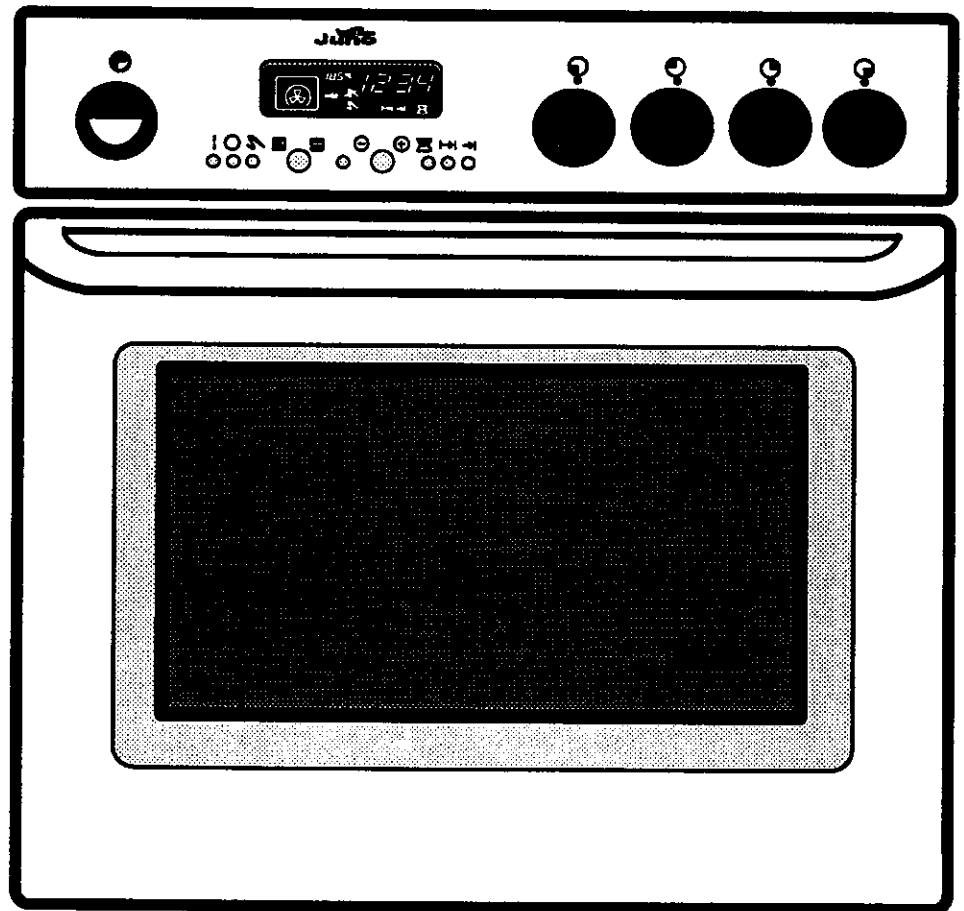
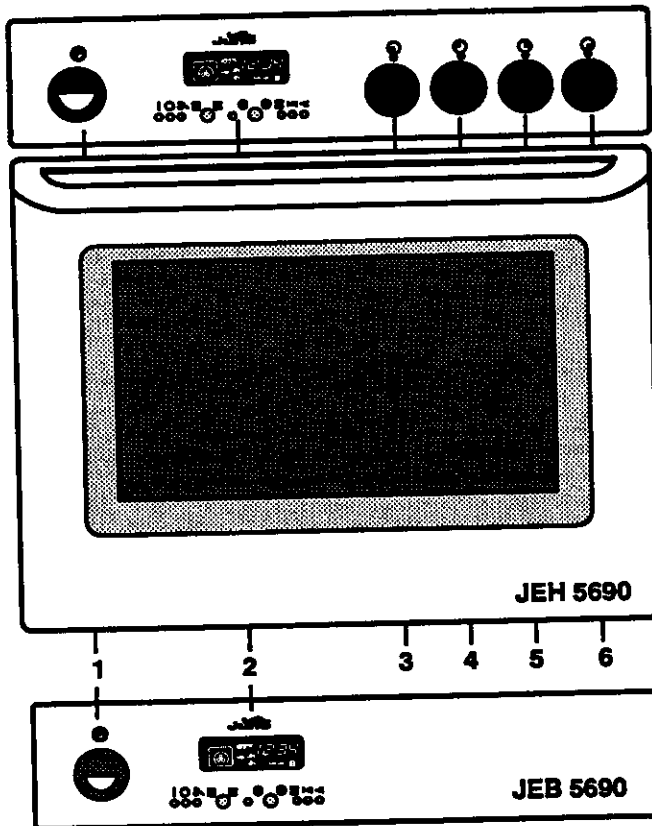




Mode d'emploi et installation



Four encastrable
JEH 5690 - JEB 5690



Dispositif de commande

- 1 Cylindre à eau pour fonction vapeur
- 2 Commande électronique du four
- 3 Commande du plan avant gauche
- 4 Commande du plan arrière gauche
- 5 Commande du plan arrière droit
- 6 Commande du plan avant droit

Données techniques

Dimensions

Largeur 59,2 cm
 Hauteur 59,6 cm
 Profondeur 54,6 cm
 Prof. avec porte du four ouverte 100,0 cm

Dimensions du four

Largeur 40,7 cm
 Hauteur 27,7 cm
 Profondeur 40,0 cm
 Volume 45 l
 Poids total net 45 kg

Puissance absorbée

Chaleur supérieure 1000 W
 Chaleur inférieure 800 W
 Corps de chauffe ronds 2400 W
 Gril infrarouge 1900 W
 Grand gril 2900 W
 Gril turbo 1900 W
 Turbo-pizza (c. de ch./CI) 3200 W

Valeurs de raccordement max.

EOB 328 3'300 W

Modes de cuisson:

Cuisson vapeur, cuisson alternée, chaleur
 tournante, turbo-pizza, gril turbo
 gril infrarouge, grand gril
 chaleur supérieure/inférieure

Equipement

Commande électronique pour modes de
 cuisson, sélecteur de la température et des
 déroulements
 Thermomètre de cuisson
 Cylindre à eau pour injection de vapeur
 Four par inox
 Paroi de séparation, côtés et dessus catalyti-
 ques
 Eclairage du four supérieur et latéral
 Porte du four et panneau de commande
 vitrés
 Commandes avec cadran lumineux
 Tournebroche

Veuillez inscrire ici les données de votre plaque
 signalétique qui se trouve sous le cadre du four,
 à gauche, après l'ouverture de la porte.

Indiquez toujours ces données lorsque vous
 - adressez une requête au service à la
 clientèle
 - commandez des pièces de rechange ou
 des accessoires
 - demandez un renseignement d'ordre tech-
 nique

Electrolux D-35745 Herborn 2

Modell: Ident-Nr.

Art.-Nr. F-Nr.

