

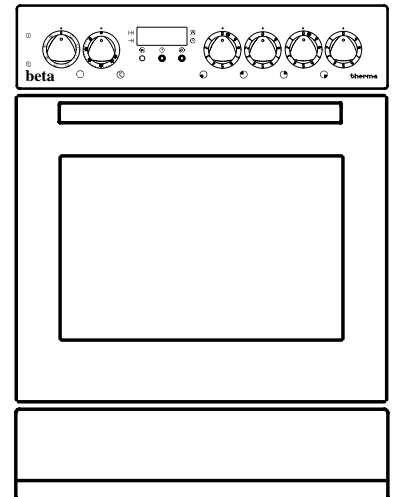
MODE D'EMPLOI

CUISINIÈRE ENCASTRÉE

EH B3

EH B4

EH B4 Z



Chère cliente, cher client

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi. Observez avant tout le chapitre "Règles de sécurité".

Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement, et remettez-le à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.



Ils doivent impérativement être respectés.

Ce triangle d'avertissement et/ou les termes de signalisation "**Attention!**", "**Prudence!**" soulignent des indications qui sont importantes pour votre sécurité ou pour la capacité de fonctionnement de l'appareil.

1. Ce symbole vous guide pas à pas dans la manipulation de cet appareil.
2. ...
3. ...



Ce symbole précède des informations complémentaires concernant la manipulation et l'utilisation pratique de cet appareil.



Ce symbole signale des conseils et des indications relatifs à l'utilisation économique et écologique de l'appareil.

Ce mode d'emploi contient des indications permettant d'éliminer soi-même des pannes qui pourraient éventuellement survenir. Voir chapitre "Aide en cas de panne".

Si ces indications ne devaient pas suffire, vous avez deux points de consultation chez lesquels on pourra vous aider:

- Le point de service après-vente à proximité de chez vous (voir chapitre "Service après-vente") ou



Vous y recevrez une réponse à chaque question concernant l'équipement ou l'utilisation de votre appareil. Bien entendu, vos désirs, suggestions ou critiques sont également bienvenus. Notre objectif est de poursuivre l'amélioration de nos produits et prestations de services au profit de notre clientèle.

- En cas de problèmes techniques, notre service après-vente se tient à tout moment à votre disposition (vous trouverez les adresses et numéros de téléphone au chapitre "Service après-vente").

**Après vous avez pris connaissance du mode d'emploi,
nous vous prions, de renvoyer la carte de garantie remplie
le service après-vente à Mägenwil.**

Table des matières

Règles de sécurité	5
Sécurité électrique	5
Sécurité pour les enfants	5
Sécurité durant l'utilisation	5
Sécurité lors du nettoyage	5
Elimination	6
La cuisinière encastrée	7
Vue de l'appareil	7
Tableau synoptique EH B4 Z	7
Tableau synoptique EH B4	8
Tableau synoptique EH B3	8
Equipement	9
Avant la première utilisation	10
Réglage de l'heure (EH B4 Z)	10
Nettoyage initial	10
Chauffage initial	10
L'horloge électronique (EH B4 Z)	11
Fonctions de l'horloge	11
Minuterie	12
Durée	13
Fin	14
Durée et Fin combinées	15
Modifier l'heure	16
Désactiver le minuteur	16
Activer le minuteur	16
Les commutateurs pour le four	17
Commutateurs de fonction du four	17
Régulateur de température du four	17
La lampe de contrôle de fonction	17
La lampe de contrôle de température	17
L'utilisation du plan de cuisson	18
Manettes de réglage	18
Valeurs de référence pour la cuisson avec la table de cuisson	19
Applications des fonctions du four	20
Air chaud	20
Grillades	20
Turbogrill	20
Gril à petite surface	21
Gril à grande surface	21
Chauffage supérieur et inférieur	21
Séchage avec air chaud	22
Stérilisation	22
Informations générales sur le rôtissage et la cuisson	23

Nettoyage et entretien	24
Nettoyage du gril, des plaques, des moules et des glissières	24
Filtre à graisse	24
Guides de plaques	25
Récipient réfléchissant	25
Panneau synoptique et porte du four	25
Appareils avec surface en acier inoxydable	26
Séparateur graisse	26
L'éclairage du four - échange des ampoules	27
Echange du joint de four	27
Conseil pratiques utiles	28
Si quelque chose ne fonctionne pas	28
Instructions d'installation	29
Montage	29
Connexion électrique	30
Caractéristiques techniques	31
Prescriptions	31
Table de cuisson et de rôtissage au four	32
Chauffage supérieur et inférieur	32
Air chaud	32
Rôti à basse température	35
Turbo-gril	36
Table de grillage	36
Table de stérilisation	37
Table de séchage	37
Service après-vente	39
Point de vente de rechange	39
Garantie	39

Règles de sécurité

La sécurité de cet appareil est conforme à la réglementation reconnue en matière de technique ainsi qu'aux prescriptions de sécurité applicables. Néanmoins, nous estimons devoir vous familiariser avec les consignes de sécurité suivantes.

Sécurité électrique

L'appareil doit être raccordé par un installateur électricien concessionnaire. La sécurité électrique des appareils encastrés exige un montage précis, conforme aux normes en vigueur.

- Tout appareil endommagé ne doit pas être utilisé. En cas de dérangement ou de défaut, dévissez puis retirez les fusibles.
- Par sécurité, toute réparation sur place de l'appareil et spécialement de ses organes d'alimentation ne peut être effectuée que par un électricien qualifié ou par un technicien du service de maintenance pour pallier aux dangers d'électrocution. En cas de panne, adressez-vous directement à notre service technique de vente.
- N'utilisez la cuisinière que seulement lorsque celle-ci aura été installée. Vous serez ainsi assuré de ne pas toucher accidentellement des composants électriques.

Sécurité pour les enfants

Éloignez les petits enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.

Sécurité durant l'utilisation

Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la cuisson et le rôtissage d'aliments à usage domestique.

- Avant la première utilisation, le four doit être chauffé à vide. Assurez-vous que l'aération de la pièce est suffisante et enclenchez la hotte d'aération si elle existe. L'apparition d'odeurs lors du premier échauffement est un phénomène normal.
- Les corps de chauffe situés au haut du four assurant le chauffage depuis le dessus et le gril, ainsi que le corps de chauffe inférieur, de même que les parois du four si elles sont chaudes peuvent présenter un danger de brûlure si l'on n'y prend pas garde.
- Utilisez des gants thermiques ou un torchon pour retirer sans se brûler les mets cuits.

- Si elle est ouverte, la porte du four ne doit pas être surchargée. Il est interdit de s'asseoir ou de grimper sur celle-ci.
- Si d'autres appareils doivent être raccordés au voisinage immédiat du four, il faut veiller à ce que les câbles de raccordement ne puissent pas entrer en contact avec le four ou rester coincés dans la porte chaude du four.
- A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.
- Certains commutateurs rotatifs de votre appareil possèdent une butée. N'essayez pas de tourner ce commutateur plus loin que cette butée, mais au contraire dans le sens opposé. Sinon, il s'en suivra une détérioration du commutateur!
- Après chaque utilisation, contrôlez que l'appareil est bien éteint.
- Le four nis hors circuit ne doit pas être utilisé pour la conservation des mets chauds, froids au bien refroidis.
- Si vous utilisez des ingrédients à base d'alcool dans le four, il est possible qu'un mélange alcool-air légèrement inflammable se forme à l'intérieur. Dans ce cas, ouvrez la porte avec prudence. Ce faisant, éloignez toute présence de braise, d'étincelle ou defeu.

Sécurité lors du nettoyage

- Lors du nettoyage manuel de guides de plaques, éclairage du four et de la porte du four, aucun corps de chauffe ne doit être enclenché. Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour pouvoir entrer en contact sans danger avec les organes internes.
- Maintenez toujours votre four parfaitement propre. Les éclaboussures de graisse et les taches dégagent une mauvaise odeur lorsqu'elles chauffent.
- Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité de la porte ainsi que le cadre de la porte.
- Les charnières de la porte du four constituent un danger et elles ne peuvent être démontées et remontées que par un technicien expérimenté faisant partie de notre équipe après-vente.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à vapeur ou à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

Élimination

Éliminer le matériel d'emballage



Tous les éléments d'emballage sont recyclables, et les feuilles et parties en mousse dure doivent être marquées de manière appropriée. Éliminez correctement, s. v. p., le matériel d'emballage et les éventuels appareils anciens.

Veillez observer les règlements nationaux et régionaux ainsi que le marquage du matériel (séparation du matériel, ramassage des déchets, dépôts de matières valables).

Consignes d'élimination



L'appareil ne doit pas être enlevé avec les déchets domestiques.

Vous pouvez obtenir des renseignements sur les dates de passage ou les points de collecte auprès du service de nettoyage urbain local ou de l'administration communale.



Attention! Veuillez rendre inutilisables les anciens appareils ayant fini de servir, avant de les éliminer, sectionner le câble d'alimentation.

La cuisinière encastrée

Vue de l'appareil

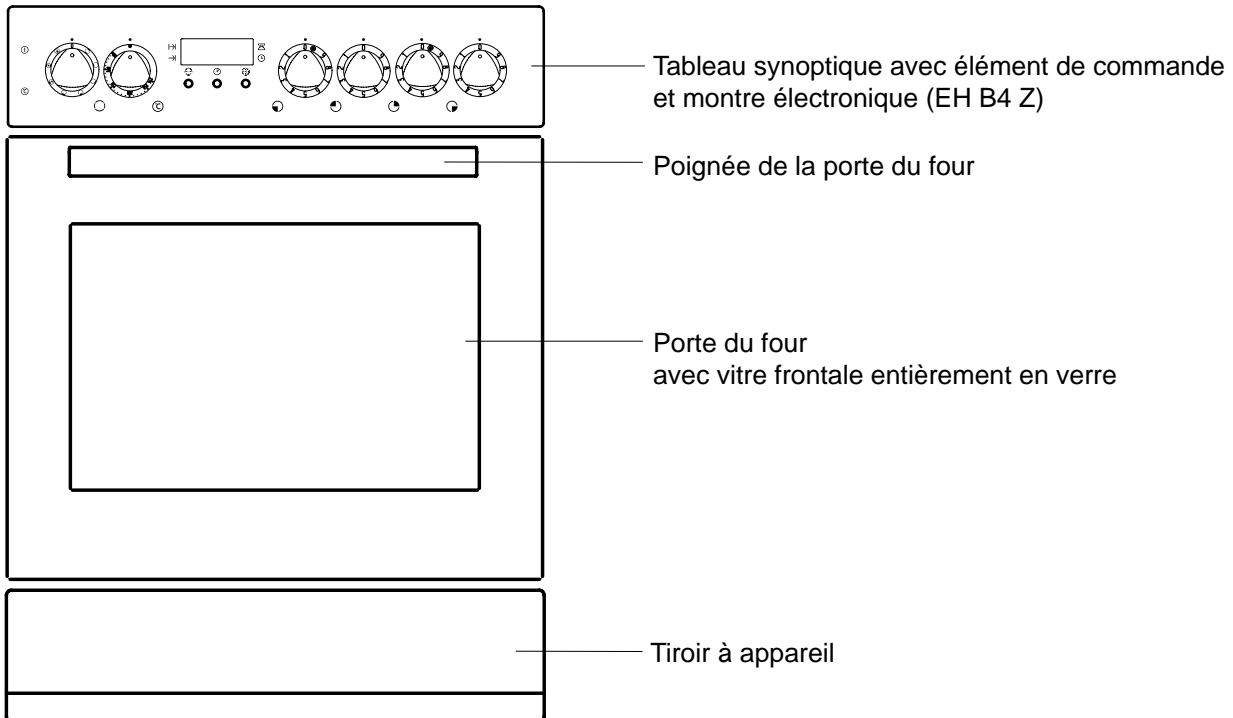
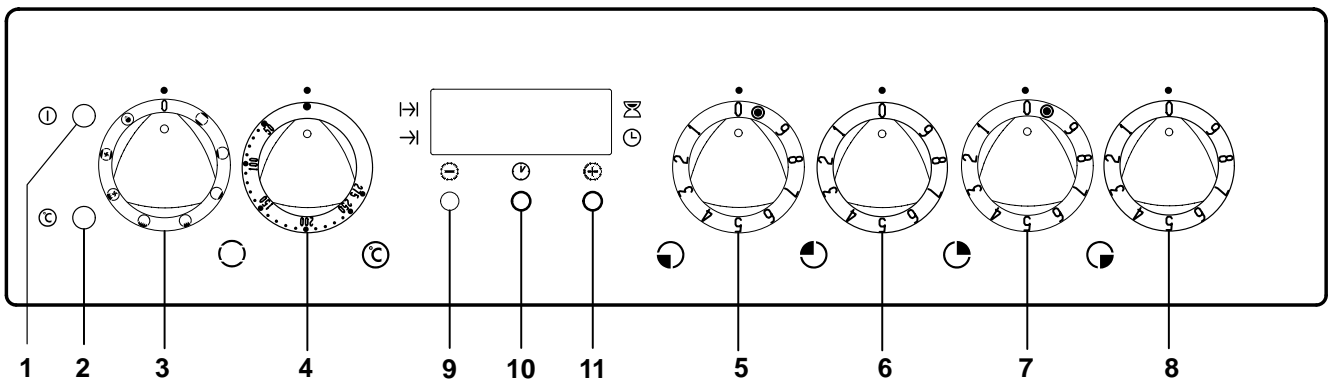
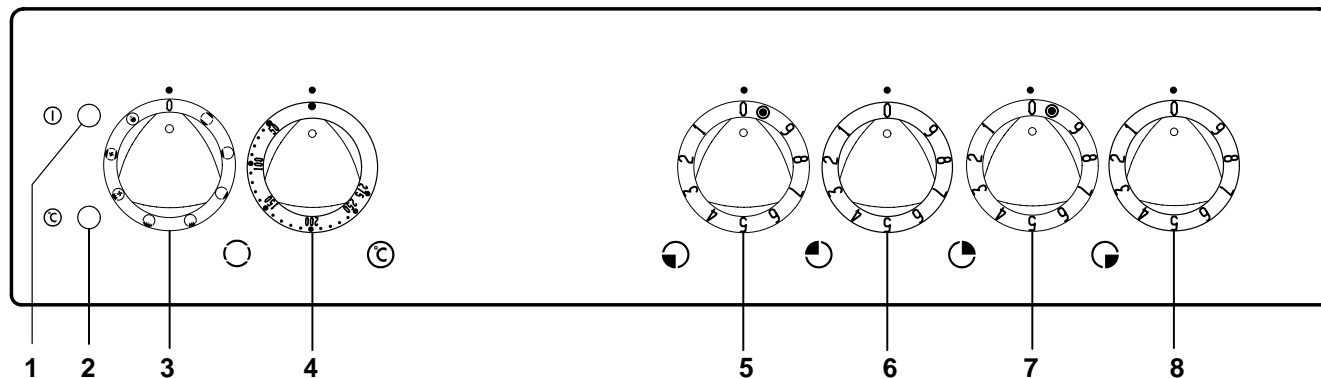


