



Veillez lire attentivement cette notice. Elle vous permettra de vous familiariser mieux et plus vite avec votre nouvel appareil. Un bon appareil utilisé correctement vous rendra service pendant longtemps.

4. Guide des grillades

Réglez le four sur  pour des grillades en petite quantité et sur  pour des grillades en grande quantité.

Vous pouvez griller en laissant la porte du four entrouverte ou fermée. Si vous laissez la porte entrouverte, il faut utiliser la plaque de protection contre les buées comme indiqué au chapitre "Griller".

	Température en °C*	Niveau des rails à partir d'en bas	Durée en minutes
Vielandes			
Steak en faux-filet, 200 g	250-275	4	5- 7 de chaque côté
Filet de boeuf env. 2,5 cm d'épaisseur	250-275	4	5- 7 de chaque côté
Double filet de boeuf	250-275	4	10-15 de chaque côté
Filet de porc	225-250	3 ou 4	12-15 de chaque côté
Steak haché	225-250	4	6- 8 de chaque côté
Tranches de foie	225-250	4	5- 7 de chaque côté
Civets et gigots	225-250	3 ou 4	12-15 de chaque côté
Gros morceaux de viande			
Roastbeef, 500 g	210-230	3	15-20 de chaque côté
Rôti de porc fumé, 500 g	210-230	3	20-30 de chaque côté
½ poulet	200-230	3	15-20 de chaque côté
Poissons			
Maquereau	150-170	3	6-10 de chaque côté
Hareng	210-250	3	5- 8 de chaque côté
Filet de poisson	225-250	4	6- 8 de chaque côté
Plats gratinés			
Croque-Monsieur	225-250	4	5- 8
Soupe à l'oignon	225-250	3	6- 8
Fruits et légumes			
Bananes coupées en deux	210-225	4	5- 7
Tranches de tomates	225-250	4	6- 8

* Réglez toujours sur la première température indiquée et ne rehaussez la température (si cela est nécessaire) qu'à la prochaine grillade.

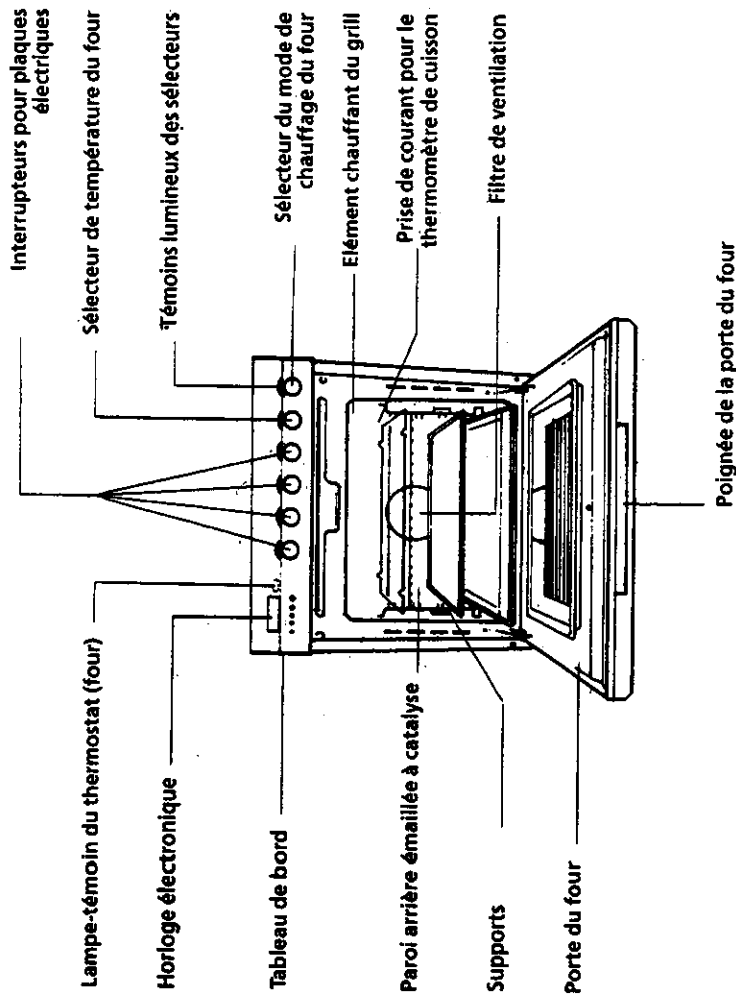
Chaleur tournante ou chauffage + chauffage, sol	Ⓜ	Ⓜ	Température en °C*	Niveau des rails à partir d'en bas	de cuisson en heures et minutes**	Température en °C*	Niveaux dans le four à partir d'en bas	Durée																																																																	
								Charfrage votre et sol																																																																	
Toujours utiliser le filtre de ventilation!	x ou x	x	140-160	2	1:40-2:20	175-200	2	2	2																																																																
										x	x	160-170	2	1:40-2:20	190-210	2	2																																																								
																		x	x	150-170	2	1:00-1:30	190-210	2	2																																																
																										x	x	140-160	2	1:00-1:10	190-210	2	2																																								
																																		x	x	140-160	2	2:00-2:40	175-200	2	2																																
																																										x	x	150-160	2	1:20-1:50	180-200	2	2																								
																																																		x	x	150-160	2	1:00-1:30	190-210	2	2																
																																																										x	x	160-180	2	1:50-2:10	190-210	2	2								
																																																																		x	x	160-170	2	2:30-3:00	180-200	2	2
x	x	150-160	2	0:35-1:00	180-190	2	2																																																																		
								x ou x	x	180-230	1 ou 2	0:50-2:00	200-230	1 ou 2	2																																																										
																-	x	230-250	3 ou 4	0:15-0:30	250	3 ou 4	2																																																		
																								x	x	50	2 ou 3	1:20-1:35	0:05-0:20	1	1																																										
																																x	x	150-170	2 ou 3	0:30-0:50	0:05-0:20	1	1																																		
																																								x	x	150-170	2 ou 3	1:20-1:35	0:05-0:20	1	1																										
																																																x	x	150-170	2 ou 3	1:20-1:35	0:05-0:20	1	1																		