..... V kW

Table des matières

Données techniques	2
Comment utiliser le mode d'emploi	4
Conseils importants en matière de sécurité	5
Encastrement et raccordement	5
Premier nettoyage	5
Le centre de cuisson (JEH 5690)	6
Le four - montage, éléments, accessoires	8
Accessoires du four	8
Glissières	8
Commande électronique	
Le panneau de commande électronique	9
Remarques préliminaires et explication des termes	10
Heure, premier nettoyage, première utilisation	11
Aperçu et explication des modes de cuisson	13
Comment activer les modes de cuisson	14
Comment régler la température du four	14
Comment activer et désactiver la sécurité-enfants	15
Minuterie	16
Programme automatique	16
Thermomètre de cuisson	18
Conseils d'utilisation pour les différents modes de cuisson .	20
Cuisson vapeur	20
Cuisson alternée	21
Chaleur tournante	21
Turbo-pizza	22
Chaleur supérieure/inférieure	22
Thermomètre de cuisson	22
Gril	23
Conseils pratiques pour cuire et rôtir	24
Conserves	24
Tableaux	
Cuisson vapeur, Cuisson alternée	25
Cuire	26
Rôtir	27
Grille	28
Nettoyage et entretien du centre de cuisson	29
Nettoyage du four, des accessoires et du panneau frontal	30
Remplacement des ampoules d'éclairage du four	32
Directives d'installation	33

Comment utiliser le mode d'emploi

Le présent mode d'emploi vous fournit

- toutes les indications nécessaires concernant les fonctions de base du four et du centre de cuisson de votre nouvel appareil et
- d'autres remarques et conseils permettant d'exploiter toutes les possibilités que cet appareil propose.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et plus particulièrement les directives en matière de sécurité.

Les étapes indispensables à l'utilisation de cet appareil sont décrites dans les instructions. Vous pouvez donc toujours les consulter lorsque vous avez besoin d'une réponse claire et rapide. Les schémas des panneaux de commande, de la commande électronique, des éléments de commande et du four vous permettront de vous familiariser progressivement avec l'utilisation de ce four.

Lorsque vous connaîtrez les fonctions de base, vous trouverez aux pages suivantes de précieux conseils pour l'application des différents modes de cuisson. Le mode d'emploi est complété par des informations concernant les accessoires, les ustensiles de cuisine, des conseils sur les différents modes de cuisson et un chapitre sur le nettoyage et l'entretien.

Pour terminer, vous trouverez dans les tableaux annexés des informations relatives aux durées et aux températures de cuisson de quatre recettes de base dont vous pourrez vous inspirer pour vos préparations personnelles.

Vous trouverez les indications de montage de votre plan de cuisson en vitrocéramique ou votre platine de cuisson dans la documentation livrée avec l'appareil.

Conseils importants en matière de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le soigneusement. Si l'appareil change de mains, veuillez remettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Cet appareil est réservé à un usage domestique et aux utilisations pour lequel il est conçu. Toute utilisation inadéquate du centre de cuisson et du four (par ex. pour chauffer une pièce, sécher et stocker des matériaux inflammables) est interdite.

Le four et le centre de cuisson atteignent une chaleur élevée. Les mesures de sécurité qui vont de soi ne couvrent pas tous les risques d'accidents.

Le fait de toucher les corps de chauffe de la chaleur supérieure et du grill ou de mettre les mains dans le four chaud entraîne un risque de brûlure.

Les charnières sont des zones à risque; il convient donc d'être prudent lors de l'ouverture et la fermeture du four ainsi que lors du montage de la porte de celui-ci.

Ne laissez pas les enfants s'approcher de cet appareil et assurez-vous qu'ils ne le considèrent pas comme un jouet.

En cas de raccordement d'appareils électriques supplémentaires à proximité du four, veillez à ce que les câbles de ceux-ci n'entrent pas en contact avec zones chaudes et qu'ils ne soient pas coincés sous la porte chaude du four.

Si vous utilisez les modes de cuisson chaleur supérieure/inférieure et le turbo-pizza, ne placez jamais de feuille d'aluminium au fond du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager celui-ci.

Les appareils de nettoyage à vapeur ou à pression ne conviennent pas pour ce type d'appareil électrique pour raisons de sécurité.

Les impératifs de sécurité exigent également que toute réparation de l'appareil, et tout particulièrement des parties électriques, soit effectuée par un professionnel ou un technicien du service à la clientèle formé à cet effet. En cas de panne, adressez-vous directement à notre service à la clientèle.

Encastrement et raccordement

En ce qui concerne les matériaux d'emballages, veuillez respecter les directives relatives à l'élimination des déchets.

L'appareil doit obligatoirement être raccordé par un professionnel. Il convient en outre de respecter scrupuleusement les directives générales sur l'utilisation d'appareils électriques, les prescriptions de l'organe responsable de l'approvisionnement électrique et les indications figurant au chapitre "Directives d'installation et de montage".

Premier nettoyage

Avant le premier emploi, l'appareil doit être nettoyé afin d'éliminer toute trace éventuelle provenant de la fabrication.

Plan de cuisson en vitrocéramique

Nettoyer à l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle. Sécher soigneusement avec un chiffon doux.

Platine de cuisson en émail ou en acier inoxydable

Nettoyer la platine à l'eau tiède additionnée d'un peu de produit de vaisselle; sécher.

Avant la première utilisation, vous pouvez enduire les surfaces émaillées avec une couche de vaseline pour faciliter le nettoyage ultérieur.

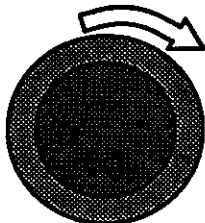
Essuyez les plaques avec un chiffon humide et allumez-les successivement 5 à 6 minutes à la chaleur maximum sans poser de casserole dessus (odeur particulière).

Le centre de cuisson (JEH 5690)

Votre four encastrable peut être combiné avec des zones de cuisson ou des platines commandées par un régulateur d'énergie offrant une plage de réglage en continu de 1 à 9.

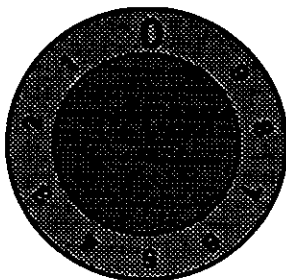
Boutons de commande à cadran lumineux

Dans la partie droite du panneau de commande se trouvent quatre boutons de réglage. Pour sélectionner la puissance souhaitée, tournez le bouton vers la droite.



Lorsqu'un bouton est tourné, son cadran s'éclaire et sert ainsi de lampe-témoin. Le cadran s'éteint aussitôt que le bouton est remis à zéro.

Régulateurs d'énergie



Les quatre régulateurs d'énergie situés dans la partie droite du panneau de commande activent et ajustent la chaleur des zones de cuisson. Ces boutons peuvent être réglés en continu de 1 à 9. La position 0 correspond à une zone désactivée. Pour sélectionner la puissance souhaitée, tournez le bouton vers la droite. Le tableau de réglage vous donne quelques conseils pratiques à cet égard.

Contrôle des zones activées

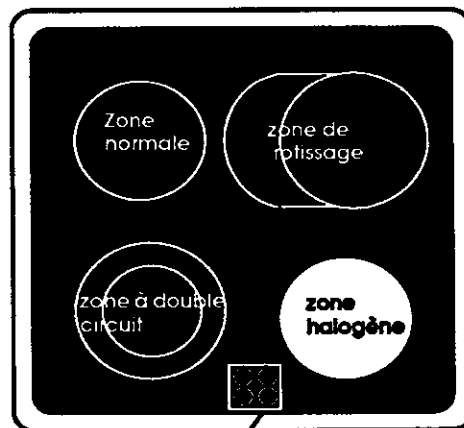
Lorsqu'une zone de cuisson est activée, le cadran du bouton correspondant s'éclaire. Celui-ci s'éteint aussitôt que la zone est désactivée.

Plans de cuisson vitrocéramique

La vitrocéramique est un matériau qui a fait ses preuves. Sa surface non poreuse est par ailleurs résistante aux brusques changements de

température. Il est donc possible de déplacer des casseroles d'une zone de cuisson très chaude à une zone froide.