Tableau synoptique EH B4 Z



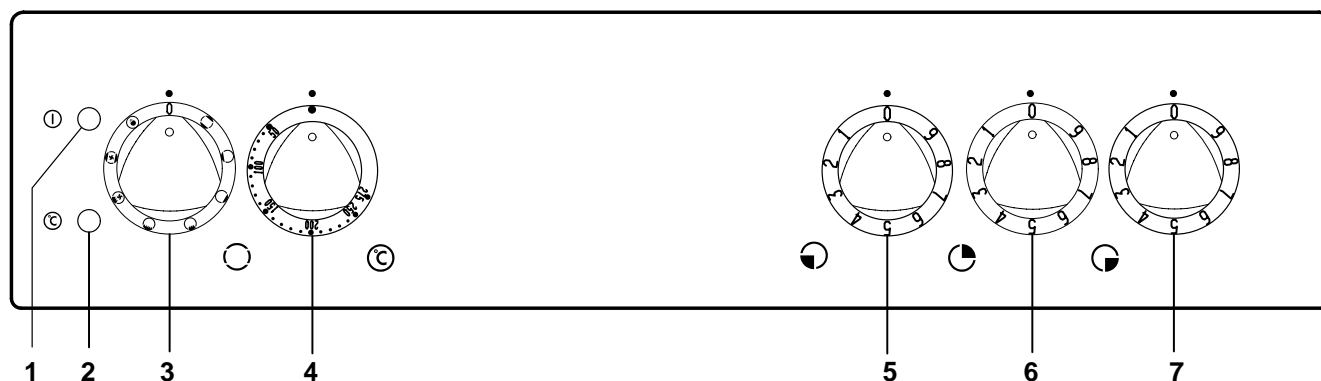
1. Lampe de contrôle fonctionnement du four et les plaques chauffantes
2. Lampe de contrôle de la température du four
3. Sélecteur de fonction du four
4. Sélecteur de température du four
5. Commutateur de surface de cuisson avant gauche
6. Commutateur de surface de cuisson arrière gauche
7. Commutateur de surface de cuisson arrière droite
8. Commutateur de surface de cuisson avant droite
9. Touche de régulateur - de durée
10. Touche de commande Timer
11. Touche de régulateur + de durée

Tableau synoptique EH B4



1. Lampe de contrôle fonctionnement du four et les plaques chauffantes
2. Lampe de contrôle de la température du four
3. Sélecteur de fonction du four
4. Sélecteur de température du four
5. Commutateur de surface de cuisson avant gauche
6. Commutateur de surface de cuisson arrière gauche
7. Commutateur de surface de cuisson arrière droite
8. Commutateur de surface de cuisson avant droite

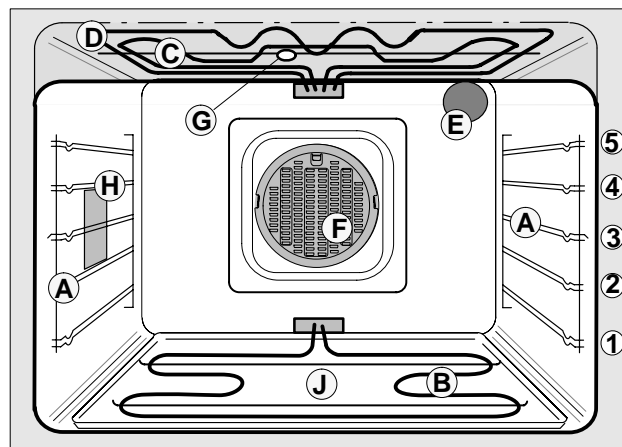
Tableau synoptique EH B3



1. Lampe de contrôle fonctionnement du four
2. Lampe de contrôle de la température du four
3. Sélecteur de fonction du four
4. Sélecteur de température du four
5. Commutateur de surface de cuisson avant gauche
6. Commutateur de surface de cuisson arrière droit
7. Commutateur de surface de cuisson avant droit

Équipement

- A Rainures de guidage de plaque à pâtisserie
- B Corps de chauffe inférieur
- C Corps de chauffe du gril
- D Corps de chauffe supérieur
- C + D Gril à grande surface
- E + H Éclairage du four
- F Filtre à graisse
- G Ventilation du four
- J Récipient réfléchissant
- 1 - 5 Guides de plaques (rainures)



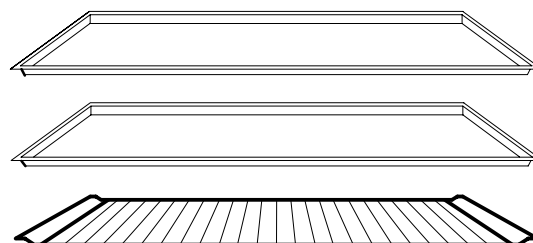
Accessoires du four



A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.

Le four est équipé des accessoires suivants:

- 2 Plaques à cuire
- 1 Rôtissoire pour cuire/rôtir/griller
- 1 Filtre à graisse
- 1 Récipient réfléchissant



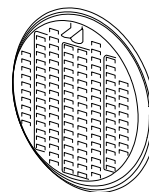
Filtre à graisse

Ce filtre protège l'intérieur du four contre l'encrassement trop rapide.



L'introduire pour toute opération à air chaud, ainsi que pour le turbogrill.

Enlever ce filtre pour cuire, sinon le temps de cuisson est à allonger.



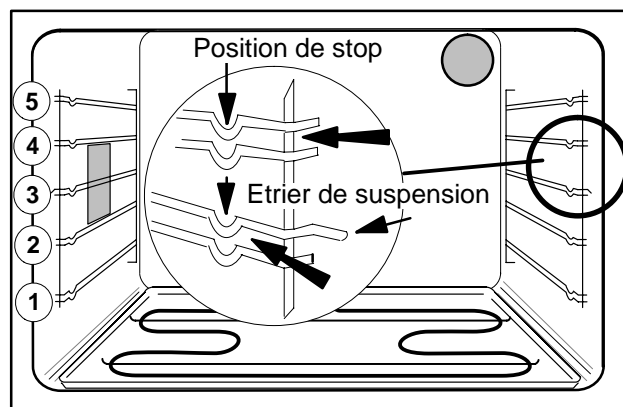
Guides de plaques

Le four est muni de 2 gradins contenant 5 rainures de hauteur différente. Ces hauteurs sont numérotées dans une table allant de 1 à 5, selon l'échelle suivante:

1 = le plus bas, 5 = le plus haut






Enfilez la plaque ou le rôti entre les deux tiges de guidage, ce qui facilite l'entrée et la sortie et assure le maintien pendant la cuisson.

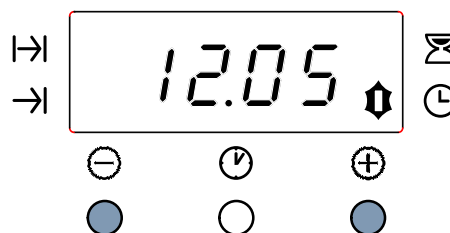


Avant la première utilisation

Réglage de l'heure

i Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.

1. Après raccordement de l'alimentation électrique ou après chaque panne de courant, l'horloge électronique affiche .
2. Réglez l'heure exacte avec la touche  ou . L'horloge est prête à fonctionner environ 5 secondes après la dernière action.

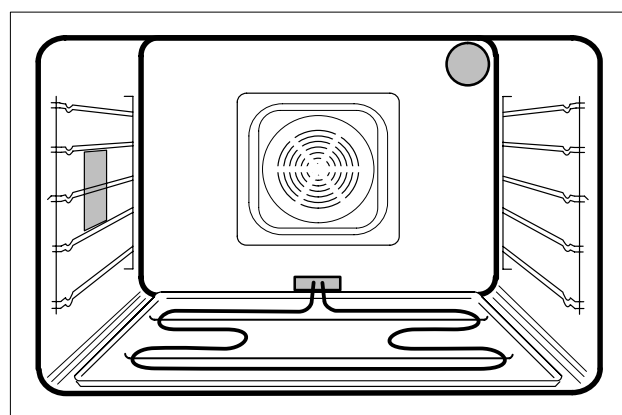


Nettoyage initial

! Enlever du four tous les objets qu'il contient, à l'exception de la feuille de réflexion située sous le corps de chauffe inférieur. Enlevez soigneusement les étiquettes qui s'y trouvent encore, ainsi que les feuilles de protection (**Attention de ne pas enlever la plaque signalétique de l'appareil**).

Le four, le tableau synoptique et la porte du four doivent être lavés à l'eau chaude contenant un détergent puis séchés.

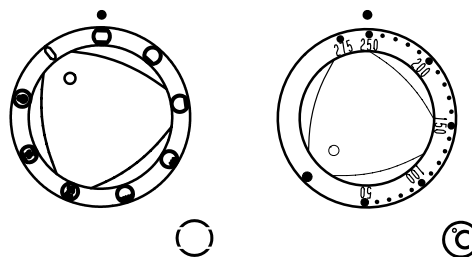
Vous pouvez y voir plus clair en allumant l'éclairage interne en positionnant le sélecteur de fonction sur position éclairage.



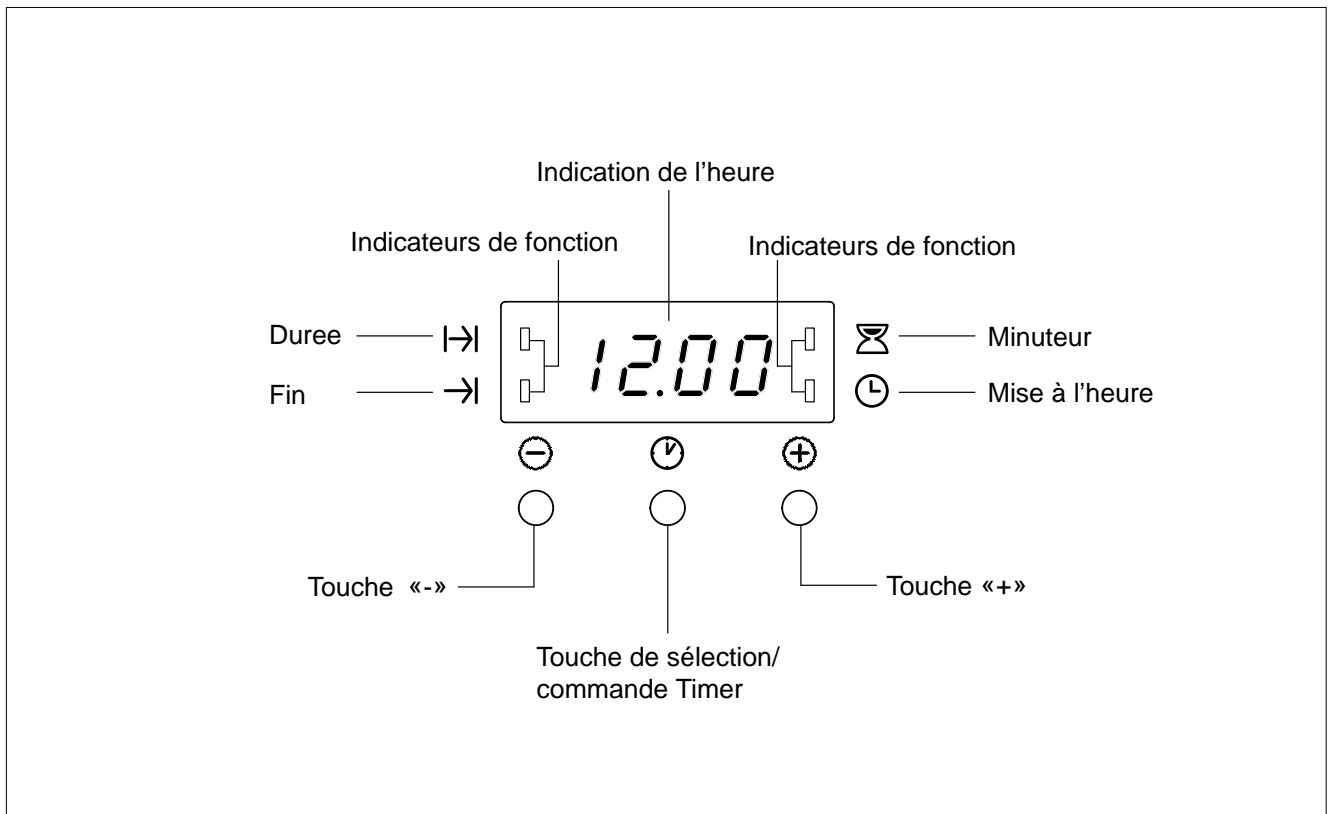
Chauffage initial

! Le four doit être chauffé une première fois à vide. Assurez-vous que l'aération est suffisante. Le dégagement d'odeur est normal.