* Réglez toujours sur la première température indiquée et ne rehaussez la température (si cela est nécessaire) qu'à la prochaine cuisson.
 ** Les durées de cuisson se rapportent à une température normale de la viande de 10 °C avant la mise au four. Les morceaux plus gros et la viande surgelée mettent plus longtemps à cuire.

Sommaire

Tableau synoptique	Page
Remarques	22
Tableau de bord	23
Plaques électriques	24
Four	24
Filtre de ventilation	26
Décrochage de la porte du four	30
Nettoyage et entretien	31
Comment remédier soi-même aux petits dérangements	32
Tableaux	33
1. Températures de chaleur tournante et applications	34
2. Guide de cuisson Températures et durées	35
3. Guide de rôtissage Températures et durées	36
4. Guide des grillades Températures et durées	37
5. Guide de stérilisation	38

Tableau synoptique



Remarque

Attention! Pour des raisons de sécurité et pour assurer un parfait fonctionnement, ne combinez que des fours/Tableau de bord avec des tables vitro-céramiques/plaques chauffantes portant les mêmes symboles.

Horloge électronique et thermomètre de cuisson
 Votre four est équipé d'une horloge électronique-

que et d'un thermomètre de cuisson. Veuillez respecter à ce sujet la notice d'emploi décrite ci-après.

Horloge analogique

Si votre appareil est équipé d'une horloge analogique à déclenchement automatique, veuillez respecter à ce sujet la notice d'emploi décrite ci-après.

2. Guide de cuisson

Chaleur tournante ou chaleur tournante + chauff. sol	Température en °C	Niveau des rails à partir d'en bas	Durée de cuisson en minutes	Chauffage votre et sol		
				Température en °C	Niveaux dans le four à partir d'en bas	
Gâteaux dans des moules Brioche Savarin et gâteau de Savoie Génoise	150-160 150-160 150-160	2	55-75 60-80	2	1 ou 2	1 ou 2
					160-190 160-170 préchauffer	170-190 180-210 200-220
Fond de tarte en pâte brisée Tarte aux fruits Tarte au fromage blanc	150-160 150-160 170-180 160-170 140-160	2 ou 3	30-45 45-60 60-90	2 ou 3	1 ou 2	1 ou 2
					160-180 150-160 préchauffer	170-190 180-210 200-230
Pains et pâtisseries sans moule Tresse de pâte au levain Pain broché Pain	150-170 150-160 150-160 180-200	2	25-40 45-70 50-70	2	2	2
					150-170 150-170 préchauffer éventuel.	170-180 180-200
Tartes sur la plaque à pâtisserie Tartes aux fruits non juteux 1 plaque 2 plaques 3 plaques Tartes aux fruits juteux 1 plaque 2 plaques	160-180 150-170 150-170 150-170 150-170 150-170 160-180	3	30-45 40-55 40-60 30-45 35-50	3	2 ou 3	2
					160-180 150-170 préchauffer éventuel.	180-200 190-210 préchauffer
Petits biscuits Biscuits au beurre Biscuits en pâte brisée Sablés Pâte feuilletée Pâte à chou Meringues	140-150 150-170 150-170 170-180 100-120	3	25-35 8-15 10-20 15-25 20-30 25-35 60-90	3	2 ou 3	2
					140-150 150-170 préchauffer	190-200 190-210 préchauffer

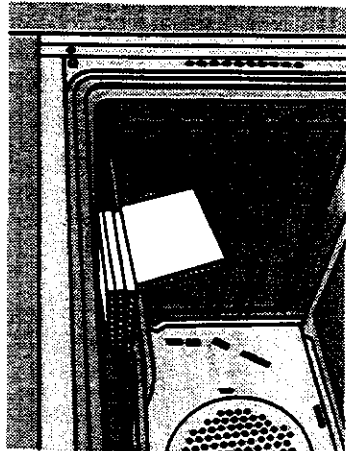
* Réglez toujours sur la première température indiquée et ne rehaussez la température (si cela est nécessaire) qu'à la prochaine tournée.