N'utilisez que des casseroles et des poêles au fond lisse et plat dont le diamètre n'est ni inférieur à la zone de cuisson ni supérieur de 2 cm à celle-ci.



indicateur de chaleur résiduelle

Zones de cuisson

Selon votre choix, votre plan de cuisson est équipé de zones au diamètre de 145 ou 180 mm. Je nach

Lorsque vous enclenchez votre appareil, il est possible que les corps de chauffe produisent un son durant un bref instant. Ce bourdonnement est dû à une réaction physique et ne nuit absolument pas au fonctionnement de votre appareil. Aussitôt que la zone atteint la température voulue, il disparaît.

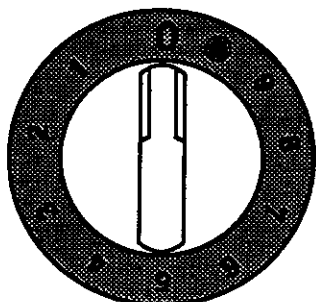
Tableau de réglage pour centre de cuisson

Fonction	Réglages	Exemples
Désactivé	0	—
garder au chaud, réchauffer, fondre, réduire	1 2	petits restes d'un plat unique, sauces, beurre, chocolat
dégeler, cuire à l'eau	3	riz, éphards
rôtir sans dorer	4	omelettes, oeufs au plat
cuire à petit feu cuire à l'eau	5	légumes, petites quantités de fruits (peu de liquide), pâtisseries
cuire	6	pommes vapeur, plats uniques, soupes, sauces
rôtir légèrement, cuire, frire	7	escalopes, côtelettes, boulettes, filets de poisson au beurre
rôtir	8	galettes de p.d.f., beignets, crêpes, oeufs au plat
blanchir, faire revenir	9	puis régler sur la position appropriée

Zone de cuisson à double circuit et zone de rôtissage

Certains plans de cuisson en vitrocéramique sont pourvus d'une zone de cuisson à double circuit et/ou d'une zone de rôtissage. Pour la première, un grand circuit de 195 mm de diamètre s'ajoute au besoin au petit circuit de 125 mm de diamètre.

Quant à la zone de rôtissage, elle peut passer d'un cercle de 170 mm de diamètre à un rectangle de 265 mm de largeur.



Comme pour la zone de cuisson à circuit unique, on commence par régler le petit circuit de chauffe de 1 à 9. Pour enclencher le second circuit, on tourne le bouton au-delà du zéro sur ● jusqu'à la butée. On peut ensuite régler à un niveau inférieur.

Symbole pour la zone de cuisson à double circuit		Tourner le bouton jusqu'à ce point, réglez ensuite le niveau voulu.
--	--	---

Pour désactiver le grand circuit, tournez d'abord le bouton sur zéro puis sélectionnez à nouveau le réglage du petit circuit.

Zones de cuisson halogènes

Si votre plan de cuisson est équipé d'une zone halogène, il vous faut impérativement placer la casserole ou la poêle sur la zone avant d'activer celle-ci. Vous protégez ainsi vos yeux d'une irradiation excessive. L'émetteur halogène fournit une puissance de chauffe supplémentaire et permet un chauffage plus rapide des zones de cuisson. Les zones halogènes sont activées et réglées de la même façon que les zones normales.

Indicateur de chaleur résiduelle

Entre les deux zones de cuisson avant se trouve un indicateur de chaleur résiduelle pourvu de quatre lampes-témoin. Ces lampes s'allument lorsque la température des zones de cuisson activées est supérieure à (env.) 65 C. Une fois les zones désactivées, les lampes continuent de briller jusqu'à ce que les zones soient refroidies.

Recommandation: la chaleur résiduelle indiquée peut être utilisée pour garder des aliments au chaud ou pour terminer une cuisson.

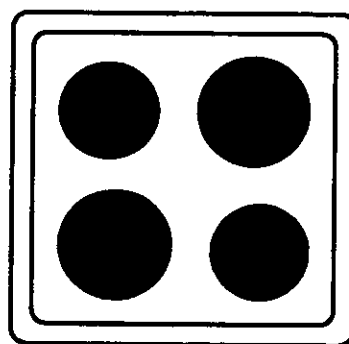
La zone chauffe-plats est activée et désactivée par simple effleurement des touches 1 et 0 sur la surface en vitrocéramique.

Attention à ne pas activer ou désactiver la zone chauffe-plats par inadvertance!

La zone de contrôle se trouve entre les touches. L'indicateur de chaleur résiduelle (à gauche, à côté des touches à effleurement) s'éclaire lorsque la température de la zone chauffe-plats atteint environ 65 C. La zone chauffe-plats n'est pas conçue pour cuire des aliments.

Si la touche à effleurement est défectueuse, débranchez l'appareil en retirant les fusibles ou en activant le coupe-circuit automatique.

Platines en émail ou en acier inoxydable



Les platines de cuisson sont pourvues de plaques à cuisson rapide d'un diamètre de 145 et 180 mm ou de plaques normales de taille correspondante.

Les boutons de commande régulent l'apport d'électricité. En position 0, la plaque est éteinte.

Le diamètre des casseroles doit être au moins égal à celui de la plaque, sans cependant dépasser ce dernier de plus de 2 cm.

Pour une cuisson économique, utilisez des casseroles et des poêles au fond lisse. Pour cuire dans des récipients en verre, en porcelaine ou en céramique réfractaires, consultez les directives du fabricant. Pour éviter la condensation et la rouille, ne laissez pas des casseroles chaudes refroidir sur les plaques.

Le four

Accessoires du four

Le four est équipé des éléments suivants

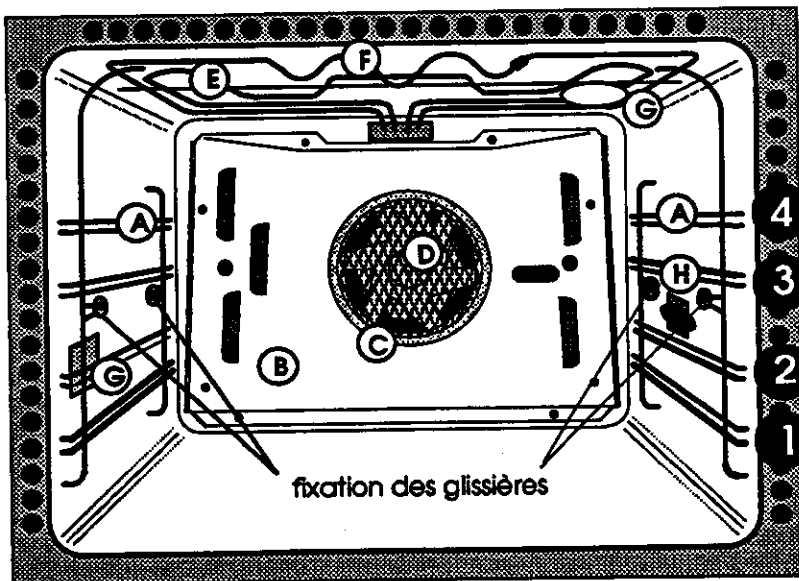
- 2 plaques à gâteau
- 1 grille pour cuire/rôtir/griller
- 1 plaque à rôtir
- 1 filtre à graisse
- 1 tournebroche
- 1 thermomètre de cuisson (à n'utiliser qu'avec le tournebroche également livré ou, le cas échéant, avec la pièce de rechange originale)

Des plaques à gâteau, grilles, etc. supplémentaires peuvent être commandées auprès du service des pièces de rechange.