- Mettre le commutateur de fonction en position de chauffage haut et bas et le sélecteur de température sur 250°C.
- Laisser le four fermé chauffer pendant 60 minutes à cette température.



L'horloge électronique



Fonctions de l'horloge

Duree ⇐|

Pour régler la durée de cuisson.

Fin →|

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

Minuteur ⌚

Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Mise à l'heure ⌚

Pour régler, modifier ou consulter l'heure.





(Voir également le chapitre "Avant la première utilisation" S.10)

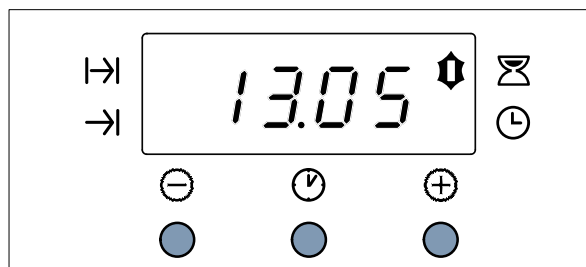
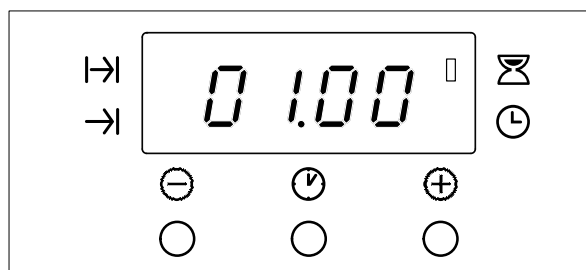
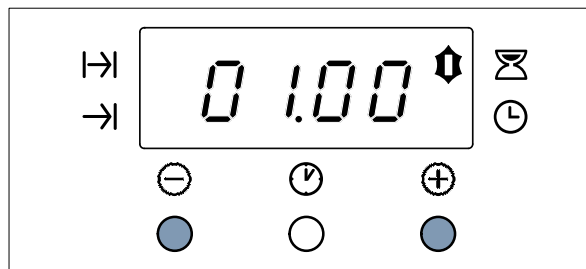
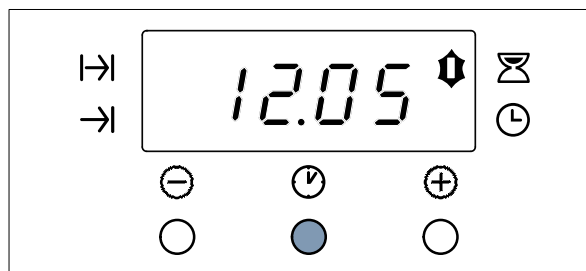


Indications générales

- Après avoir sélectionné une fonction de l'horloge, le voyant correspondant clignote pendant env. 5 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez régler ou modifier les heures désirées avec les touches ⊕ ou ⊖.
- Après avoir réglé l'heure désirée, l'indicateur de fonction clignote encore pendant env. 5 secondes. L'indicateur de fonction reste ensuite allumé. La durée sélectionnée commence à s'écouler.
- Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur une touche quelconque.
- La fonction du four souhaitée et la température peuvent être sélectionnées avant ou après le réglage des fonctions de l'horloge Durée et Fin.
- A l'expiration de la cuisson, tournez à nouveau les sélecteurs de fonction du four et de température sur zéro.




Minuterie ⌚

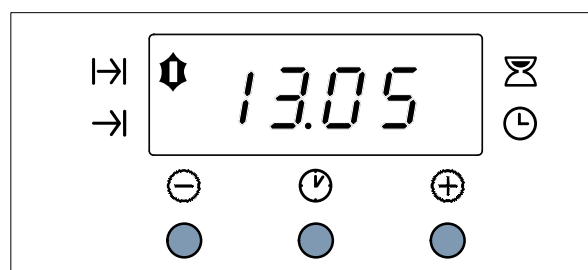
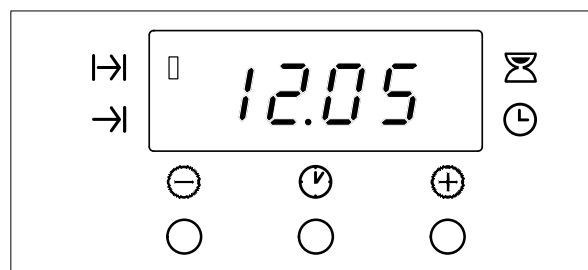
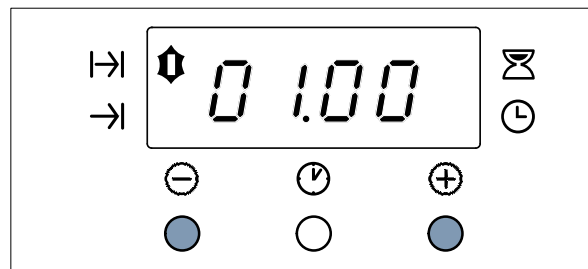
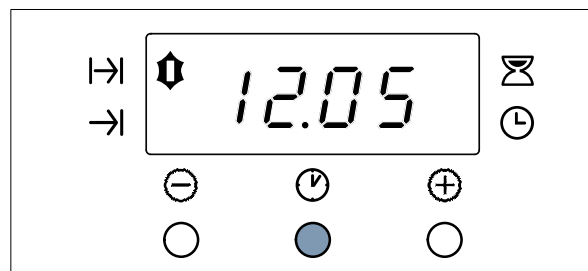
1. Appuyez sur la touche de sélection  jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Fin  clignote.
 2. Avec les touches \oplus ou \ominus , réglez la durée de minuterie désirée (max. 2 heures et 30 minutes).
 3. Après env. 5 secondes, l'affichage indique le temps restant.
L'indicateur de fonction Minuterie  s'allume.
 4. Lorsque la durée est écoulée, l'indicateur de fonction Minuterie  clignote et un signal sonore retentit pendant 2minutes.
- Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur une touche quelconque.



Durée I→I




i La fonction Four et la température peuvent être réglées avant ou après la fonction Heure.

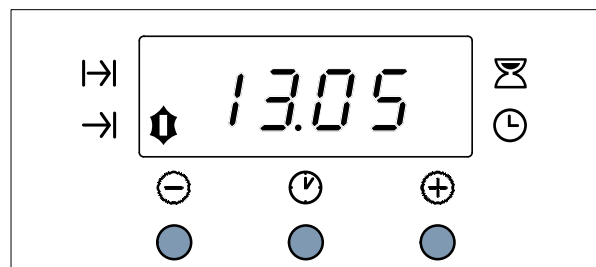
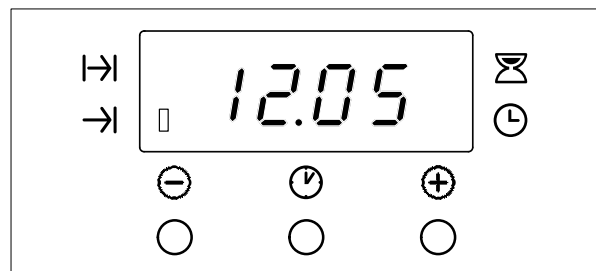
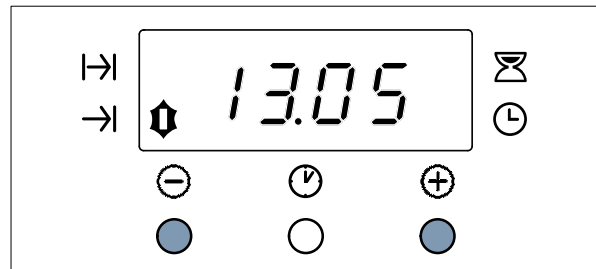
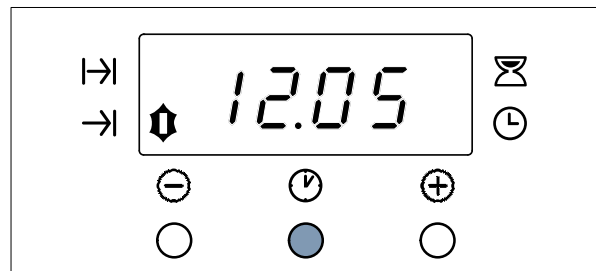
1. Appuyez sur la touche de sélection  jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Durée I→I clignote.
 2. Avec les touches  ou , réglez la durée de cuisson désirée.
 3. Après env. 5 secondes, l'affichage indique à nouveau l'heure.
L'indicateur de fonction Durée I→I s'allume.
 4. Lorsque le temps est écoulé, l'indicateur de fonction Durée I→I clignote, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et le four est mis hors service.
- Vous pouvez arrêter le signal sonore et le programme en appuyant sur une touche quelconque.



Fin →|

i La fonction Four et la température peuvent être réglées avant ou après la fonction Heure.

1. Appuyez sur la touche de sélection  jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Fin →| clignote.
 2. Avec les touches  ou , réglez l'heure de fin de cuisson désirée.
 3. Après env. 5 secondes, l'affichage indique à nouveau l'heure.
L'indicateur de fonction Fin →| s'allume.
 4. Lorsque le temps est écoulé, l'indicateur Fin →| clignote, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et le four est mis hors service.
- Vous pouvez arrêter le signal sonore et le programme en appuyant sur une touche quelconque.

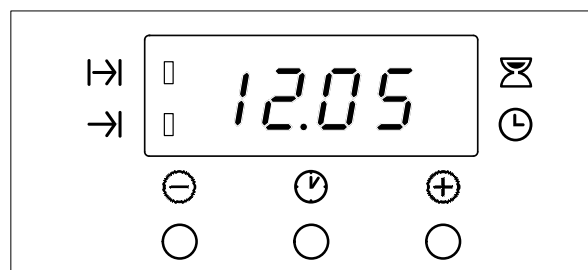
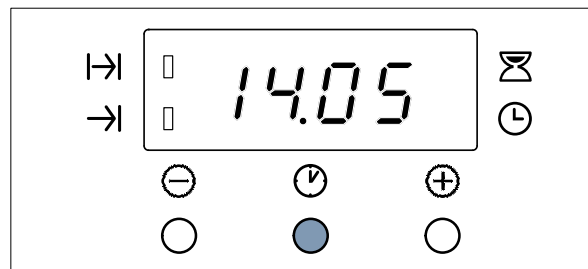
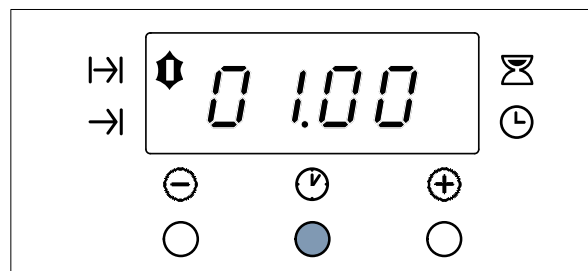


Durée \rightarrow et Fin \rightarrow combinées

i Vous pouvez utiliser Durée et Fin simultanément lorsque le four doit être mis automatiquement en service et hors service à un moment ultérieur.

i La fonction Four et la température peuvent être réglées avant ou après la fonction Heure.