Tableaux

1. Températures pour chauffage par air chaud

Plage de températures (°C)	Applications
50-100	Pour garder au chaud des plats, décongeler par ex. de la volaille
100-120	écher des meringues qui ne doivent pas brunir
140-150	Plats et gâteaux au fromage blanc, macarons, soufflés; Plats et petits fours qui ne supportent pas une grosse chaleur
150-170	Gâteaux à base de pâte sablée, brisée, pâte au levain et biscuit; soufflés; Décongélation de produits surgelés (plats cuisinés), petits fours et biscuits; Stérilisation
170-190	Biscuit roulé, pâte à chou, pâte feuilletée, gratins
190-230	Pain, pizzas; tartes qui supportent une très grosse chaleur telles que les Quiches Lorraines; rôtissage et cuisson dans des plats fermés et des sacs brunisseurs (ne pas dépasser les limites de chaleurs indiquées par le fabricant)
230-250	Gratins
140-170 plus filtre de ventilation	Pour rôtir la viande et cuire le poisson (même surgelé) sur la grille du four, la lèche-frite ou dans un plat à gratin.

Avant la première utilisation



Remarque importante!

Pour la livraison de l'appareil la résistance de chauffage par voûte et celle du grill sont bloquées afin d'éviter des endommagements avec un blocage de sécurité. Prière d'enlever ce dispositif avant la première mise en marche du four.

Plaques électriques

Faites chauffer les plaques, sans casserole, pendant 3 à 5 minutes avant la première mise en service.

Table vitrocéramique

Veillez lire le mode d'emploi fourni avec la table vitrocéramique.

Four

Enlevez les accessoires se trouvant dans le four. Faites chauffer le four vide, fermé, pendant au moins 60 minutes (après extinction du voyant rouge).

Positionnez le sélecteur de mode de chauffage sur voûte et sol et le sélecteur de température sur 250°.

Le liant contenu dans le produit anti-corrosif qui protège le four s'évapore pendant la chauffe et il se dégage une odeur intense. Il convient donc d'aérer votre cuisine.

Nettoyez le four et les accessoires à l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle.

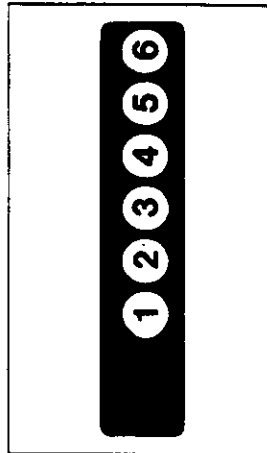
Consignes de sécurité

- Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien agréé. Il faut respecter ici les dispositions VDE et les prescriptions en vigueur des compagnies locales distributrices d'électricité.
- Le four doit être encadré de sorte à assurer une protection contre les contacts accidentels, conformément aux dispositions VDE.
- Les cordons électriques d'autres appareils électroménagers utilisés à proximité de la cuisinière ou du four ne doivent pas toucher les plaques chauffantes, ni être coincés sous la porte chaude du four.
- Pour une installation latérale de l'appareil, il est nécessaire que tous les pôles soient déconnectables selon une ouverture de contact d'au moins 3 mm, p. e. avec un contacteur automatique LS, un interrupteur ou des fusibles à vis.
- Les fusibles à vis doivent être complètement démontés dans le cas d'une déconnection de circuit. (p. e. pour l'entretien/réparation).
- Pendant et après l'emploi du four, la fenêtre du four et l'orifice d'évacuation des buées sont très chauds! Faites très attention en vous servant du grill. Avertissez les enfants et ne les laissez pas approcher le four.
- Les graisses et huiles surchauffées peuvent s'enflammer. Ne laissez donc jamais ces plats (frites, etc.) sans surveillance!
- Ne conservez jamais dans le four des objets en matière combustible.
- L'intérieur du four ne doit en aucun cas être garni de papier aluminium et il ne faut jamais poser les plaques ou le lèche-frite sur le plancher du four. Ceci entraîne une accumulation de chaleur qui nuit à la cuisson et endommage l'émail.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer votre cuisine.
- Attention: Le revêtement synthétique ou le placage des meubles doit être collé avec une colle spéciale résistant à la chaleur (120 °C). Si le revêtement n'est pas adéquat et si la colle ne résiste pas à la chaleur, le revêtement risque de se déformer et de se décoller surtout sur les côtés étroits des meubles.

Cet appareil est conforme aux directives 82/499/CEE de la Communauté européenne pour l'anti-parasitage.

Tableau de bord

Agencement des sélecteurs



Le symbole au-dessus de chaque sélecteur vous indique comment régler les plaques électriques et le four:

1. Interrupteur
Plaque avant gauche
2. Interrupteur
Plaque arrière gauche
3. Interrupteur
Plaque arrière droite
4. Interrupteur
Plaque avant droite
5. Sélecteur
de mode de chauffage du four
6. Sélecteur
de la température du four

Témoin lumineux des sélecteurs (EMZU 1480)

Le voyant jaune reste allumé tant qu'une plaque électrique ou que le four est enclenché. Le voyant rouge est uniquement pour le four. (Voir paragraphe "Lampe-témoin rouge").

Graduation lumineuse - témoin de fonctionnement (ELZG 1480)

Tant qu'une plaque électrique ou que le four est allumé, le champ de graduation de l'interrupteur reste allumé.

Lampe-témoin du thermostat du four

Dès que le four est allumé, la lampe-témoin rouge du thermostat s'allume. Elle s'éteint dès que le four a atteint la température réglée et se rallume lorsque la température baisse. Le four se réchauffe automatiquement.

