / 4	2 - 3

Fruits

Produit à sécher	Température °C	Gradin		Durée en heures (valeur indicative)
		1 gradin	2 gradins	
Quetsches	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Abricots	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Pommes en morceaux	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Poires	60 - 70	3	1 / 4	6 - 9

Décongélation

- Placez l'aliment débarrassé de son emballage sur un plat et posez-le sur la grille du four.
- Ne recouvrez pas avec une assiette ou un bol. Vous risqueriez d'allonger trop le temps de décongélation.
- Placez la grille sur le premier gradin en partant du bas.



Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des fonctions du four dans le chapitre "Utilisation".

Plat	Durée de décongélation (min)	Temps de repos après décongélation (min)	Remarques
Poulet, 1000 g	100-140	20-30	Placez le poulet sur une assiette retournée, qui repose dans une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande, 1000 g	100-140	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation.
Viande, 500 g	90-120	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation.
Truites, 150 g	25-35	10-15	-----
Fraises, 300 g	30-40	10-20	-----
Beurre, 250 g	30-40	10-15	-----
Crème fraîche, 2 x 200 g	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau, 1400 g	60	60	-----

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Mettez l'appareil à l'arrêt avant de procéder à son nettoyage. Vérifiez que l'appareil est froid.



AVERTISSEMENT

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.



ATTENTION

N'utilisez pas de produit corrosif ou abrasif, d'objets pointus, de détachants ou de tampons à récurer.



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez d'endommager la surface du verre.



ATTENTION

Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionné d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Voûte du four

Vous pouvez abaisser la résistance de la voûte du four pour la nettoyer facilement.



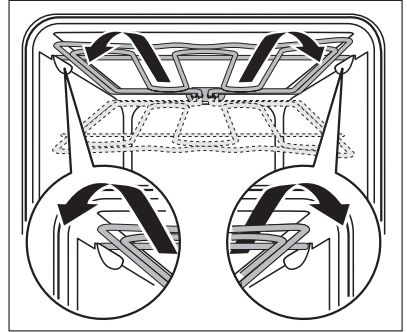
AVERTISSEMENT

Avant d'abaisser la résistance, mettez à l'arrêt l'appareil. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Abaissement de la résistance


1. Retirez les glissières.
2. Saisissez la résistance par l'avant, avec les deux mains.
3. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la du support des deux côtés.
4. La résistance s'abaisse.

Vous pouvez nettoyer la voûte du four.



Remontage de la résistance

1. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.

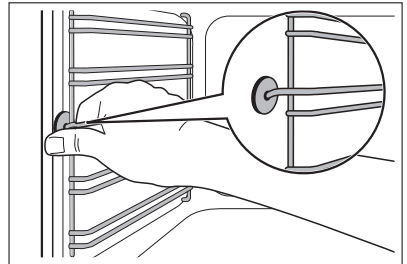
 Installez la résistance correctement des deux côtés au-dessus du support, sur la paroi intérieure du four.

2. Insérez les glissières.

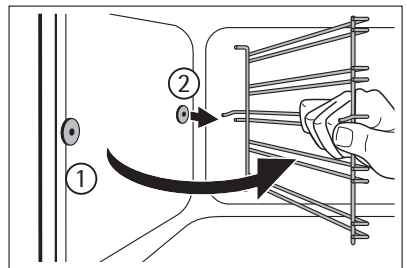
Glissières

Retrait des glissières

1. Ecartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.



2. Ecartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.



Remontage des glissières

Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.



Important ! Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

Eclairage du four



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez à l'arrêt le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

i Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

Remplacement de l'ampoule du four/Nettoyage du cache en verre

1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à la chaleur jusqu'à 300°C.
4. Remettez le cache en verre en place.

Porte et vitres du four

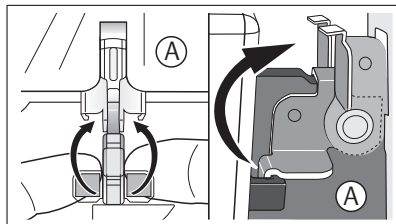
Retirez la porte du four pour la nettoyer.

**ATTENTION**

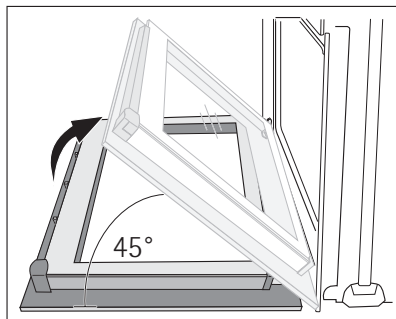
Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !

Retrait 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 porte.



3. Saisissez chaque côté de la porte du four et fermez-la aux trois quarts environ (angle d'environ 45°) jusqu'à sentir une résistance.
4. Saisissez la porte du four en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Vous pouvez maintenant retirer les vitres intérieures pour les nettoyer.



Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse du retrait.

**ATTENTION**

Soyez prudent avec la vitre, elle peut se briser.



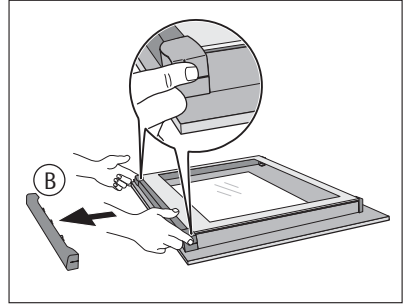
La porte du four possède 2, 3 ou 4 vitres (en fonction du modèle).



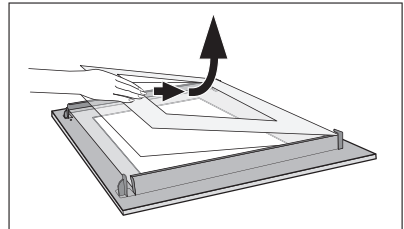
Posez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plan, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

Retrait et nettoyage des vitres de porte

1. Saisissez les deux côtés du support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.



2. Puis retirez le support en le sortant vers le haut.



3. Saisissez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.
4. Nettoyez les vitres de porte.

Pour remonter les vitres, procédez dans l'ordre inverse du retrait. Installez d'abord la plus petite des vitres, puis la plus grande.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas	Consultez la notice d'utilisation de la table de cuisson encastrée	
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez le four en fonctionnement
Le four ne chauffe pas	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
Le four ne chauffe pas	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte à plusieurs reprises, contactez un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'ampoule du four

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le Service Après-vente.

**AVERTISSEMENT**

Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.




En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, le recours au technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur sera facturé même si l'appareil est encore sous garantie.

**Remarque concernant les appareils avec une façade en métal :**

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

Mise au rebut

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.

**Emballage**

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

**AVERTISSEMENT**

Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.

Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.

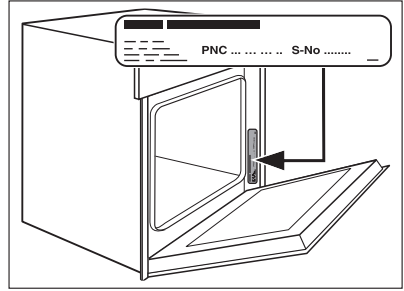
Service Après-vente et pièces détachées

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant de contacter votre Service Après-vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même. Reportez-vous à "En cas d'anomalie de fonctionnement...".

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre Service Après-vente. Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sur l'appareil. Notez-les ici :

- Description du modèle...
- Référence produit (PNC)...
- Numéro de série (S-No.)...
- Type de dysfonctionnement
- Messages d'erreur



Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre Service Après-vente.

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.fr

82272 1865-C-092009