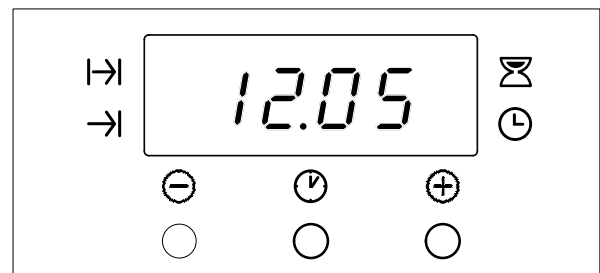
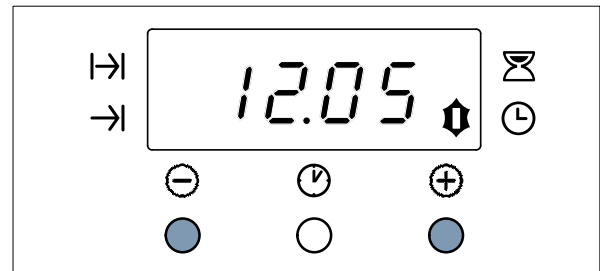
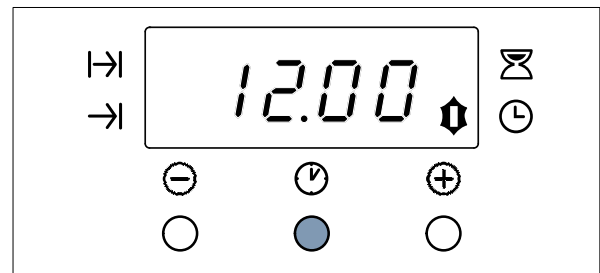
1. Avec la fonction Durée \rightarrow , réglez la durée de cuisson requise pour la préparation.
Dans ce cas 1 heure.
2. Avec la fonction Fin \rightarrow , réglez l'heure à laquelle la préparation doit être prête.
Dans ce cas 14:05 heures.
3. Les indicateurs de fonction Durée \rightarrow et Fin \rightarrow s'allument et l'heure est affichée à l'indicateur.
Dans ce cas 12:05 heures.
4. Le four se met automatiquement en service au moment calculé. Dans ce cas à 13:05 heures et se met automatiquement hors service après la durée introduite. Dans ce cas à 14:05 heures.



Modifier l'heure ⌚

i L'heure du jour peut uniquement être modifiée lorsqu'aucune fonction automatique (Durée ou Fin) n'est programmée.

1. Appuyez sur la touche de sélection ⌚ jusqu'à ce que l'indicateur de fonction heure ⌚ clignote.
2. Avec les touches ⊕ ou ⊖, réglez l'heure du jour.
3. Après env. 5 secondes, le clignotement cesse et l'horloge affiche l'heure réglée.
L'appareil est prêt à fonctionner.



Désactiver le minuteur permet d'économiser de l'énergie.

Désactiver le minuteur

Pressez deux touches quelconques jusqu'à ce que l'afficheur soit sombre (env. 2 secondes).

i L'afficheur ne peut être mis hors service que si aucune des fonctions Heure DUREE, FIN ou MINUTERIE n'est activée.

Activer le minuteur

Appuyer sur une touche quelconque jusqu'à ce que le voyant s'allume de nouveau.

Les commutateurs pour le four

Commutateurs de fonction du four

Le commutateur de fonction peut être positionné en le tournant soit vers la droite soit vers la gauche. L'éclairage du four est enclenché avec n'importe quelle fonction autre que zéro.



Éclairage - a cette position enclenché et pour chaque fonction



Air chaud - Pour rôtir sur 3 niveaux différents. Chauffage par le corps de chauffe de la paroi arrière et le ventilateur du four



Turbogrill - grill à petite surface et ventilateur enclenchés



Gril à grande surface - chauffage en haut, corps de chauffe du gril et moteur du gril enclenchés



Gril à petite surface - corps de chauffe du gril



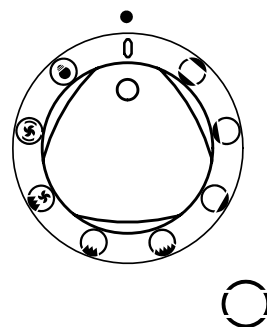
Chauffage en haut seulement



Chauffage en bas seulement



Chauffage en haut et en bas



Régulateur de température du four

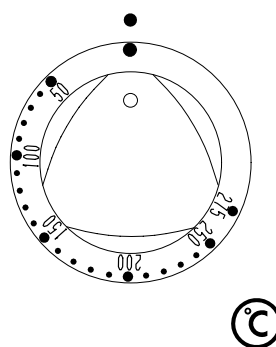
Positionner la température voulue en tournant vers la droite le commutateur réglant la température du four entre 50 et 275°C.



Ne pas tourner plus loin que la butée

Pour arrêter, revenir à la position "0".

Le four ne fonctionne que si le sélecteur de fonction et le régulateur de température sont enclenchés.



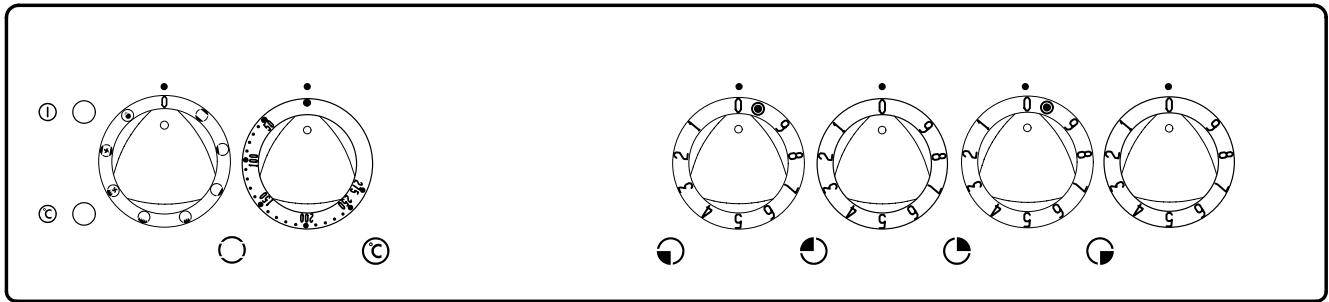
La lampe de contrôle de fonction

celle-ci s'allume lorsque le four est enclenché ou une plaque chauffante est en activité. Elle s'éteint lorsque tous les commutateurs sont en position HORS.

La lampe de contrôle de température

celle-ci s'allume lorsque le chauffage du four est enclenché et elle s'éteint lorsque la température choisie est atteinte et elle se rallume chaque fois que le thermostat réenclenche le chauffage pour maintenir la température.

L'utilisation du plan de cuisson



Les quatre commutateurs de droite situés sur le panneau de commande servent à enclencher et à régler la température des zones de chauffage vitrocéramiques ou des plaques de cuisson.

Manettes de réglage

Commutateur pour la zone de cuisson normale ou les plaques en fonte

La puissance désirée s'obtient en tournant vers la gauche ou droite dans les positions de 1 à 9.

Commutateur pour vitrocéramique à deux cercles



Attention! Pour enclencher ne tournez que vers la droite et ne pas au-delà de la butée du symbole ☉. Pour déclencher ne tournez que vers la droite.

Petit cercle intérieur pour la zone de cuisson normale ou les plaques en fonte

- Tournez le commutateur vers la droite. Les positions 1 à 9 sont utilisables.

Grand et petit cercle de cuisson pour vitrocéram à deux cercles

- Tournez le commutateur au-delà de la position 9 jusqu'au symbole ☉. Le régulateur recule à la position 9.

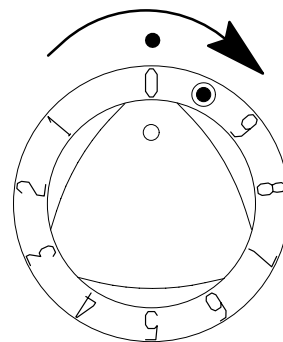
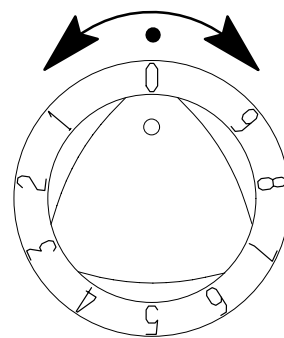
Les deux circuits chauffants sont alors allumés et sont réglables ensemble entre les positions 1 à 9.



En cas de réenclenchement de la zone à double circuit, le circuit extérieur doit à nouveau être enclenché séparément.



Après son utilisation, contrôlez que votre cuisinière est bien éteinte. Tous les commutateurs doivent être en position 0.



Valeurs de référence pour la cuisson avec la table de cuisson



Nous recommandons d'utiliser le degré de démarrage de cuisson "9" pour démarrer la cuisson ou faire revenir des aliments et ensuite sur un degré de poursuite de cuisson supérieur.



Coupez la zone de cuisson env. 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson de manière à utiliser la chaleur résiduelle. Vous économisez ainsi de l'énergie électrique.

Position des commutateurs	Cuisson	Exemples d'utilisations
9	Démarrage de la cuisson Cuisson forte	Faire revenir, démarrer la cuisson de grandes quantités de liquides, faire cuire des pâtes, faire revenir de la viande,
7 - 8	Cuisson forte Fritures	Frيره de pommes frites, faire revenir p.e. du goulasch, râpés de pommes de terre, Cuisson forte de filets et steaks
5 - 6	Cuisson douce	Cuisson de la viande, escalopes, cordon bleu, côtelettes, fricadelles, saucisses fraîches, foie, roux, cuire douce, œufs, crêpes, frيره des beignets.
	Cuire	Cuisson de quantités de mets assez grandes, de plats uniques et de soupes, cuire à l'étuvée de pommes de terre, consommés.
1 - 4	Cuire à la vapeur Cuire à l'étouffée	Faire cuire à l'étouffée de légumes, braiser de la viande, faire cuire du riz au lait.
	Gonfler	Faire gonfler du riz et des plats au lait (remuer entre-temps) faire cuire à l'étouffée de petites quantités de légumes, Échauffer de plats cuisinés.



Les exemples d'application doivent être adaptés suivant votre expérience en fonction de la qualité des casseroles et de la quantité des aliments.

Applications des fonctions du four

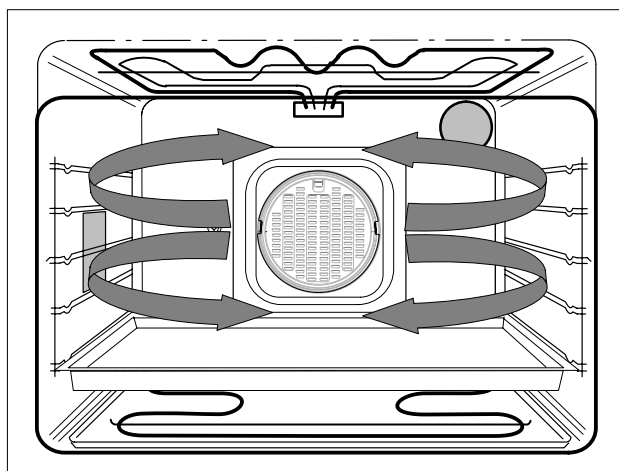
Air chaud



Le four entier est chauffé par l'air chaud qui circule intensivement grâce à un ventilateur situé dans la paroi arrière. La température peut être réglée entre 40 et 275°C.

La fonction d'air chaud permet de transmettre plus rapidement que dans la méthode conventionnelle la chaleur à l'aliment à rôtir. La température peut être ainsi réduite d'environ 25°C par rapport à la recette pour le chauffage normal en haut et en bas.

Selon l'aliment à cuire ou à rôtir, on peut utiliser jusqu'à trois niveaux différents. Regardez le table de cuisson et de rôtissage au four page 32.



Grillades



La grillade s'opère généralement en fermant la porte du four. Ne laissez cependant pas votre gril sans surveillance.

La chaleur produite par les corps de chauffe rayonne contre le plafond du four et atteint la pièce à rôtir qui est placée en dessous. Les indications concernant la hauteur optimale de celle-ci se trouvent dans la table de grillade.

Pour griller, il suffit de positionner les sélecteurs de fonction et de température correspondants. Le choix de la fonction dépend de la qualité, de la quantité et de la hauteur de la viande à griller.

La température doit être adaptée au type de viande, car le thermostat du four assure son service et maintient la température à l'intérieur du domaine assigné, conformément aux valeurs de la table.

Turbogrill

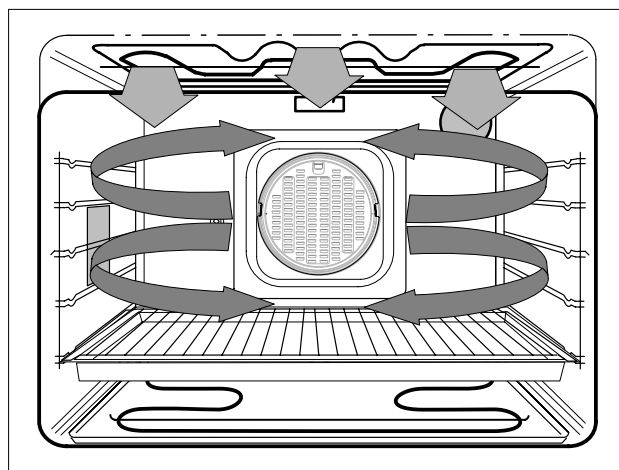


La fonction turbogrill est intéressante pour rôtir les gros morceaux de viande, les gigots, la volaille, etc. Sélectionnez la fonction turbogrill et une température de 150 à 190°C.