Plaques électriques

Toutes les plaques électriques ont un réglage automatique.

Plaques automatiques

Les interrupteurs ne peuvent pas faire un tour complet. Pour saisir et rôtir les aliments, choisissez la position 12. Dès que la température désirée est atteinte, tournez le bouton sur une position inférieure pour la cuisson. Veuillez vous reporter aux recommandations du guide de cuisson.

Plaques ultra-rapides automatiques

Les plaques ultra-rapides sont la plaque avant gauche et la plaque arrière gauche sur le modèle ELZG (modèle EMZU: seulement la plaque avant gauche). Les interrupteurs ne peuvent pas faire un tour complet. Pour les remettre en position "0", tournez l'interrupteur vers la gauche.

Pour saisir les aliments, réglez le bouton entre 1 et 7. Pour éviter que la graisse brûle pendant la cuisson (réglage entre 8 et 12), le chauffage rapide n'est plus actif dans cette zone de réglage.

La plaque ultra-rapide passe automatiquement de l'état "saisie" à haute puissance, à l'état "cuisson" à puissance plus faible. Il n'est donc pas nécessaire de changer les positions manuellement. Pour mettre en service ce réglage automatique, tournez le bouton sur l'une des positions 1 à 7 et tirez le bouton légèrement vers vous.

Si, par erreur, vous avez tiré le bouton de réglage automatique, ou si vous voulez interrompre la saisie, il faut tourner le bouton à nouveau en position 0.

Si vous avez mal réglé le bouton, vous pouvez corriger la position en tournant le bouton en conséquence. Le système de réglage s'adapte automatiquement à la nouvelle position du bouton.

Plaques chauffantes avec 2 zones de cuisson

Il est possible d'agrandir les plaques chauffantes de gauche en enclenchant une deuxième zone de cuisson. Pour cela, tournez le bouton de la plaque vers la droite jusqu'à la butée d'arrêt (au-delà de la position 12). Réglez ensuite le bouton sur la position désirée. L'emploi est identique à celui de la plaque ultra-rapide.

Eclairage du four

Echange de la lampe du four

Pour changer la lampe, on dévisse, le couvercle rond en verre (à l'arrière, à droite). Le four est éclairé par une lampe de 40 Watt/200 V - E 14 résistant à 300 °C.

Comment remédier soi-même aux petits dérangements?

La bonne qualité et la construction très moderne assurent un parfait fonctionnement de l'appareil. En cas de panne, bien souvent il s'agit d'une bagatelle. Avant de faire appel à notre service Après-Vente, voyez si tous les points de la notice d'emploi et des conseils techniques ont été observés.

Si vous ne trouvez aucun conseil pour remédier à la panne, notre service Après-Vente largement représenté est bien entendu à votre disposition. Dans ce cas, il est indispensable de donner le type exact de l'appareil, car il fait partie du numéro de service.



Vous trouverez le numéro de service en bas à gauche sur la façade du four, lorsque vous ouvrez le four. Ce numéro permet au service Après-Vente de préparer les pièces de rechange qui conviennent à votre appareil, pour que votre four soit remis en état dès la première visite de notre technicien. Cela évitera de faire revenir plusieurs fois le technicien et de facturer les frais supplémentaires occasionnés par ces déplacements.

Accessoires spéciaux (contre supplément)

Plaque à pâtisserie, émaillée, EBB 143
Réf.: 81/5320-00.80.21.30

Lèche-frite FP 143

Réf.: 81/5320-00.00.21.20



Thermosonde pour rôtis BT 74
Réf.: 13/3301-00.00.89.40

Kit d'appoint à catalyse KAG 144
Réf.: 81/5324-00.81.2170

Nettoyage et entretien

Table vitrocéramique

Veillez suivre les conseils de nettoyage du mode d'emploi fourni avec la table vitrocéramique.

Plan de cuisson

Essayez toujours d'enlever immédiatement les aliments qui ont débordé de la casserole. Pour épargner les plans de cuisson émaillés, nettoyez avec un chiffon doux et un détergent dégraisant sans composants abrasifs. Les produits agressifs et les objets pointus endommagent l'émail. Nettoyez les plans de cuisson en inox comme les plans de cuisson émaillés. Pour rendre l'inox plus net, vous pouvez utiliser les produits spéciaux d'entretien pour acier inoxydable en vente dans le commerce.

Plaques électriques

Essayez les plaques électriques avec un chiffon humide. Si les plaques sont très sales, nettoyez-les avec un chiffon humide et un produit abrasif liquide, ou avec un tampon spécial pour plaques. Après chaque nettoyage, il faut rincer la plaque à l'eau claire et la faire sécher en l'allumant quelques instants. Appliquez de temps en temps un tout petit peu d'huile ou de produit d'entretien.