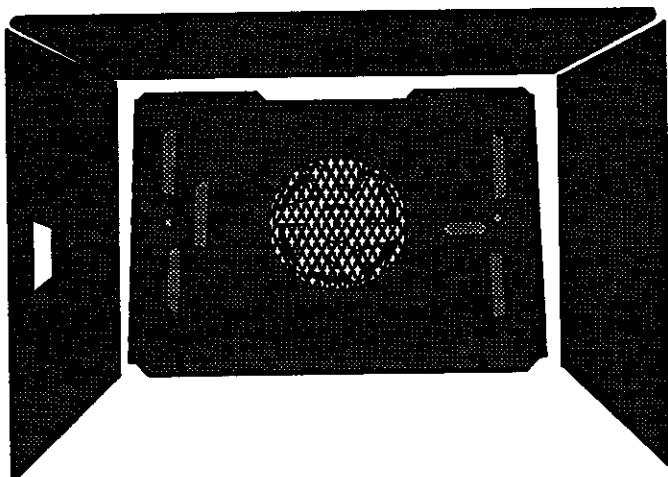
Veillez accrocher le filtre à graisse pour tous les rôtissages avec chaleur tournante ou grill turbo. Retirez-le pour la cuisson, sinon la durée de cuisson en serait prolongée.

Glissières

Le four est équipé de 4 glissières. Elles sont numérotées de 1 à 4, de bas en haut, sur le schéma ci-dessous. Glissez si possible les plaques, la grille et la plaque à rôtir entre les rainures pour garantir une meilleure stabilité lorsqu'elles sont introduites dans le four ou retirées de celui-ci.



- (A) Glissière amovible
- (B) paroi de séparation émaillée par catalyse
- (C) Filtre à graisse
- (D) Corps de chauffe arrière et ventilateur d'air pulsé
- (E) Corps de chauffe pour chaleur supérieure
- (F) Grand grill
- (G) Eclairage du four
- (H) Prise pour thermomètre de cuisson
- ① - ④ Niveaux des glissières



Plaque pour nettoyage catalytique comprenant une paroi de séparation un plafond coulissant deux parois latérales

Le panneau de commande électronique

The diagram shows an electronic oven control panel with the following features labeled:

- 10: Affichage (Display)
- 11: Indicateur du mode de cuisson activé
- 12: Indicateur de température (en rouge) - Indique la température du four atteinte et sélectionnée
- 13: Symbole lumineux indiquant que le thermomètre est activé
- 14: Symbole lumineux indiquant le mode de cuisson
- 15: Indicateur de la température au coeur du morceau et de l'heure
- 16: Symboles lumineux pour réglage automatique
- 17: Symbole lumineux pour réglage de la minuterie
- 18: Symbole de panne
- 19: Symbole indiquant que la sécurité-enfants est activée

The legend below the panel lists the functions for each numbered button:

- 1 Touche de mise en marche active l'éclairage du four; indispensable avant tout autre réglage
- 2 Touche d'arrêt désactive toutes les fonctions et tous les réglages de temps (sauf la minuterie)
- 3 Touche du thermomètre de cuisson permet de régler sur l'affichage la température au coeur du morceau
- 4 Bouton tournant pour modes de cuisson
- 5 Touche de sécurité-enfants - KS
- 6 Bouton tournant pour réglages de la durée de cuisson et de la température
- 7 Touche de minuterie
- 8 Touche de réglage de la durée de cuisson
- 9 Touche de définition de l'heure de fin de cuisson
- 10 Affichage (Display)
- 11 Indicateur du mode de cuisson activé
- 12 Indicateur de température (en rouge) - Indique la température du four atteinte et sélectionnée
- 13 Symbole lumineux indiquant que le thermomètre est activé
rouge: fonction bloquée (le mode de cuisson choisi n'autorise pas l'utilisation du thermomètre)
- 14 Symbole lumineux indiquant le mode de cuisson du four au réglage automatique de la température
- 15 Indicateur de la température au coeur du morceau et de l'heure
- 16 Symboles lumineux pour réglage automatique durée de cuisson et heure de fin de cuisson
- 17 Symbole lumineux pour réglage de la minuterie
- 18 Symbole de panne
- 19 Symbole indiquant que la sécurité-enfants est activée

Remarques préliminaires et explication des termes

Temps de réponse:
6 secondes:

Un temps de réponse de 6 secondes est programmé pour tout réglage. En d'autres termes, une fois que l'appareil est enclenché, vous avez 6 secondes pour programmer l'étape suivante. Si vous dépassez ce délai, notamment lors des premières utilisations, vous pouvez réenclencher le four immédiatement en appuyant sur la touche correspondante ou en tournant le bouton qui convient.

Dispositif d'arrêt de sécurité:

La commande électronique du four est équipée d'un dispositif d'arrêt automatique au cas où l'on aurait oublié de fixer la limite de temps des modes de cuisson et des températures. La température sélectionnée détermine le moment où le four s'éteint:

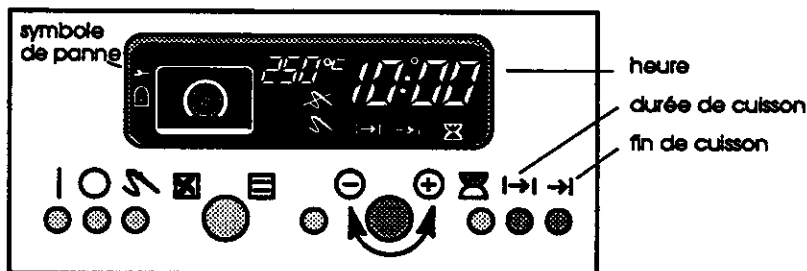
températures allant jusqu'à 120 C après 12 heures

températures allant jusqu'à 230 C après 6 heures

températures allant jusqu'à 250 C après 3 heures

Heure:

Dans ce mode d'emploi, l'heure correspond à l'instant où commence le procédé automatique sur le panneau de commande électronique.



Durée de cuisson:

La **durée de cuisson** correspond au temps nécessaire pour cuire ou rôtir un aliment. **Début:** les aliments sont dans le four, la fonction et le chauffage sont activés / **fin:** le chauffage est désactivé (manuellement ou automatiquement).

Arrêt automatique:

|→|

Les réglages du four sont dits avec arrêt automatique lorsqu'ils commencent immédiatement et se terminent à l'heure enregistrée. L'appareil offre deux possibilités à cet égard:

arrêt automatique I: réglage de la durée de cuisson

exemple: heure = 11h15, durée de cuisson sélectionnée (touche 8/bouton tournant 6) = 45 minutes; l'appareil s'éteint automatiquement à 12h00

arrêt automatique II: réglage de la fin de cuisson

exemple: heure = 11h15, fin de cuisson sélectionnée (touche 9/bouton tournant 6) = 12h00; l'appareil fonctionne pendant 45 minutes

Programmation automatique:

|→| →|

Les réglages du four sont dits avec programmés lorsqu'ils s'enclenchent automatiquement à un moment ultérieur et qu'ils s'éteignent automatiquement après la durée de cuisson également sélectionnée à l'avance.

exemple: heure = 7h30; le plat mis au four doit cuire pendant 45 minutes et doit être prêt à 12h00. La durée de cuisson (45 minutes) est réglée avec la touche 8/le bouton 6 et la fin de cuisson (12h00) avec la touche 9/le bouton 6. Le four s'enclenche automatiquement à 11h15 et s'éteint automatiquement à 12h00 après avoir fonctionné pendant 45 minutes.

Symbole de panne:



Ce symbole indique qu'il y a une panne dans la commande électronique. Outre le symbole de panne, l'affichage indique un code d'erreur spécifique à la place de l'indication de la température.

Baissez l'interrupteur du fusible ou sortez celui-ci. Après quelques minutes, essayez à nouveau de mettre l'appareil en marche. Si le symbole de panne est toujours allumé, contactez le service à la clientèle en n'oubliant pas d'indiquer le code d'erreur. La soufflerie rafraîchissante four fonctionne en permanence pour des raisons de sécurité: pour l'éteindre, il vous faut à nouveau débrancher le fusible.