Le gril à petite surface travaille avec le ventilateur pour répartir uniformément la chaleur. Non seulement la surface supérieure, mais aussi tous les côtés sont dorés uniformément.

Les pièces de viande de grande hauteur, les rôtis roulés, les carrés de porc, les jarrets ou la volaille acquièrent une surface bien dorée et croustillante, alors que l'intérieur reste tendre et juteux. Cette méthode de cuisson peut également s'appliquer aux gratins et aux soufflés.

Glissez la plaque à gâteaux dans les glissières à l'échelon 1 ou 2 en posant la grille supportant l'aliment à rôtir immédiatement dessus, ainsi que le montre la figure ci-contre.



Fonctions de gril à surface

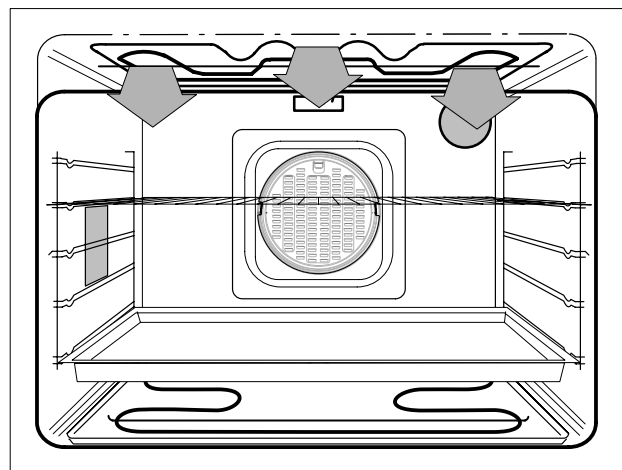


Pour les tranches plates, telles que les steaks, les côtelettes, les petites saucisses, le poisson ou autre. On peut également faire des toasts, brunir du pain ou de la glace, réaliser une crème brûlée, gratiner un soufflé ou brunir un gratin. La chaleur rayonnée par le gril n'étant destinée qu'à brunir la surface et la rendre croustillante il ne faut l'utiliser qu'en fin de cuisson. Regardez la table de grillage page 36.

Si les aliments à griller sont gras, il vaut mieux les éloigner du corps de chauffe.

Glissez les aliments à griller à l'échelon 4 ou 5 selon l'épaisseur. La distance entre les aliments et le corps de chauffe peut varier vers le haut ou vers le bas selon la courbure de la voûte du gril. Il faut glisser la plaque à gâteaux dans les guides au niveau sous pour récupérer le jus et éviter l'encrassement du four.

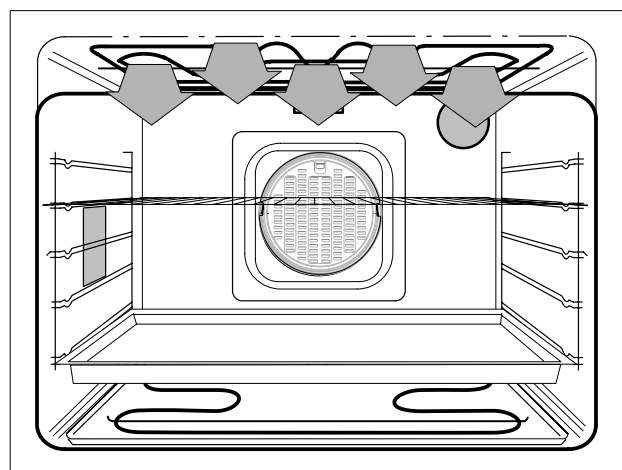
i Si vous devez effectuer plusieurs grillades consécutives, il faut nettoyer la plaque après chacune d'elles.



Gril à petite surface



Pour des petites quantités de grillades de tranches plates ainsi que pour des demi-poulets, le gril à petite surface est particulièrement bien indiqué. Le domaine de température se situe entre 210 et 250°C.



Gril à grande surface



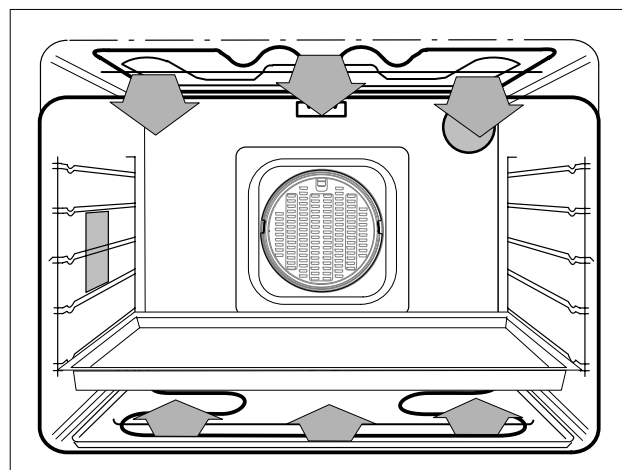
Cette fonction permet de griller des tranches plates ou des demi-poulets sur toute la surface de la plaque. La conjonction du gril à petite surface et du chauffage supérieur permet de maintenir une température réglable entre 210 et 275 °C. Regardez les tables de cuisson page 36.

Chauffage supérieur et inférieur



Le chauffage simultané en haut et en bas constitue le fonctionnement normal du four. Les corps de chauffe situés au plancher et au plafond de l'enceinte chauffante transmettent leur chaleur aux denrées à cuire. La température peut être réglée entre 50 et 275°C.

Le rôtissage et la cuisson par chauffage en haut et en bas ne sont possibles que sur un seul niveau:



Séchage avec air chaud



Le séchage peut s'effectuer sur 3 ou 4 niveaux (voir la table de séchage) en prenant soin d'invertir de temps en temps les plateaux.

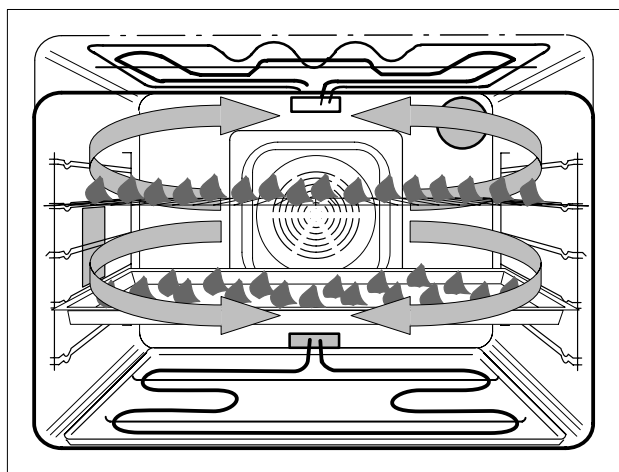
Garnissez la plaque de gâteau avec du papier de protection et disposez les produits à sécher aussi serrés que possible, mais sur une seule couche.

Plaque à séchage comme accessoire spécial, voir la bulletin de commande.

i Laisser ouverte d'environ 2 cm la porte du four, en plaçant un coin en bois.

Vérifier le degré de séchage de vos aliments avant la fin de la durée de séchage prévue:

Il suffit de prendre en main 2 ou 3 morceaux de l'aliment à sécher et de le presser entre le pouce et l'index. Il ne doit plus s'écouler aucun jus, mais le produit séché ne doit pas être cassant.



Stérilisation



avec chaleur inférieure ou air chaud

Blanchissez tout d'abord vos légumes, refroidissez-les sous l'eau froide et mettez-les dans les bocaux.

Les fruits préparés seront introduits directement dans les bocaux.

i Tous les verres utilisés devront être de même grandeur et en parfait état. Vérifiez l'étanchéité des caoutchoucs de fermeture.

Cuisez séparément de l'eau sucrée ou salée puis terminez le remplissage des bocaux jusqu'au 3/4 de leur hauteur.

Enfilez la plaque à gâteaux dans l'échelon inférieur puis disposez les bocaux bien alignés sur la plaque.

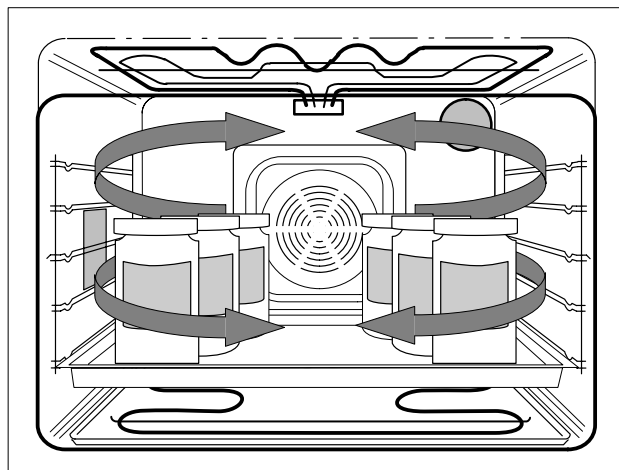
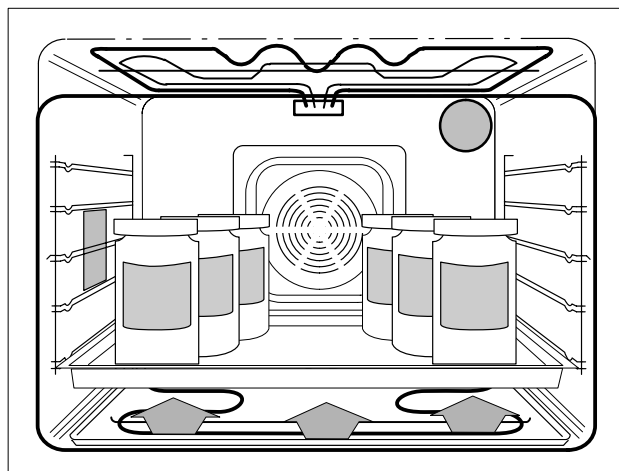
i Les bocaux ne doivent pas se toucher et ne doivent pas entrer en contact avec le four.

Le temps de stérilisation et la température se trouvent dans la table de stérilisation page 37.

i N'ouvrez jamais la porte du four pendant toute la durée de stérilisation.

Lorsque la stérilisation est terminée, retirez les bocaux du four et laissez-les refroidir sur une planche en bois ou sur une couverture, à l'abri de tout courant d'air.

Après refroidissement, vérifiez l'étanchéité de la fermeture. Si le couvercle s'enlève facilement, il faut répéter la stérilisation du bocal correspondant ou utiliser immédiatement son contenu.



Informations générales sur le rôtissage et la cuisson

Rôtissage avec l'air chaud et chauffage en haut et en bas

Le temps de rôtissage dépend du genre du rôti choisi, de son poids et de sa hauteur. L'usage est de calculer le temps nécessaire par centimètre de hauteur:

- Boeuf, chasse 15 - 18 minutes
- Porc, veau 15 - 18 minutes
- Filet, roastbeef 10 - 12 minutes

Plus le morceau de viande est haut, plus la température du four peut être moins élevée.

L'état de cuisson de la viande peut être testé en pressant dessus avec une cuillère. Si le rôti ne s'enfonce pas, il est cuit.

Laissez le rôti dans le four une dizaine de minutes après l'avoir éteint.

Rôtir sur le grill

La pièce à rôtir doit être déposée sur le grill avec le côté à dresser tourné vers le haut. Enfilez la plaque du grill dans les glissières 1 ou 2 puis introduisez le grill juste au-dessus sur le rail de la glissière.

Rôtir dans une rôtissoire ou sur la plaque

Poser les gâteaux surgelés comme p.e. la pizza sur la plaque à gâteau couverte de papier de protection pour la cuisson pour éviter la déformation de la plaque de four par suite de grandes différences de température. Mettez le morceau de viande maigre, de chasse ou de hachis directement dans la rôtissoire (récipient à rôtir, en pyrex ou en terre cuite vernie) ou sur la plaque.

Si le temps de cuisson doit dépasser une heure, ajoutez les ingrédients pour la sauce dans la rôtissoire une demi-heure avant la fin de la cuisson, puis laissez dorer et complétez avec un peu d'eau chaude.

Faites rôtir les grands rôtis directement dans la plaque à pâtisserie à bord haut ou sur le grill avec la plaque à pâtisserie à bord haut posée en dessous du grill.

Ustensiles pour rôtir, griller et cuire

Pour rôtir et cuire avec l'air chaud, vous utiliserez de préférence les ustensiles livrés avec l'appareil, à savoir les formes claires et foncées pour la cuisson, la céramique et les formes résistant à la température. Notez que les plaques et les formes métalliques claires nécessitent un temps de cuisson plus long. Veuillez consulter les instructions remises à cet effet par le fabricant.

Les moules à cuire ou les autres ustensiles doivent être posés sur la plaque à gâteaux.

Pour griller utilisez le grill et la plaque à pâtisserie à bord haut posée en dessous du grill.

Choix de la température

Le fonctionnement à air chaud accélère la transmission de la chaleur à la pièce à cuire par rapport à la méthode conventionnelle. La température indiquée dans la recette pour le chauffage uniquement en haut et en bas peut être diminuée de 25°C.