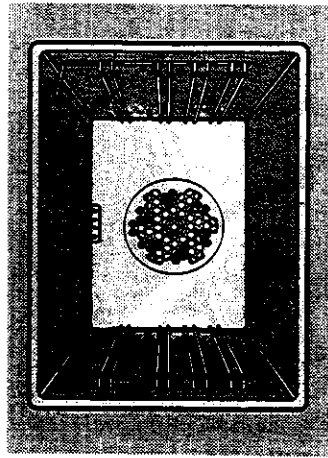
Tableau de bord, boutons de réglage, pièces laquées et anodisées

Nettoyez ces parties du four à l'eau chaude avec un linge souple. Enlevez si possible immédiatement toute salissure. Ramollissez à l'eau les croûtes qui se sont formées. N'utilisez en aucun cas des détergents liquides, ni des produits à récurer ou d'autres détergents agressifs.

Four

Les jus de fruits contiennent des acides. C'est pourquoi les jus qui gouttent sur le fond du four peuvent faire des taches qui ne s'enlèvent plus, même avec un produit spécial de nettoyage pour les fours. Il convient par conséquent de ne pas garnir trop les plaques à pâtisserie pour la cuisson de tartes aux fruits juteux.

Après chaque salissure, nettoyez le four tiède et l'intérieur de la porte à l'eau savonneuse très chaude et dégraisante. Enlevez les croûtes tenaces avec un produit spécial en suivant le mode d'emploi.



Supports de plaques

On peut retirer les supports de plaques pour effectuer un nettoyage à fond du four. Soulever les supports de plaques à l'avant, les décrocher et les retirer de la paroi latérale. Décrocher ensuite le supports à l'arrière et les retirer du four par l'avant. Pour les remonter il suffit de suivre les indications précitées en sens inverse.

Conseil pour la remise en place des supports

En remettant en place les supports latéraux, veillez à ce que l'élément chauffant du grill repose bien sur les coudes du support.

Porte du four

Nettoyez la porte en verre du four avec un produit dégraisant pour vaisselle ou un produit normal de nettoyage pour le verre.

Élément chauffant du grill

L'élément chauffant se nettoie automatiquement lui-même lorsque le four fonctionne en mode grill. Il ne nécessite aucun entretien supplémentaire.

Filtre de ventilation

Le filtre doit être nettoyé après chaque emploi.

Filtre normalement sale: Nettoyez le filtre dans de l'eau chaude additionnée de détergent.

Filtre très sale: Nettoyez le filtre dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent plus fort.

Rincez ensuite le filtre et séchez-le correctement.

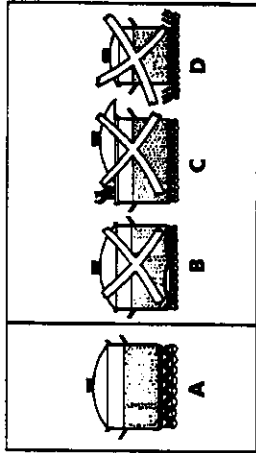
Réglage des plaques électriques

Position	Application
12	Porter à ébullition de grandes quantités d'eau; cuisson de pâtes
11-12	Frites préparées à la friteuse; saisie de la viande, ex. goulasch (ragout hongrois)
10-11	Cuisson par exemple de galettes de pommes de terre; tournedos, steaks, cordons bleus
9-10	Viande, escalopes, côtelettes, crêpes, fricadelles; préparation de roux
8-9	Rôtis à petit feu, saucisses, foie, oeufs, beignets
5-7	Cuisson de plats en sauce ou ragouts, potages
4-6	Cuisson de pommes de terre à la vapeur, courts-bouillons
3-5	Riz au lait
2-4	Gonflement du riz et entremets au lait; cuisson à l'étouffée de petites quantités de pommes de terre ou de légumes; réchauffement de plats cuisinés
1-2	Omelette battue, entremets aux oeufs, sauce hollandaise; pour garder des plats au chaud; pour faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine
0	Chaleur résiduelle après cuisson. Position éteinte

Economie d'énergie

Pour presque toutes les cuissons et rôtis, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes (sélectionneur en position 0) avant la fin, car le four continue de chauffer un certain temps.

Batterie de cuisine



A = juste;
B, C, D = faux

Les casseroles et poêles que vous utilisez doivent avoir un fond plat et rigide.

Les casseroles et poêles à double fond conviennent le mieux. Des poêles et casseroles dont le fond n'est pas plat prolongent les temps de saisie et de cuisson et font donc consommer plus d'énergie. Les casseroles et poêles devraient avoir un diamètre identique ou légèrement supérieur à celui de la plaque électrique. Si la poêle ou la casserole est trop petite, le contenu risque de déborder sur la plaque électrique. De plus, les poêles et casseroles de diamètre trop petit ou posées sans couvercle sur la plaque font consommer plus d'énergie. Il faut donc dans la mesure du possible toujours utiliser le couvercle.

Veillez à ce que le fond extérieur des poêles et casseroles soit toujours propre et sec lorsque vous les posez sur les plaques électriques et ne posez pas de couvercle humide sur la plaque. Posez toujours la casserole ou la poêle en premier sur la plaque avant d'allumer celle-ci.

Protège-plaques

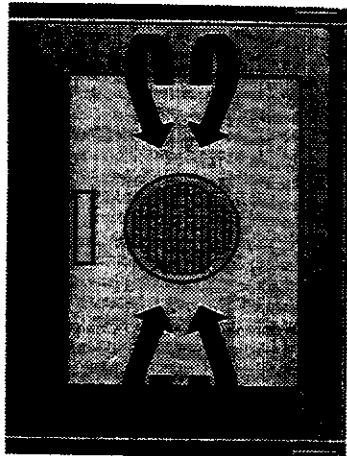
Avant de poser les protège-plaques, veuillez vous assurer que les plaques électriques sont bien éteintes, sèches et refroidies.