Commande du four

Vous trouverez ci-après une description des étapes de réglage (en guise d'instruction) à droite et des remarques explicatives à gauche.

Les éléments de chauffe et la minuterie se mettent en marche environ 6 secondes après avoir été sélectionnés.

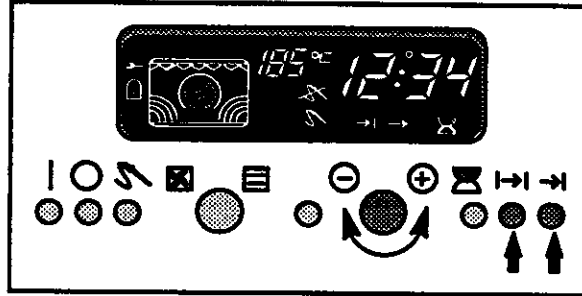
Réglage de l'heure

Appuyez brièvement sur les deux touches **|→|** et **→|** à la fois.

Le bouton tournant **⊖ ⊕** (à gauche et à droite) permet de régler l'heure.

Au moment où le four est branché, l'heure 12:00 clignote sur l'affichage.

Les chiffres 12 00 ne clignotent plus mais le : continue de clignoter. Le réglage de l'heure doit débuter dans les 6 secondes. Sinon, appuyez à nouveau simultanément sur les touches **|→|** et **→|**.



Six secondes après le réglage de l'heure à la minute près, le clignotement s'arrête.

Pour corriger l'heure (par ex. heure d'été/heure d'hiver), appuyez simultanément sur les touches **|→|** et **→|** et modifier les chiffres en tournant le bouton à gauche ou à droite. Le signal sonore que vous entendrez n'a aucune signification dans ce cas. L'heure ne peut être réglée que si le four est éteint et la sécurité-enfants désactivée.

Premier nettoyage

Pour activer l'éclairage du four, appuyez sur la touche **I**

Pour éliminer toute trace éventuelle provenant de la fabrication, nettoyez le four avant la première utilisation et chauffez-le une fois.

Sortez toutes les pièces amovibles du four et rincez-les. Nettoyez le four à l'eau tiède additionnée d'un peu de produit de vaisselle, sécher. Vous pouvez activer l'éclairage de four (appuyez sur la touche **I**, après 6 secondes vous entendrez un signal sonore et la soufflerie de refroidissement se mettra en marche).

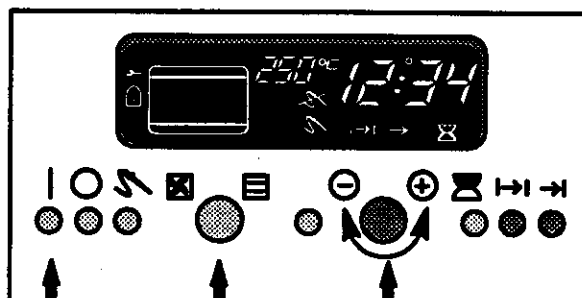
Première utilisation

Appuyez sur la touche **I**, toumez le bouton de gauche vers la droite jusque sur le symbole **☐** (chaleur sup./Inf.).

Sélectionnez la température maximale avec le bouton de droite (250 C)

(=Indicateur de température rouge ou zone d'affichage)

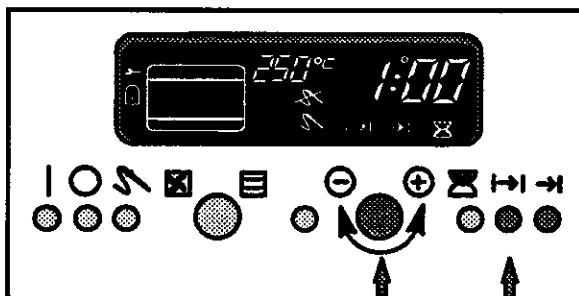
Faites ensuite chauffer le four à 250 C, chaleur supérieure/inférieure, pendant environ 60 minutes.



Appuyez sur la touche |→

Ce symbole s'éclaire alors sur l'affichage.

Réglez ensuite la minuterie sur une heure (1:00) avec le bouton de droite.



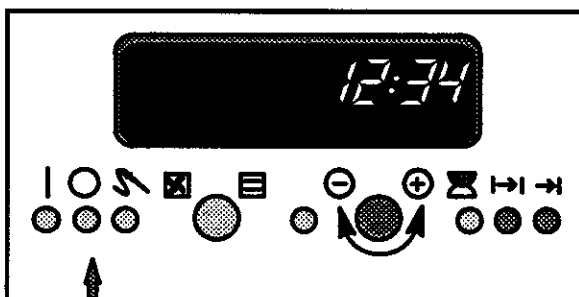
Six secondes plus tard, les éléments de chauffe et la minuterie se mettront en marche.

La première fois que vous chaufferez votre four, le matériau avec lequel l'isolation du four est traitée s'évaporerait, occasionnant une odeur particulière et éventuellement une irritation des muqueuses. Ouvrez alors la fenêtre ou branchez la ventilation. Veillez dans tous les cas à ce qu'il y ait un apport suffisant d'air frais et ne restez pas dans la cuisine.

Appuyez sur la touche 0 pour éteindre le four.

Après une heure, un signal sonore retentira trois fois et la chauffe du four s'arrêtera.

Le symbole du mode de cuisson choisi clignote pendant environ 3 minutes au cours desquelles un signal sonore retentit toutes les 10 secondes. Après 3 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.



Les modes de cuisson et leur applications

Avant de sélectionner le mode de cuisson, la température ou la durée de cuisson, appuyez sur la touche I.



Eclairage

peut être activé seul, par ex. pour nettoyer le four ou préparer un mode de cuisson. L'éclairage s'allume automatiquement pour tous les modes de cuisson.



Cuisson vapeur

Pour toute cuisson vapeur seule (légumes).



Cuisson alternée

Chaleur pulsée et vapeur se succèdent, par intervalles. Pour les cuissons délicates (soufflés, pâtisseries...).

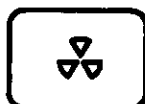


Chaleur tournante

- corps de chauffe arrière réglé par défaut à 160 °C, réglable de 30 à 250 °C
- pour cuire sur 1, 2 ou 3 niveaux à la fois



Turbo-pizza - chaleur tournante et chaleur inférieure réglé par défaut à 160 °C, réglable de 30 à 250 °C
- pour pizzas, gâteaux aux fruits, quiches et tartes



Ventilation

- soufflerie du four à froid
- pour décongeler en douceur (crème ou tourtes à la crème, par ex.)



Gril-turbo

- gril infrarouge et ventilateur réglé par défaut à 160 °C, réglable de 30 à 250 °C
- pour griller de gros morceaux de viande (rôti, volaille, etc.), température conseillée, 150-190 °C



Gril infrarouge

réglé par défaut à 230 °C, réglable de 30 à 240 °C
- pour griller par rayonnement des morceaux plats, température conseillée, 210-240 °C



Grand gril

- gril infrarouge et chaleur supérieure réglé par défaut à 230 °C, réglable de 30 à 240 °C
- pour griller par rayonnement des morceaux plats, température conseillée, 210-240 °C



Chaleur supérieure/inférieure

réglée par défaut à 180 °C, réglable de 30 à 250 °C
- pour cuire sur un seul niveau

Avant de sélectionner le mode de cuisson, la température ou la durée de cuisson, appuyez sur la touche I (sauf pour la minuterie).