Filtre à graisse

Installez le filtre à graisse avant de lancer le rôtissage à l'air chaud ou avec le turbogrill. Ce filtre protège l'intérieur du four d'une salissure exagérée.

Il faut par contre enlever ce filtre lors de la cuisson normale. La meilleure répartition de la chaleur permet de diminuer le temps de préparation.

Préchauffage

Le préchauffage n'est plus nécessaire dans la plupart des préparations, car la température préréglée est atteinte très rapidement (Veuillez consulter la table des temps de rôtissage et de cuisson).

Nous recommandons de préchauffer:

- Steaks et tranches de viande, telles que filet, roastbeef, escalope ou côtelette. Les pores de la viande se referment plus rapidement et l'intérieur reste plus juteux.
- Pâtisserie pouvant couler facilement, petits pains, gâteaux, roulades, etc.

Il suffit alors de prérégler la température voulue et d'attendre que celle-ci soit atteinte avant d'introduire les mets.

Remarques sur l'utilisation de la table des temps de cuisson

En cas de températures trop élevées le gâteau cuit vite de haut en bas, il ne lève pas proprement ou il tombe parce que trop peu d'humidité pouvait se dégager.


Si le temps de cuisson est trop long, ou si le dessus de l'aliment à cuire ne brunit pas comme il serait souhaitable, vous mettez une température plus haute.

Le brunissement régulier des gâteaux peut être amélioré en diminuant d'environ 10°C la température de cuisson indiquée et en rallongeant le temps de cuisson mentionné.

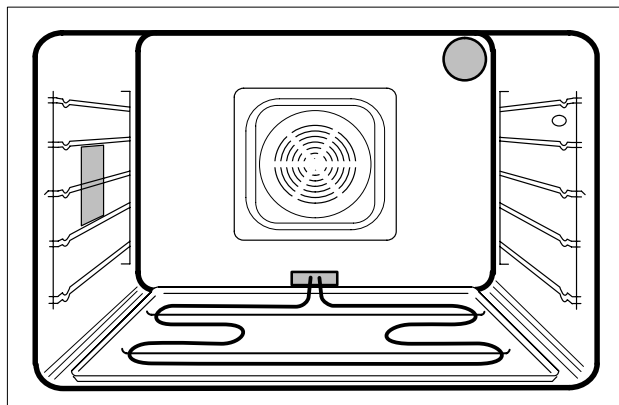
Les données de la durée de cuisson peuvent varier en fonction de la grandeur des oeufs utilisés, des possibilités de liaison de la farine et de la matière du moule choisi.

Nettoyage et entretien

Lors du nettoyage de guides de plaques, éclairage du four et de la porte du four, aucun corps de chauffe ne doit être enclenché. Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour que vous puissiez toucher sans danger les organes internes. Seul l'éclairage du four peut rester en fonction.

 L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à vapeur ou à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

Nettoyez régulièrement et à fond votre four lorsqu'il est tiède ou froid. Évitez la combustion des éclaboussures grasses.




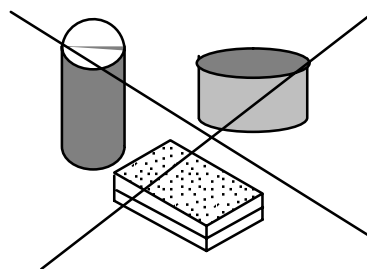
Nettoyage du four émaillé

Nettoyez régulièrement et à fond votre four lorsqu'il est tiède ou froid. Évitez la combustion des éclaboussures grasses.

L'intérieur du four doit être lavé avec une éponge et de l'eau chaude. Si nécessaire, il faut tout d'abord mouiller les saletés incrustées, puis rincer à l'eau claire et bien essuyer pour sécher.

Vous pouvez, en outre, utiliser du spray pour four usuel dans le commerce. Veuillez tenir compte des instructions du fabricant.

 N'utilisez pas de détergent ou de produit à récurer pouvant provoquer des raies, pas de produit de nettoyage ni de paille de fer.

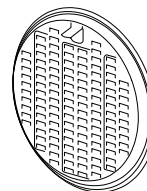


Nettoyage du grill, des plaques, des moules et des glissières

Ces objets doivent être nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ces pièces ne supportent pas le passage dans la machine à laver la vaisselle.

Filtre à graisse

Après chaque utilisation, nettoyez ce filtre avec une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse, ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Si l'encrassement est important, il faut le laisser tremper.

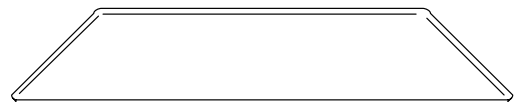
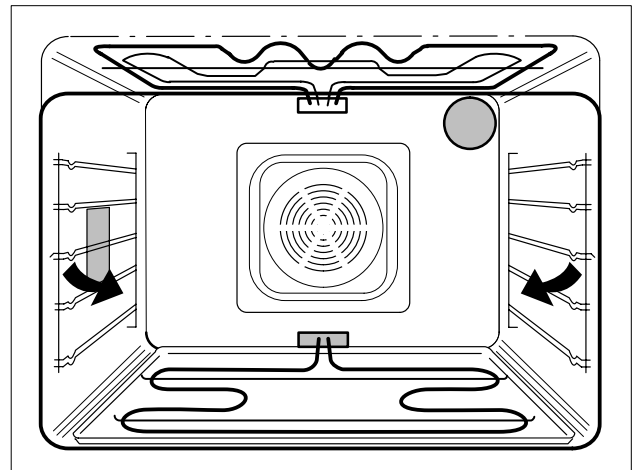


Guides de plaques

Pour faciliter le nettoyage des guides de plaques, on peut les sortir du four.

A la hauteur de la position 3, les supports peuvent être retirés de la paroi par l'avant, puis on dégage l'arrière et on peut sortir le support par l'avant du four.

Pour remonter le support, il suffit de le suspendre par l'arrière, puis d'introduire les crochets de la partie avant dans les trous de la paroi et d'enfoncer le support dans sa position normale.



Récipient réfléchissant



N'utilisez pas de détergent pouvant provoquer des rayures, ni de laine d'acier.

Ne pas le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Il suffit de laver le récipient après chaque utilisation, à l'aide d'une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse. Si l'encrassement est important, il faut le laisser tremper.



Utilisez une base lisse lors du nettoyage pour empêcher des déformations.

Panneau synoptique et porte du four



Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité entre la porte et son cadre.

Le panneau de commande et le côté extérieur de la porte du four doivent être nettoyés avec un chiffon humecté d'un détergent ou d'un nettoyant pour les vitres et ensuite séchés.



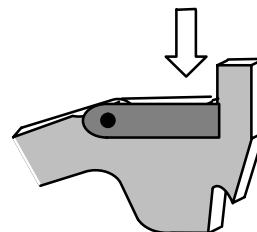
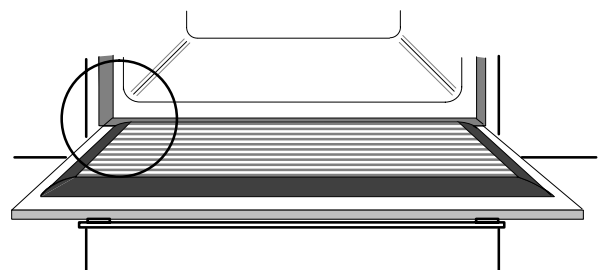
Ne pas utiliser des nettoyants acidifères agressifs ou des produits de nettoyage pour vitrocéramique! Ceux-ci détruisent la couche.

N'utiliser que des détergents pour le côté intérieur de la porte du four.




La vitre intérieure est recouverte d'une couche résistante au rayonnement de la chaleur. Des nettoyants agressifs et gratter ou écurer fortement abîment la couche et diminuent l'effet de résistance au rayonnement de la chaleur.

Lors du nettoyage de la porte faites attention à ce que les étriers reposent fermement sur les charnières, ceci toujours de la porte en direction du four.



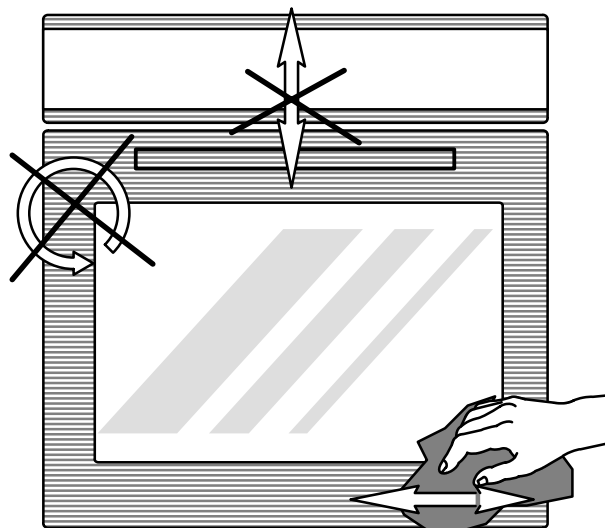
Appareils avec surface en acier inoxydable

 Lors du nettoyage, veillez à ce que la finition de la surface en acier inoxydable ne se fasse pas contre la structure (les fines lignes horizontales). **Pas de mouvements circulaires!**

Pour enlever les taches normales, passez simplement un chiffon doux, propre et humide - des chiffons de microfibre sont particulièrement bons pour ce but.


Les produits égratignants et abrasifs ne sont pas appropriés.

Pour enlever les taches tenaces, servez vous d'un produit approprié à l'acier inox que l'on trouve habituellement dans le commerce. Veuillez observer les instructions relatives à l'emploi de produits de nettoyage et d'entretien.

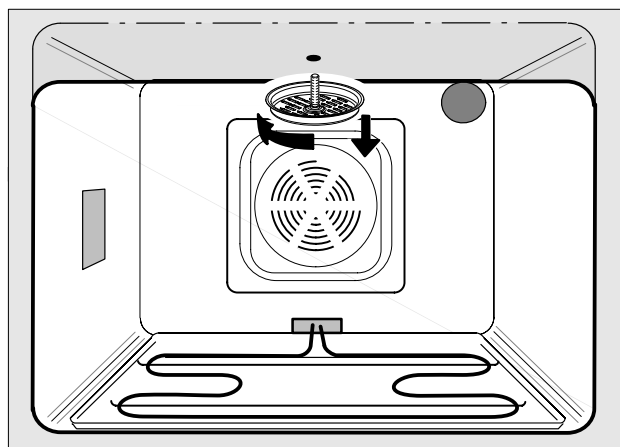
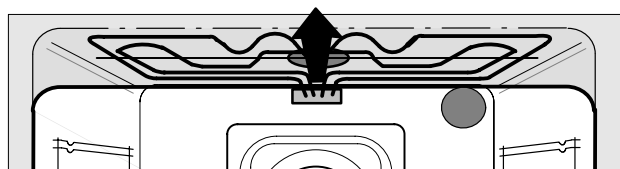


Séparateur graisse

Le séparateur graisse ne nécessite pratiquement pas d'entretien. Si un dépôt devait cependant se former suite à la préparation fréquente de plats contenant beaucoup de graisse, veuillez procéder à un éventuel nettoyage comme suit:

 **Attention: vous risquez de vous brûler** si vous touchez les corps de chauffe du plafond de four. Veillez à ce que le four soit refroidi à un point vous permettant de toucher les corps de chauffe sans risques.

1. Retirez les corps de chauffe de la prise en exerçant une traction vers l'avant (voir figure).
2. Pivotez le séparateur graisse à gauche pour l'extraire du plafond de four (voir figure).
3. Lavez le séparateur graisse à l'aide d'une brosse douce dans une solution de lavage chaude ou en le passant simplement au lave-vaisselle. En cas d'encrassement tenace, faire tremper et laisser agir.
4. Le montage se fait dans l'ordre inverse. Lors de l'insertion du corps de chauffe, veillez à ce qu'il soit bien positionné dans la prise.



L'éclairage du four - échange des ampoules



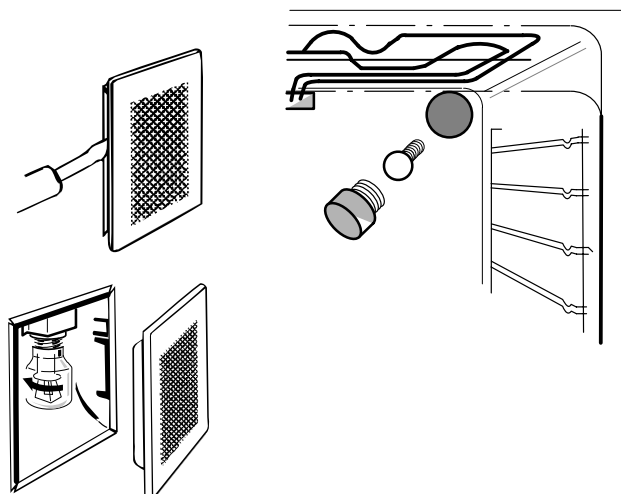
Avant de faire l'échange, il faut obligatoirement déconnecter l'alimentation électrique de tout l'appareil, en enlevant les fusibles.