Table vitrocéramique

Pour la batterie de cuisine à employer, veuillez vous reporter au mode d'emploi fourni avec la table vitrocéramique.

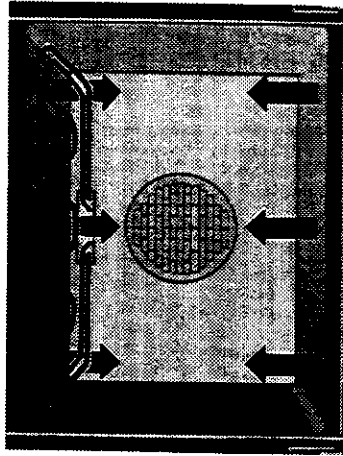
Four

Chauffage par chaleur tournante



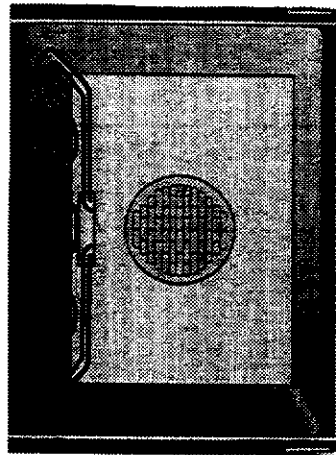
L'air est aspiré par les orifices de la paroi arrière du four, puis chauffé et soufflé dans l'intérieur du four. Cette circulation d'air chaud assure une transmission de chaleur intense et répartie uniformément. On choisira ici des températures plus basses que dans les fours à chauffage par résistance supérieure et inférieure (voûte et sol). Veuillez vous reporter au chapitre "Sélection de la température".

Chauffage par voûte et sol



Des éléments chauffants sont agencés à l'intérieur du four, sous la voûte et en-dessous du plancher. La transmission de la chaleur se produit par rayonnement.

Élément chauffant intégré pour le grill

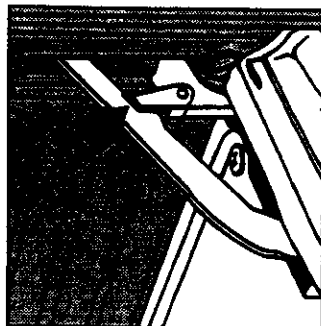
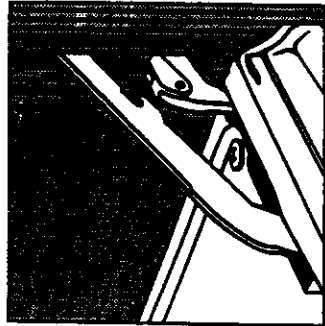


Décrochage de la porte du four

Pour pouvoir nettoyer le four plus facilement, il est possible de décrocher la porte du four.

Comment procéder

– Ouvrez la porte du four.



– Relevez les étriers des deux charnières à droite et à gauche.

– Soulevez légèrement la porte. L'encoche à la partie inférieure de la charnière sort du dispositif d'arrêt.

– Tirez vers vous la porte. Les deux parties de charnière sortent des fentes.

– Pour remettre la porte, procédez dans le sens inverse.

Mise en marche et préchauffage

Tournez le sélecteur du mode de chauffage en position grill ou . Réglez le sélecteur de température sur la température désirée pour le grill.

Vous trouverez les températures dans le guide des "grillades" ci-après.

Nous vous conseillons de choisir au début la plus basse des deux températures mentionnées. Si la grillade n'est pas assez dorée ou si cela dure trop longtemps, vous pouvez toujours relever la température.

Il convient de préchauffer l'élément chauffant du grill pendant 3 à 5 minutes.

Grillades dans le four fermé:
Fermez la porte du four pendant le préchauffage.

Grillades à four ouvert:
Ouvrez la porte du four jusqu'au premier cran d'arrêt, pendant le préchauffage.

Rails pour les grillades

Glissez le lèche-frite dans le 1er rail à partir d'en bas. Le lèche-frite recueille le jus qui goutte de la viande.

Choisissez le niveau pour la grille en fonction de la hauteur et du genre des grillades. Les grillades qui projettent beaucoup de graisse ne doivent pas être placées trop près des éléments chauffants.

Si vous faites des grillades plusieurs fois de suite, il faut nettoyer le lèche-frite à chaque fois.

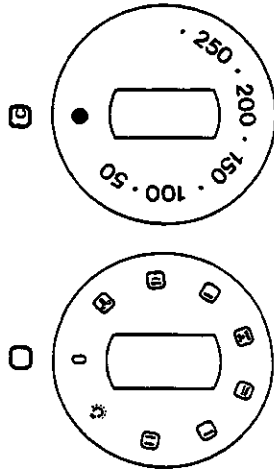
Ne laissez pas le four sans surveillance.

Stérilisation

Pour stériliser au four, utilisez toujours les bocaux spéciaux pour conserves qui sont vendus dans le commerce. Les bouteilles, boîtes en fer blanc et récipients à fermeture fixe doivent être stérilisés dans un bac stérilisateur.