Un triple signal sonore indique une erreur de programmation. Le cas échéant, appuyez sur la touche O et recommencez avec la touche I.

Modes de cuisson

Appuyez sur la touche I

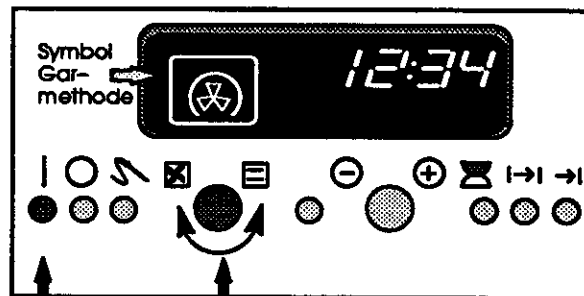
Sélectionnez le mode de cuisson avec le bouton tournant gauche.

Les modes de cuisson vapeur, alternée, chaleur tournante, turbo-pizza, gril (avec air pulsé, tournebroche, grand ou petit gril) et chaleur supérieure/inférieure (pouvant aussi être activées séparément) servent à préparer les mets les plus divers.

Les modes de cuisson et les températures du four sont activés grâce à la commande électronique et désactivés manuellement au moment voulu (touche O) ou automatiquement à l'heure programmée.

Le symbole lumineux encadré représente le mode de cuisson au four sélectionné; il constitue ainsi un moyen de contrôle.

L'éclairage du four s'enclenche; le mode de cuisson, la température et le cas échéant les indications de temps, peuvent être sélectionnés.



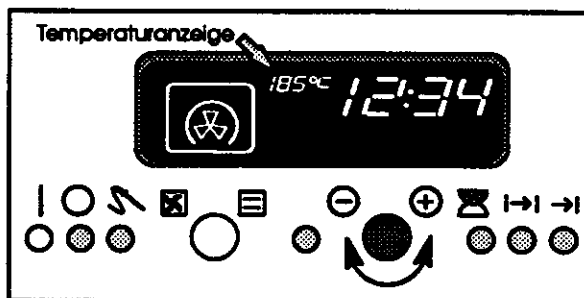
L'ordre successif des modes de cuisson (en tournant le bouton vers la droite) est le même que celui de la page 10. Le symbole correspondant s'allume.

Chaque mode de cuisson a une température de fonctionnement par défaut. Si vous ne sélectionnez pas de température particulière, les éléments de chauffe s'enclenchent après 6 secondes.

Température du four

Sélectionnez la température du four avec le bouton tournant de droite ⊖ ⊕ entre 30 et 250 °C

Aussitôt que vous sélectionnez un mode de cuisson, l'affichage indique sa température par défaut. Celle-ci permet de préparer de multiples plats. Si vous souhaitez choisir une autre température, sélectionnez une valeur entre 30 et 250 °C à l'aide du bouton de droite ⊖ ⊕



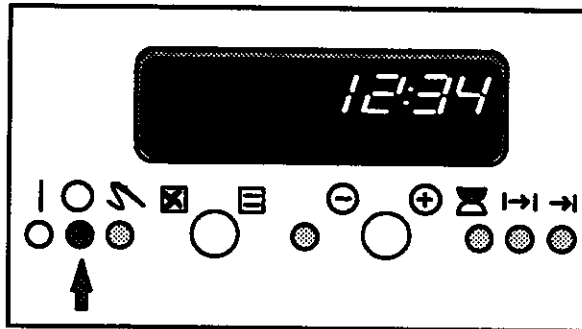
Après 6 secondes, le four enclenchera automatiquement le mode de cuisson choisi, à la température voulue.

L'affichage de la température indique la chaleur effective du four, le préchauffage étant affiché par étapes de 5 degrés jusqu'à obtention de la température souhaitée (signal sonore).

Si vous souhaitez contrôler la température sélectionnée, tournez le bouton de droite d'un cran vers la gauche ou vers la droite et la température s'affichera. Si vous continuez de tourner, vous pourrez modifier la température à la hausse ou à la baisse. Un signal sonore retentit lorsque la température sélectionnée est affichée.

La température du four reste constante aussi longtemps que vous le souhaitez, car les éléments de chauffe s'éteignent et se rallument automatiquement aussitôt que la température dépasse ou baisse au-dessous de la valeur sélectionnée.


Pour éteindre le four, appuyez sur la touche O.




Pour rallumer l'éclairage du four après en avoir sorti les aliments, appuyez à nouveau sur la touche I.

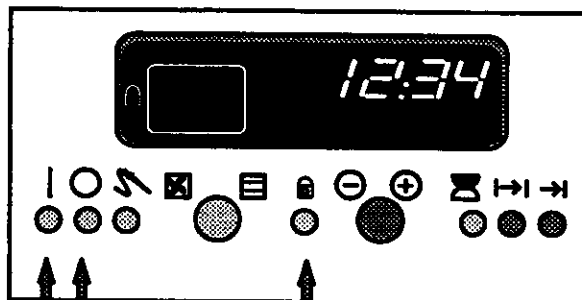
Sécurité-enfants activer / désactiver

La sécurité-enfants ne peut être activée ou désactivée que si le four est éteint.

Pour activer la sécurité-enfants
appuyez sur la touche KS et maintenez-la enfoncée (vous entendrez un triple signal sonore), appuyez ensuite sur la touche I et maintenez les deux touches enfoncées pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.

Pour désactiver la sécurité-enfants
appuyez simultanément sur les touches KS et O, jusqu'à l'apparition du symbole .

Pour éviter que les commandes ne soient activées ou modifiées inconsidérément, celles-ci peuvent être protégées par un système de blocage appelé sécurité-enfants dans ce mode d'emploi. Une fois ce dispositif activé, les enfants ne peuvent activer aucune commande susceptible de créer un danger quelconque tel que la surchauffe d'une plaque. Utilisez aussi ce dispositif en cas d'absence prolongée.



L'affichage du symbole  indique que la sécurité-enfants est activée. Appuyez ensuite sur la touche O pour éteindre l'appareil.


Lorsque la sécurité-enfants est activée, toute programmation doit être faite en appuyant simultanément sur la touche KS. Il en va de même pour toutes les corrections. C'est là que réside la sécurité. La touche O vous permet de désactiver tous les programmes et les durées de cuisson immédiatement, c.-à-d. sans appuyer sur la touche KS.

Le symbole  s'affiche.

Attention! La sécurité-enfants de la cuisinière encastrable EON 328 n'a aucun effet sur les commandes des 4 centres de cuisson.

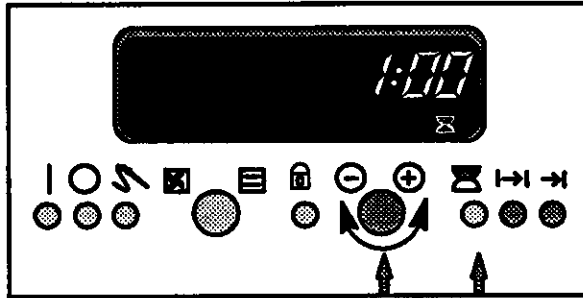
Minuterie

Appuyez sur la touche 

Le bouton tournant de droite  permet de régler des durées entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.

La minuterie ne peut ni activer ni désactiver une commande. Elle sert à surveiller et à contrôler les temps de cuisson et peut aussi être utilisée pour d'autres usages, indépendamment du four.

le symbole de la minuterie s'affiche ainsi que le 00



Les chiffres affichés indiquent des minutes entières. La minuterie se met en marche environ 6 secondes après le réglage; le symbole correspondant s'allume et le compte à rebours commence.