Il est possible de remplacer soi-même les ampoules défectueuses.

La nouvelle ampoule de 25 watts, à 230/240 volts, avec un culot E 14, doit pouvoir résister à une température de 300 °C. Vous pouvez l'obtenir auprès de notre magasin central de pièces de rechange ou chez un électricien spécialisé.

La lampe en haut à droite dans la face arrière du four est protégée par un verre rond de protection que l'on peut facilement dévisser.

L'ampoule située dans la paroi gauche est recouverte par une protection carrée en verre spécial qu'il faut retirer délicatement à l'aide d'un tournevis à pointe large, ainsi que le montre la figure ci-contre. Au préalable, il est nécessaire d'enlever le rail de guidage gauche de la plaque.



Echange du joint de four



Veillez à ce que le four soit bien refroidi afin que vous puissiez toucher sans danger les pièces à l'intérieur.

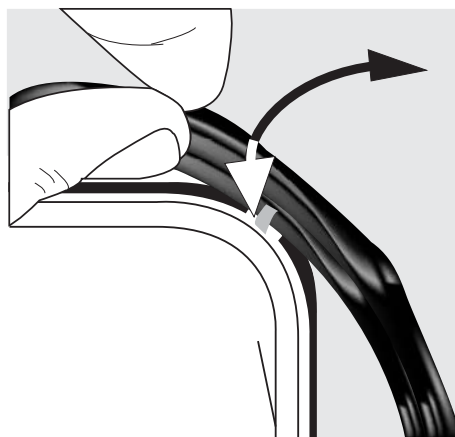
Vous pouvez vous-même échanger ou mettre en place un joint défectueux ou décroché. Vous obtiendrez ce dernier auprès du service central des pièces de rechange.

Démontage du joint de four:

1. Bien tenir le joint de four entre le pouce et l'index comme illustré sur la figure et le tourner obliquement vers l'extérieur.
2. Répéter cette opération sur tous les coins.

Montage du joint de four:

1. Commencer le montage sur un coin supérieur. Tenir compte de la différence entre la largeur et la hauteur du joint de four.
2. Amener le crochet du joint obliquement d'en haut dans l'évidement de l'arrondi et tourner le joint vers l'avant.
3. Maintenir fermement le joint d'une main à l'endroit monté et répéter l'opération sur l'autre coin supérieur.
4. Continuer le montage sur les coins inférieurs.



Conseil pratiques utiles

Problème	Cause probable	Solutions
Le rôti ou le soufflé ne monte pas suffisamment	Erreur de température choisie	Consulter la table des températures
Le rôti ne brunit pas	Température trop élevée Mauvais moule utilisé	Élever la température, vérifier l'état de cuisson, s'il le faut, raccourcir le temps Pour chaleur haut et bas, utiliser un moule foncé
Le rôti brunit trop	Température trop élevée	Consulter la table des températures, diminuer la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop sec	La durée de cuisson est trop longue avec une température trop basse	Consulter la table des températures, augmenter la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop humide	L'humidité n'a pas pu s'échapper à cause de la température trop élevée Trop d'humidité dans la pâte	Choisir la température la plus basse indiquée dans la table Préparer une pâte moins humide

Si quelque chose ne fonctionne pas

Problème	Cause probable	Solutions
Le four ne fonctionne pas	Panne d'alimentation électrique	Vérifier les fusibles
Le four ne chauffe pas, malgré la sélection de fonction et de température	Le programme automatique a été établi pour s'enclencher plus tard	Supprimer l'enclenchement automatique existant et le programmer à nouveau
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacer l'ampoule, regardez page 27
L'indicateur de fonction de l'heure clignote	Une panne d'alimentation électrique s'est produite il y a un moment	Remettre à jour la date et l'heure, regardez page 10



Les appareils défectueux ne doivent plus être utilisés. En cas d'incident, dévisser et retirer le fusible. Ne modifiez pas l'appareil. Toute intervention non qualifiée peut causer des dommages matériels ou corporels.

Si les conseils ci-dessus sont insuffisants, veuillez contacter notre service technique.

Instructions d'installation

Cuisinière à encastrer SMS largeur 55 cm (400V)

Montage



En cas de montage dans des matériaux inflammables, les normes NIBT 2000, chapitre 4.2.2 et les directives de protection contre l'incendie et leurs ordonnances de l'association des assurances incendie cantonales doivent obligatoirement être respectées.

- a) Monter les plaques de cuisson en suivant les instructions no. 374307900/374307901, de façon que les connecteurs de plaque de cuisson puissent être assemblés, avant que le four sera encastré.

Connecter correctement les plaques de cuisson. Une mise à la terre séparée n'est pas nécessaire.

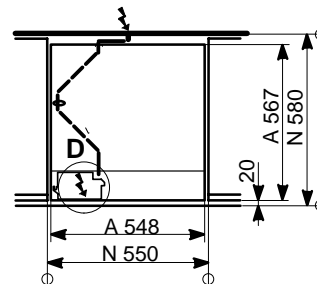
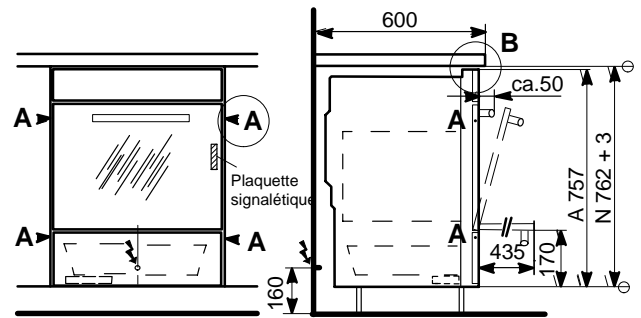
- b) Monter les plans de cuisson et les surfaces de cuisson vitrocéramique en suivant les instructions de montage séparées.
2. Tirer le tiroir d'ustensiles jusqu'à la butée finale, le soulever et l'enlever.
3. Glisser la cuisinière dans la niche de façon à obtenir un montage affleuré.
4. Fixer la cuisinière latéralement, des deux côtés à l'aide des 2 vis (**détail A**).



Si l'encastrement se fait à proximité d'un chauffage à bois il est indispensable d'installer un panneau réfractaire et isolant contre la chaleur au niveau de l'appareil et jusqu'à une profondeur de 30 cm.

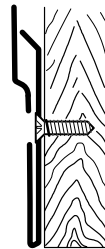


Au cas où l'encastrement se fait dans une cuisine métallique ancienne, le four peut être fixé en haut avec un angle de fixation no. 805013250-00/8. Pour ce faire forer 2 trous à diamètre 2,8 mm selon estampage (**détail C**).

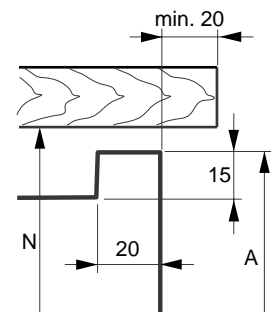


A = Appareil
N = Niche

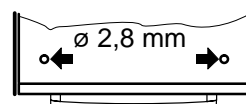
détail A



détail B



détail C



Connexion électrique

La connexion au secteur doit être exécutée par un électricien agréé.

Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05VV-F ou supérieur.

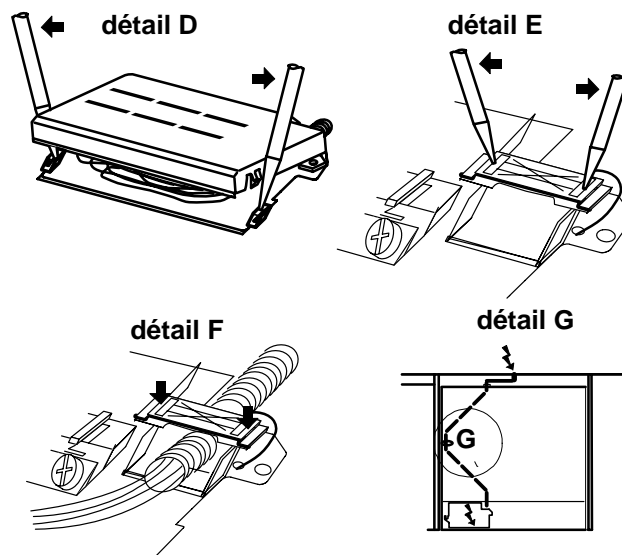
L'installation doit posséder un câble d'alimentation avec fiche ou, en cas de raccordement fixe, l'installation électrique domestique doit comporter un dispositif permettant de séparer l'appareil du réseau sur tous les pôles simultanément avec un interstice d'ouverture de contact de min. 3 mm (NIBT 2000).

La connexion électrique par l'intermédiaire d'une prise doit être prévue du côté bâtiment de manière que la prise soit placée hors de l'espace coordonné. En cas de connexion directe prévoir une longueur de câble d'environ 120cm.

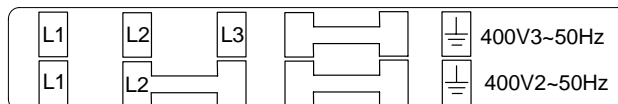
1. Ouvrir la boîte de bornes de connexion (**détail D**).
2. Ouvrir la fermeture à dé clic de l'arrêt de traction (**détail E**).
3. Raccorder les bornes en se référant au couplage.
4. Assurer l'arrêt de traction en pressant fixe la fermeture à dé clic (**détail F**).
5. Refermer la boîte de bornes de connexion
6. Placer le faisceau de cables dans la fixation plastique et vriller (**détail G**).



En cas de service il faut débrancher l'appareil du réseau.



Couplage



Désignation des phases:

L1, L2, L3 (correspondant à R, S, T).

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

Hauteur	75,7 cm
Largeur	54,8 cm
Profondeur	56,7 cm
Profondeur max. avec porte ouverte	100,2 cm

Dimensions intérieures du four

Hauteur	29,5 cm
Largeur	40,8 cm
Profondeur	40,6 cm
Volume	49,0 l

Consommation électrique

Chauffage supérieur	1200 W
Chauffage inférieur	1100 W
Corps de chauffe de la paroi arrière	2400 W
Gril à infrarouge	1800 W
Gril à grande surface	3000 W
Turbogrill	1800 W

Prescriptions



Cet appareil est conforme aux directives CE
73/23/CEE du 19.02.1973 (Directives sur la basse tension)
89/336/CEE du 03.05.1989 (Directives CEM y compris directives de modification 92/31/CEE)
90/683/CEE.





Veillez inscrire dans ce cadre les données de la plaque signalétique de votre appareil.
Vous trouverez la plaque signalétique à droite sur le cadre du four si la porte est ouverte.

Veillez toujours indiquer ces données si:





- vous demandez l'intervention du service après-vente
- vous commandez des pièces de rechange ou des accessoires
- vous avez des questions techniques

Therma	Prod-nr:		
kW	V	~50Hz	Serie Modell
CE	EZ 13	Typ	





- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives
- La méthode recommandée de cuisson, chauffage de supérieur et inférieur ou air chaud est imprimé en **caractère gras**
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage au four		Cuisson au four (Regardez à page 17)							
		Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
		Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Tartes (pâte brisée et feuilletée) sans filtre à graisse									
avec fruits frais avec liaison sucrée	220*	40 - 45	2	200*	40 - 45	2	2 + 4	---	
avec fruits surgelés avec liaison sucrée	230*	45 - 55	2	210*	40 - 45	2	---	---	
Tarte française (sans liaison sucrée)	230*	45 - 50	2	200*	45 - 50	2	---	---	
Tarte au fromage	200*	35 - 40	2	190*	40 - 45	2	---	---	
Tarte aux champignons	230*	25 - 30	2	210*	35 - 40	2	---	---	
Tarte au brocoli / poireau	200*	50 - 55	2	---	---	---	---	---	
Gâteaux - tourtes (pâte à cake, pâte levée, pâte au seré) sans filtre à graisse									
Biscuit	180*	30 - 35	2	160*	40 - 45	3	---	---	
Roulade	240*	6 - 10	3	200*	7 - 10	3	---	---	
Gougelhopf	175*	60 - 65	2	160	65 - 70	2	---	---	
Apple pie (pâte levée)	175*	50 - 55	2	160	40 - 45	3	---	---	
Tranches au rhum, aux oranges ou aux carottes	200	20 - 25	3	180	20 - 25	3	---	---	
Cake marbré	180	60 - 70	2	160	60 - 70	2	---	---	
Cake tyrolien	180	65 - 70	2	160	65 - 70	2	---	---	
Cake à la noix de coco	180	60 - 65	2	160	60 - 65	2	---	---	
Tarte aux courgettes douces	180	60 - 65	2	160	55 - 60	3	---	---	
Cake aux noix	180	60	2	160	65	2	---	---	
Tourte au céré / au fromage	180	90	2	Laisser reposer 10 minutes dans le four éteint					
Petits biscuits (pâte à biscuit, pâte sablée, masse à meringue) sans filtre à graisse									
Pâtisserie soufflée, choux à la crème env. 30 g	210*	40 - 45	3	190	45 - 50	3	1 + 4	---	
Fonds de pâte sablée pour tourtes	190*	20 - 25	2	160	25 - 30	2	---	---	
Fonds de tartelettes	190*	20 - 25	2	180	20 - 25	3	1 + 4	---	
Miroirs	180*	25 - 28	3	160*	20 - 25	3	2 + 4	---	
Meringues	90	2h - 3h	3	90	2h - 3h	3	1 + 4	1+3+5	
Pâte feuilletée sans filtre à graisse									
Petits salés pour l'apéro sans intérieur	210*	15 - 20	3	190*	15 - 20	3	1 + 4	1+3+5	
Croissants au jambon env. 50 g	220*	25 - 28	3	220*	20 - 25	3	1 + 4	1+3+5	
Feuilletés	200*	20 - 25	3	180*	18 - 23	3	1 + 4	---	
Filet de porc en croûte	220*	40 - 45	2	210*	40 - 45	2	---	---	
Petites saucisses en croûte	220*	20 - 25	3	200*	20 - 25	3	1 + 4	---	





- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives
- La méthode recommandée de cuisson, chauffage de supérieur et inférieur ou air chaud est imprimé en **caractère gras**
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four (Regardez à page 17)							
	Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Pâte levée (gâteaux, tresses, pain et pizzas) sans filtre à graisse								
Couronne briochée 500 g	190*	35 - 40	2	170	30 - 35	2	---	---
Nid d'abeille (plaque spéciale profonde)	200*	18 - 20	3	200*	18 - 20	3	---	---
Gougelhopf	180*	50 - 60	2	160	50 - 55	2	---	---
Tresse 600 - 700 g	200	30 - 35	2	190	30 - 35	2	---	---
Croissant jusqu'à 100 g	200*	20 - 25	2	180*	20 - 25	3	1 + 4	---
Pain selon taille env. 500 g	220	45 - 50	2	200	45 - 50	2	---	---
Petits pains 40 - 60 g	220	18 - 20	3	200	18 - 20	3	1 + 4	---
Jambon cuit dans le pain	180*	110-120	1	---	---	---	---	---
Petit pain fraîchement cuit	230*	5	2	230*	5	3	1 + 4	---
Petit croissant fraîchement cuit	220*	5	2	200*	5	3	1 + 4	---
Pizza (plaque originale de cuisson)	200*	15 - 20	2	200*	15 - 20	2	---	---
Pizza (plaque en terre cuite - préchauffer 20 min.)	250*	11 - 13	1	230*	11 - 13	1	---	---
Délicatesses du monde entier sans filtre à graisse								
Cake américain aux bananes (USA)	180*	70	2	160*	70	2	---	---
Gâteau au coco d'Itaparica (Brésil)	180	45 - 50	2	---	---	---	---	---
Tourte de Linz (Autriche)	180	40 - 45	2	160	40 - 45	3	---	---
Tourte Sacher (Autriche)	180	50	2	160	50	3	---	---
Savarin (France)	180	25	2	---	---	---	---	---
Spécialités suisses sans filtre à graisse								
Pitte au Prättigau (Grisons)	180	40 - 45	2	160	35 - 40	2	---	---
Pain de poire (Suisse orientale)	200	45 - 50	2	180	45 - 50	2	1 + 4	---
Tourte aux carottes (Argovie)	180*	45 - 50	2	160	50 - 55	2	---	---
Vol au vent glaronais (Glaris)	200*	35 - 40	2	180*	35 - 38	2	---	---
Pain d'épice	180*	18 - 20	3	160*	16 - 18	3	---	---
Tourte du presbytère (Zurich)	200*	35 - 40	2	190*	30 - 35	2	---	---
Biscuits de Noël sans filtre à graisse								
Milans et tous les biscuits à pâte au beurre	180*	15 - 18	3	160*	15 - 20	3	2 + 4	1+3+5
Biscuits à sécher	160*	15 - 20	3	140*	15 - 18	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'épice	175*	15 - 25	3	175*	15 - 25	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'anis Laisser sécher les biscuits pendant la nuit sur une tôle pour la cuisson au four.	160*	15 - 20	3	140*	15 - 20	3	2 + 4	1+3+5

- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives
- La méthode recommandée de cuisson, chauffage de supérieur et inférieur ou air chaud est imprimé en **caractère gras**
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four (Regardez à page 17)							
	Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Toast et Gratins sans filtre à graisse								
Toast Hawaii	240*	10 - 15	2	230*	10 - 15	2	1 + 4	---
Toast Champignons	240*	10 - 15	2	230*	10 - 15	2	1 + 4	---
Gratin de nouilles	200	45 - 55	2	190	40 - 50	2	1 + 4	---
Soufflé aux cerises (moule de 2 litres)	200*	35 - 38	2	---	---	---	---	---
Gratin de pomme de terre	200	60 - 65	2	180	60 - 65	2	1 + 4	---
Tomates garnit avec du fromage	200*	25 - 30	3	190*	25 - 30	3	1 + 4	---
Glace gratinée avec masse à meringue	---	---	---	250*	3 - 4	3	---	---
Légumes, riz, maïs, etc. comme accompagnement sans filtre à graisse								
Mais, couvert	200*	30	2	190*	30	2	---	---
Riz, couvert	200*	30	2	190*	30	2	---	---
Frites au four blanchies	220*	30 - 35	3	200*	30 - 40	3	1 + 4	---
Frites au four (brutes)	230*	30 - 40	3	200*	30 - 40	3	1 + 4	---
Pommes de terre au four / pommes de terre sautées	230*	40 - 45	3	200*	35 - 40	3	1 + 4	---
Pommes duchesse	220*	30 - 35	3	200*	20 - 25	3	1 + 4	---
Curiosités du monde entier sans filtre à graisse								
Moussaka (Grèce)	180*	45 - 50	2	160*	35 - 40	2	---	---
Lasagne (Italie)	200	60 - 65	2	180	55 - 60	2	---	---
Poivron garni (Hongrie)	200*	80 - 90	2	180*	80 - 90	2	---	---
Viande, volaille, gibier et poisson sans grill avec filtre à graisse								
Rôti de porc, 1kg	190*	85 - 90	2	180*	80 - 90	2	---	---
Rôti de veau, 1kg	190*	70 - 85	2	180*	65 - 75	2	---	---
Rôti de bœuf, 1kg	200*	75 - 80	2	190*	75 - 80	2	---	---
Rôti hâché, 1kg	200*	75 - 80	2	190*	60 - 75	2	---	---
Rôti tessinois (au lard)	200*	60 - 65	2	190*	60 - 65	2	---	---
Roastbeef, 1kg	210*	25 - 30	2	200*	25 - 30	2	---	---
Chicken Nuggets (mettre une feuille d'aluminium sur la plaque)	250*	13 - 16	3	230*	13 - 15	3	---	---
Poulet, 1 - 1,2kg	200*	50 - 60	2	190*	50 - 55	2	---	---
Canard, 1,5 - 2kg	180*	65 - 75	2	170*	60 - 65	2	---	---
Oie, 3kg	180*	140 - 190	1	170*	140 - 190	2	---	---
Dinde, 4,5- 5,5kg (sur plaque à gâteau profonde)	160*	210 - 230	2	150*	190 - 220	2	---	---
Rôti de cerf	190*	60 - 70	2	180*	60 - 70	2	---	---
Truites dans la feuille d'aluminium, 300g (utiliser une feuille épaisse)	190*	25 - 30	3	180*	25 - 30	3	1 + 4	---
Filets de truite de 200 grammes	190*	20 - 25	3	180*	20 - 25	3	---	---

- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives
- La méthode recommandée de cuisson, chauffage de supérieur et inférieur ou air chaud est imprimé en **caractère gras**
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage au four		Cuisson au four (Regardez à page 17)							
		Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
		Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Rôti à basse température									
(à précuire dans la poêle avant le rôtissage)					avec filtre à graisse				
Roastbeef, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	85 - 95	2	140* 80	85 - 95	2	---	---
Rôti de veau, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	100-110	2	140* 80	100-110	2	---	---
Carré de porc, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	85 - 95	2	140* 80	85 - 95	2	---	---

- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives

Turbo-gril - Pour toutes viandes avec filtre à graisse - Pour toutes viandes sur le gril, plaque sur la rainure 1 - Retourner la viande à la moitié du temps de rôtissage	Commutateur de fonction	Température °C	Temps de cuisson en minutes		Rainure
Gnocchi à la Romaine (semoule)		200	20 - 25		
Gnocchi à la Parisienne (pâte à choux)		200	15 - 18		
Gnocchi à la Piémontaise (pomme de terre)		200	20 - 25		
Gratin de nouilles		200	23 - 28		
Gratin de pomme de terre		200	20 - 23		
Poulet (900 - 1000g)		160	50		
Roulade de porc garnie (2000g)		160	90 - 95		
Table de grillage - avec filtre à graisse - Plaque à gâteau utilisée comme récipient sur la rainure 1 - Préchauffage du four pendant 3 minutes	Commutateur de fonction	Température °C	Temps de cuisson en minutes 1 ^{er} côté 2 ^{ème} côté		Rainure
4 - 8 Côtelettes de porc		275	15	10	
2 - 4 Côtelettes de porc		275	12	12	
Steak au filet		250	5	4	
4 Steak au filet		250	6	5	
2 Poulets coupés		250	16	16	
4 Poulets coupés		250	20	18	
1 - 4 cuisses de poulet		250	15	15	
4 - 6 cuisses de poulet		250	18	15	
Saucisses grillées, jusqu'à 6 pièces		250	6	4	
Saucisses grillées, plus de 6 pièces		250	6	4	
Saucisse à griller roulé, jusqu'à 4 pièces		250	10	9	
Saucisse à griller roulé, jusqu'à 6 pièces		250	10	9	
Poisson entier		250	10 - 12	---	
Pain toasté (sans garniture) Préchauffer le gril pendant 5 minutes		250	1 - 2	1 - 2	
Rôtissoire avec voûte contre le bas Rôtissoire avec voûte contre le haut					

- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives

Table de stérilisation	Seulement avec chauffage inférieur. Les bocaux ne doivent pas se toucher.		
	Température °C	Stériliser jusqu'à ce que le liquide perle Temps min.	Laisser reposer dans le four éteint Temps min.
Veser 5 dl d'eau dans la plaque à cuire. Le temps de stérilisation est en relation directe avec les verres de 0.5 l.			
Baies			
Fraises Myrtilles Framboises Groseilles mûres	120	55 - 65	---
Groseilles acides	120	60 - 70	15
Fruits à pépins			
Fruits à chère dure Poires Coings Prunes	120	35 - 45	15
Légumes			
Carottes 4x1x1 cm	140	60 - 70	30
Mixed Pickles	140	60 - 70	30
Choux-raves 4x1x1 cm	140	60 - 70	30
Petits pois Asperges	140	70 - 90	40

Table de séchage	Pour sécher à l'air chaud, utilisez une plaque à sécher. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous éteignez le four à la moitié du temps de séchage. Ouvrez ensuite et laissez bien refroidir, de préférence toute la nuit. Finissez ensuite le séchage	
	Température °C	Temps h
Légumes		
Haricots	75	6 - 8
Poivrons (en lamelles)	75	5 - 6
Légumes pour potages	75	5 - 6
Champignons	50	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 - 3
Fruits		
Pruneaux	75	8 - 10
Abricots	75	8 - 10
Quartiers de pomme	75	6 - 8
Poires	75	6 - 9

Service après-vente

Servicestellen

5506 Mägenwil/Zürich
Industriestr. 10

9000 St. Gallen
Vonwilstrasse 15

4127 Birsfelden
Hauptstr. 52

8604 Volketswil
Hölzliwisenstrasse 12

6032 Emmen
Buholzstrasse 1

7000 Chur
Comercialstrasse 19

3063 Ittigen/Bern
Ey 5

Points de service

1028 Préverenges
Le Trési 6

Servizio dopo vendita

6916 Grancia
Zona Industriale E



Ersatzteilverkauf

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tel. 0848 / 848 028

Point de vente de rechange

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tél. 0848 / 848 028

Vendita pezzi di ricambio

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tel. 0848 / 848 028

Fachberatung / Verkauf

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tel. 01 / 405 85 00

Demonstration / Vente

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tél. 01 / 405 85 00

Consulente (cucina) / Vendita

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tel. 01 / 405 85 00

Garantie

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

Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit.

Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie

Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange.

Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia

Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto).

Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale.

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

A+T Hausgeräte AG

Badenerstrasse 587
8048 Zürich

Telefon 01 405 85 00
Telefax 01 405 85 85

Internet: www.therma.ch
E-Mail: info@therma.ch

A+T Appareils Ménagers SA

Le Trési 6
1028 Préverenges

Téléphone 021 811 43 99
Téléfax 021 811 43 98

Internet: www.therma.ch
E-Mail: info@therma.ch

A+T Apparecchi Casalinghi SA

Centro Montana
6616 Losone

Telefono 091 791 14 12
Telefax 091 792 18 03

Internet: www.therma.ch
E-Mail: info@therma.ch

315 6793 01 / 04.04

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerations, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year for a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.