La viande, la charcuterie et les aliments formant de la mousse tels que la compote de pommes ou le coulis de tomate doivent être stérilisés dans un bac stérilisateur.

Vous trouverez d'autres renseignements sur la stérilisation dans le livre de recettes ci-joint.

Mise en marche et arrêt

Pour allumer le four, tournez le sélecteur du mode de chauffage et le sélecteur de température sur la position désirée.

Pour allumer ou éteindre le four, vous pouvez tourner le sélecteur du mode de chauffage vers la droite ou la gauche.

Tournez le sélecteur de température vers la droite pour allumer le four et régler la température, et vers la gauche jusqu'en position pour éteindre le four.

Guide des modes de chauffage et températures

Le tableau ci-dessous indique les différents modes de chauffage et les températures du four.

	Sélecteur	
	Température °C	Symbole chauffage
Arrêt	● 0	
Eclairage four	●	
Chauf. voûte et sol	●-250	
Grill	●-275	
Grill grande surface	●-275	
Chaleur tournante + grill	●-250	
Chauf. sol	●-250	
Chaleur tournante + chauf. sol	●-250	
Chaleur tournante	●-250	

Lampe-témoin rouge

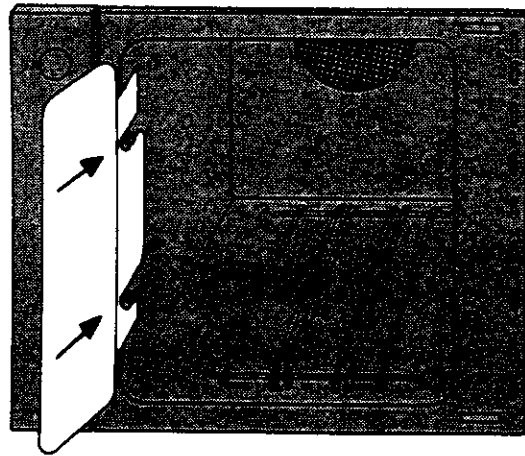
Dès que le four est enclenché, la lampe-témoin rouge du thermostat s'allume. Elle s'éteint dès que le four a atteint la température réglée et se rallume lorsque la température baisse. Le four se réchauffe automatiquement.

Préchauffage

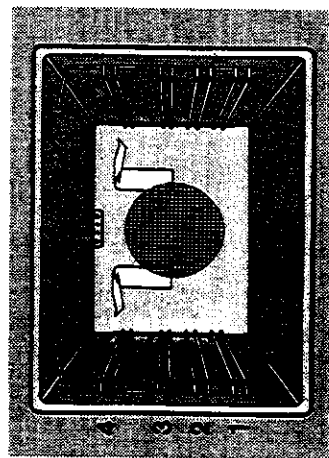
Mettez les plats à cuire ou rôtir dans le four encore froid. Pour les préparations délicates, tel-les que les pâtes à biscuit ou les préparations à temps de cuisson courts telles que les petits gâteaux secs, il est toutefois recommandé de chauffer le four à l'avance. Veuillez vous reporter au tableau de cuisson.

Sélection de la température pour la chaleur tournante

Les températures nécessaires sont en général de 20 à 40 °C inférieures à celles des fours traditionnels (chauffage rayonnant uniquement par voûte et sol).

**Important!**

Lorsque vous faites des grillades à four ouvert, il faut intercaler la plaque de protection contre les buées entre l'élément chauffant et le plafond du four, pour protéger les interrupteurs du tableau de bord.

**Filtre de ventilation**

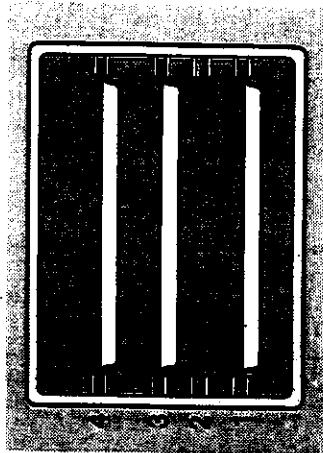
Le filtre de ventilation protège le ventilateur d'air chaud contre les saletés qui se produisent pendant la cuisson et les grillades.

C'est pourquoi il faut utiliser correctement le filtre de ventilation. Pour la cuisson de gâteaux, enlevez le filtre qui est accroché sur la paroi arrière du four, et pour les rôtis ou grillades remettez le filtre.

Economie d'énergie

Pour presque toutes les cuissons et rôtis, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes (sélectionneur en position 0) avant la fin, car le four continue de chauffer un certain temps. Vous pouvez en même temps mettre au chaud dans le four les pommes de terre, le riz ou les légumes que vous servirez avec la viande.

Supports






Le four est doté de deux supports latéraux amovibles avec 4 paires de rails pour poser la plaque à pâtisserie, le lèche-frite et/ou la grille. Glissez la plaque, le lèche-frite ou la grille entre les deux étriers formant le rail pour qu'elles ne basculent pas en les sortant. Choisissez le niveau en fonction des conseils du tableau de cuisson.

Cuire

Important!

Pendant la cuisson, le filtre de ventilation ne doit pas être accroché à la paroi arrière du four.