Un triple signal sonore retentit une fois le temps écoulé. Le symbole de la minuterie clignote et un signal sonore retentit toutes les 10 secondes. Il suffit d'appuyer sur la touche de la minuterie pour l'arrêter. Elle s'éteint automatiquement trois minutes après la fin du compte à rebours.

La minuterie peut fonctionner en même temps qu'une durée de cuisson programmée. Dans ce cas, l'affichage indique la minuterie pendant que les autres réglages de temps continuent de fonctionner.

Programmes automatiques


Remarque préalable: il est impératif de sélectionner le mode de cuisson et la température avant de régler les programmes automatiques à l'aide de la commande électronique du four. Un triple signal sonore retentit en cas d'erreur de programmation.


Arrêt automatique I

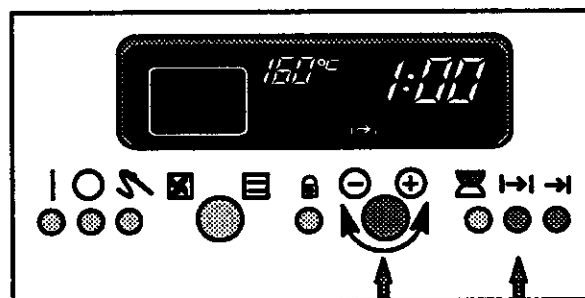
Avec réglage de la durée de cuisson



La durée de cuisson correspond au temps nécessaire pour cuire un mets particulier. Elle commence immédiatement après le réglage; la cuisson s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche ,

- le 00 s'affiche et le symbole  clignote

Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton tournant de droite 



Vous avez la possibilité de régler des durées de cuisson entre 1 minute et 9 heures 59 minutes. Le four fonctionne depuis l'instant du réglage jusqu'à l'expiration de la durée enregistrée. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Pour procéder à des corrections, appuyez à nouveau sur la touche  et enregistrez la nouvelle durée à l'aide du bouton tournant 

Un triple signal sonore indique que l'on a atteint la fin de la cuisson. L'heure s'affiche et le symbole du mode de cuisson sélectionné clignote.

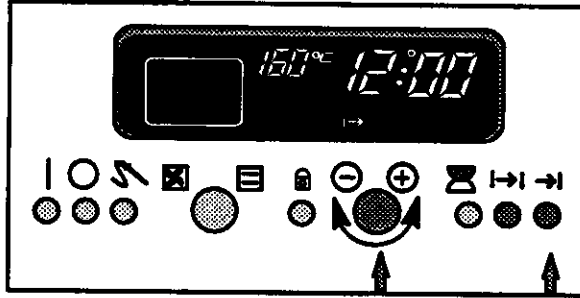
Si le four n'est pas éteint - à l'aide de la touche O - un signal sonore retentit toutes les 10 secondes pendant environ 3 minutes.

Arrêt automatique II avec réglage de l'heure de fin de cuisson

L'heure de fin de cuisson correspond au moment où un mets sera prêt. La cuisson commence aussitôt le réglage effectué et s'arrête automatiquement à l'heure indiquée.

Appuyez sur la touche →|

- le 00 s'affiche et le symbole →| clignote



Réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide du bouton tournant de droite ⊖⊕

Pendant toute la cuisson, l'heure de fin de cuisson sélectionnée reste affichée et le symbole →| reste éclairé.

L'heure ne peut pas être programmée au-delà de 24 heures. Le four fonctionne depuis l'instant où le réglage est effectué jusqu'à l'heure enregistrée. Cette heure est constamment affichée. Pour procéder à des corrections, appuyez à nouveau sur la touche →| et programmez la nouvelle heure à l'aide du bouton tournant ⊖⊕

Si le four n'est pas éteint - à l'aide de la touche O - un signal sonore retentit toutes les 15 secondes jusqu'à l'arrêt automatique du four (environ 3 minutes).

Le four peut être éteint à l'aide de la touche O. Il s'éteint automatiquement 3 minutes après l'heure indiquée.

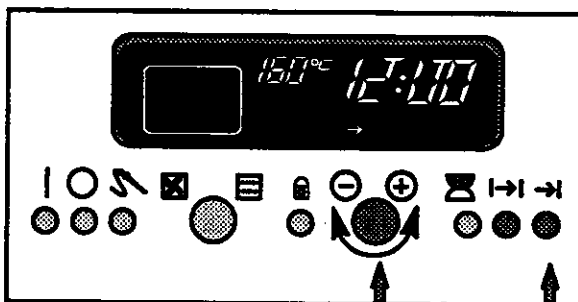
Un triple signal sonore indique l'expiration de la durée de cuisson. L'heure s'affiche et le symbole du mode de cuisson sélectionné clignote.

Programmation automatique avec réglage de la durée de cuisson et de l'heure de fin de cuisson

La cuisson débute ultérieurement et se termine automatiquement à l'heure indiquée. L'appareil calcule l'heure du début de cuisson en déduisant la durée de cuisson de l'heure de fin de cuisson.

Appuyez sur la touche |→|

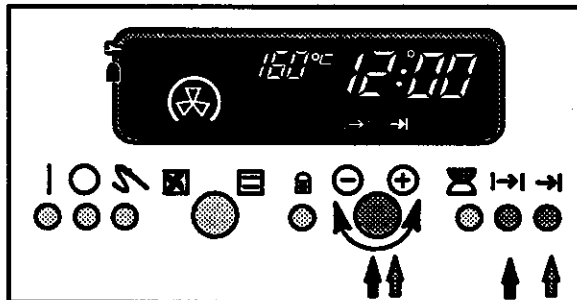
- die 00 s'affiche et le symbole |→|clignote



Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton tournant de droite ⊖⊕

Appuyez ensuite sur la touche →| et réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide du bouton tournant de droite ⓉⓈ

L'heure de fin de cuisson s'affiche en fonction de la durée de cuisson enregistrée (= heure + durée de cuisson / ex.: 10h30 + 1h30 = 12h00) le : et le →| clignotent.



Après 6 secondes, le mode de cuisson et l'éclairage du four s'éteignent. Le symbole du mode de cuisson (sans cadre), l'heure et les symboles |→| et →| s'allument.

Il suffit d'appuyer sur la touche |→| pour contrôler la durée de cuisson et sur la touche →| pour contrôler l'heure de fin de cuisson. Pour procéder à des modifications, appuyez une nouvelle fois sur la touche |→| ou sur la touche →| et faites la correction nécessaire avec le bouton tournant ⓉⓈ

Le début de la cuisson est calculé en soustrayant la durée de cuisson de l'heure de fin de cuisson. Le mode de cuisson choisi s'enclenche alors, le symbole →| s'éteint et le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche à nouveau.

Un triple signal sonore indique que l'on a atteint l'heure de fin de cuisson. L'heure réapparaît et le symbole du mode de cuisson sélectionné clignote.

Si le four n'est pas éteint - à l'aide de la touche O - un signal sonore retentit toutes les 15 secondes jusqu'à l'arrêt automatique du four (environ 3 minutes).

Pour éteindre le four, appuyez sur la touche O

Le thermomètre de cuisson

Réglage automatique de la durée de cuisson grâce à la température au coeur du morceau

Le thermomètre de cuisson mesure la température au coeur du morceau et arrête ainsi automatiquement la cuisson au moment voulu. Ce chapitre se limitera à décrire la mise en marche et l'installation de ce thermomètre. Son application pratique sera abordée au chapitre Conseils d'utilisation.

La douille enfichable du thermomètre située sur la paroi latérale gauche est protégée par un clapet étanche. Ce clapet doit toujours être fermé lorsque le thermomètre de cuisson n'est pas utilisé.