Modes de chauffage possibles pour la cuisson au four



- Chaleur tournante 
- Chauffage voûte et sol 
- Chaleur tournante + chauffage sol 

Vous trouverez les températures correspondantes pour chaque mode de chauffage dans le tableau de cuisson.

Dans la pratique cependant, les températures et durées de cuisson peuvent diverger légèrement des indications données, ceci en fonction de la composition de la pâte, de la quantité d'ingrédients, de l'apport de liquide, de la dimension et de la matière du moule.


Posez le moule à gâteau toujours au milieu de la grille dans le four.

Pour la cuisson par chaleur tournante , vous pouvez utiliser des moules clairs ou foncés, ainsi que des moules en verre ou céramique ou en toute autre matière résistant à la chaleur.

Pour la cuisson combinée chaleur tournante/chauffage sol  et la cuisson au chauffage voûte et sol , utilisez des moules foncés.

Le chauffage par chaleur tournante permet une cuisson simultanée sur plusieurs niveaux. Surveillez vos plaques à pâtisserie et retirez plus tôt les petits gâteaux suffisamment brunis. Les durées de cuisson se prolongent de 5 à 15 minutes suivant le genre de gâteau.

Rails pour plaques à pâtisserie

Chauffage par chaleur tournante : Si vous n'utilisez qu'une seule plaque, glissez - la dans le 3^e rail à partir d'en bas.

Si vous utilisez deux plaques à pâtisserie, glissez les plaques dans le 1^{er} et le 3^e rail ou dans le 2^e et le 4^e rail.

Si vous utilisez trois plaques à pâtisserie, glissez les plaques dans le 1^{er}, le 3^e et le 4^e rail.

Les gâteaux dans des moules se posent au milieu de la grille, dans le 2^e rail à partir d'en bas.

Combinaison chaleur tournante + sol : Utilisez le 2^e rail à partir d'en bas.

Chauffage voûte et sol :

Glissez la plaque à pâtisserie ou la grille avec votre moule à tarte ou votre moule à manqué dans le 2^e ou le 3^e rail à partir d'en bas.




Les moules à gâteaux de forme haute se placent sur la grille dans le 1^{er} ou le 2^e rail à partir d'en bas.

Rôtir

Important!



Pour rôtir, il faut que le filtre de ventilation soit accroché dans la paroi arrière du four.

Modes de chauffage possibles pour rôtir au four


- Chaleur tournante 
- Chauffage voûte et sol 
- Chaleur tournante + grill 

Vous trouverez les températures correspondantes pour chaque mode de chauffage dans le tableau de rôtissage.

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau peuvent varier suivant le genre de viande, sa qualité, son poids et la température au cœur du rôti. La viande et le poisson ne devraient être rôtis ou préparés à l'étuvée qu'à partir de 1 kg.

Nous conseillons de choisir le chauffage par chaleur tournante  pour la cuisson sur la grille ou dans un plat à gratin. Si le rôti doit avoir une croûte bien dorée, choisissez la combinaison chaleur tournante + grill . A une température de 140-170 °C, la graisse ou le jus de la viande éclabousse peu et le four reste propre.

Grâce à la circulation d'air chaud, il n'est pas nécessaire de retourner le rôti ni de l'arroser avec le jus. Mais suivant le goût, les rôtis à temps de cuisson court peuvent être retournés après la moitié de la durée de cuisson et les rôtis restant plus longtemps dans le four peuvent être arrosés de leur jus.

Si vous désirez cuire le rôti sur la grille avec chauffage voûte et sol , sélectionnez une température de 160-210 °C. Suivant le genre de viande, versez 100 à 250 ml d'eau dans le lèche-frite au début de la cuisson. Ajoutez ensuite en cours de cuisson un peu d'eau selon les besoins, pour que le jus de viande de brûle pas. Retournez le rôti après la moitié du temps de cuisson.

Rails pour les rôtis

Glissez le lèche-frite dans le 1^{er} rail à partir d'en bas et la grille avec le rôti dans le rail au-dessus (2^e rail).

Posez au milieu de la grille les rôtis préparés dans des plats avec ou sans couvercle. Glissez la grille dans le 1^{er} ou le 2^e rail à partir d'en bas.

Avec une thermosonde, vous pouvez vérifier que la viande est cuite à point. Cette sonde reliée à un thermomètre est en vente chez tous les commerçants d'appareils électro-ménagers.

Vous trouverez d'autres conseils pour rôtir et préparer les sauces dans le livre de recettes ci-joint.

Griller

L'élément chauffant du grill est intégré au four. Il ne peut pas être retiré.

Pour griller, le filtre de ventilation doit être accroché à la paroi arrière du four.

Vous avez le choix entre 2 positions de grill:

Grill :

pour les grillades en petite quantité.

Grill grande surface :

pour les grillades en grande quantité, par exemple si toute la surface de la grille du four est occupée.

Positionnez la grille de sorte que les grillades se trouvent bien en-dessous des éléments chauffants, c.-à-d. ne la poussez pas complètement au fond du four.

Les grillades en petite ou grande quantité peuvent se faire à four ouvert ou fermé.

Si vous faites des grillades à four ouvert, ouvrez la porte du four jusqu'au premier cran d'arrêt ou jusqu'à la butée de retenue.