La fiche du thermomètre doit être enfoncée jusqu'au manche dans la douille située sur la paroi latérale droite du four. L'écran affiche le symbole ⌘

Le thermomètre de cuisson n'est pas utile pour tous les modes de cuisson. C'est la raison pour laquelle il n'est utilisable qu'avec la chaleur tournante, le turbo pizza et la chaleur supérieure/inférieure.

Lorsque vous utilisez des modes de cuisson tels que vapeur, alternée, gril infrarouge, gril infrarouge avec tournebroche, grand gril et gril-turbo, un thermomètre de cuisson barré s'affiche en rouge pour indiquer que cette combinaison est impossible.

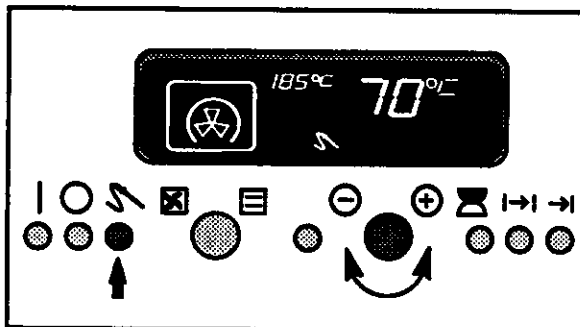
Enfoncez la sonde dans l'aliment et glissez la plaque à rôtir ou la grille dans le four. Mettez la fiche du thermomètre dans la douille et fermez le four.


Appuyez sur la touche  après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température du four. L'indication de l'heure disparaît pour laisser la place à une indication en degrés Celsius et à une température de 70 C. Réglez la température au coeur du morceau souhaitée (entre 30 et 99 C) à l'aide du bouton tournant de droite.

Le four s'éteint automatiquement lorsque la température au coeur du morceau atteint le degré souhaité.

Il n'est pas possible de combiner les programmes automatiques avec le thermomètre de cuisson.

La douille du thermomètre de cuisson se trouve sur la paroi latérale droite du four. Elle est protégée par un clapet.



Le symbole du mode de cuisson, la température du four (en rouge), le symbole du thermomètre de cuisson et la température au coeur du morceau s'affichent. La montée de la température au coeur du morceau est affichée. Il suffit d'appuyer sur la touche  pour afficher la température sélectionnée et, si nécessaire la corriger.

Un triple signal sonore indique la fin de la durée de cuisson. Ensuite, un signal sonore retentit toutes les 15 secondes jusqu'à l'arrêt automatique de l'appareil (environ 3 minutes).

Conseils d'utilisation pour les différents modes de cuisson

Les chapitres suivants, contiennent des explications de base et des conseils pratiques en matière de cuisson, de rôtissage et de grillade pour chacun des modes de cuisson.

Ils sont complétés par les tableaux en annexe qui résumant les températures, les durées de cuisson, les niveaux de cuisson dans le four et les modes de cuisson. Nous vous signalons toutefois que les durées de cuisson et les températures peuvent varier selon les goûts, les ingrédients disponibles et le matériel des ustensiles utilisés. C'est la raison pour laquelle les tableaux indiquent des fourchettes de température (par ex. 150 C-170 C). Les livres de cuisine disponibles dans le commerce et ceux livrés avec les fours indiquent d'ailleurs souvent des valeurs différentes pour des recettes analogues. Les tableaux proposent donc des ordres de grandeur que vous pourrez adapter en fonction de vos expériences personnelles.



Cuisson vapeur

Vous utiliserez cette fonction de préférence pour tous les légumes et les poissons.

La circulation de vapeur chauffe uniquement le four. La température se maintient à 100 °C. Il est nécessaire de verser de l'eau dans le tiroir placé dans le bandeau de commande, avant une cuisson vapeur. L'eau s'écoule dans le générateur de vapeur situé sur la sole du four. Peu après le démarrage d'une cuisson, la vapeur s'échappe du générateur par la rosette.

Un régulateur assure un développement optimum de vapeur. S'il n'y a plus d'eau dans le réservoir en cours de cuisson, un signal sonore retentit.

Cette sonnerie s'arrête automatiquement dès que vous avez ajouté de l'eau.

Étant donné qu'il fonctionne sans pression le four ne se verrouille pas.

Afin d'éviter une variation de température et une perte d'énergie, la porte du four ne doit pas être ouverte pendant la cuisson.

5 minutes avant la fin de la cuisson programmée, le générateur de vapeur s'arrête automatiquement. De cette manière, quand vous ouvrez la porte du four, seule la vapeur produite par l'aliment s'échappe.

Les avantages principaux de la fonction vapeur sont:

- Les vitamines et sels minéraux sont préservés, car il n'est pas nécessaire d'ajouter eau ou matières grasses en cuisson vapeur.
- Vous pouvez cuire toute sorte de légumes (frais ou surgelés).

- La cuisson dans le four vapeur donne de meilleurs résultats que la cuisson dans un fait-tout.

- Légumes et sauces peuvent être cuits avec la viande.

- Pochage des poissons et blanchiment des légumes sont réalisés rapidement.

- La combinaison avec la "chaleur pulsée" améliore le résultat lors de la cuisson de pain, pâtisserie et rôti.

- Les mets peuvent être cuits ou réchauffés dans le plat de service.

- Tout plat résistant à une température de 100 °C convient à la "cuisson vapeur". Les récipients en porcelaine, verre faïence, métal émaillé ou en inox peuvent être utilisés.

- Le fonctionnement en cuisson vapeur pendant un court moment permet de faciliter le nettoyage du four (auto-dégraissage à la vapeur).

Cuisson vapeur – comment procéder ?

- Versez l'eau dans le tiroir placé dans le bandeau de commande, (80 Cl d'eau environ pour 30 à 40 minutes de cuisson), en ajoutant quelques gouttes de vinaigre pour éviter des dépôts de calcaire.

N'employez que de l'eau du robinet pour le remplissage du tiroir.

Veillez à ce que la rosette soit en place pour protéger le générateur des projections grasses.

- Programmez à l'aide de la touche 2 (vous ne pouvez pas utiliser cette fonction en utilisation manuelle). Pour le réglage du temps, étant donné que l'émission de vapeur s'arrête 5 minutes avant la fin de cuisson, vous devez prévoir un temps de cuisson vapeur d'au moins 10 minutes.

Le symbole AUTO s'allume, ainsi que le voyant .

- tournez le sélecteur de fonction sur le symbole "cuisson vapeur".

Il n'est pas nécessaire de sélectionner une température.

2 minutes après le début de cuisson le hublot se couvre de vapeur. Pendant les 5 dernières minutes, l'eau se condense et il y a à nouveau visibilité à l'intérieur du four.

Durant la cuisson, le voyant situé à gauche du tiroir de remplissage est allumé.

Un signal sonore retentit en fin d'opération ; appuyez sur l'une des 3 premières touches pour arrêter la sonnerie. Le symbole AUTO clignote.

Appuyez sur la touche  pour remettre le four

en fonctionnement manuel. Le témoin AUTO s'éteint.

Laissez la porte du four entrouverte pour permettre à la buée résiduelle de sécher.

Après chaque utilisation, videz le générateur de vapeur à l'aide d'une éponge.



Cuisson alternée

(chaleur pulsée + vapeur en alternance)

La vapeur et la chaleur pulsée, fonctionnant en alternance, permettent une décongélation homogène de vos aliments et le réchauffage des plats cuisinés en peu de temps en évitant le dessèchement.

Ce mode de cuisson peut être utilisé pour faire lever les pâtes à pain ou à gâteau (température : 50 °C) et améliore les résultats de leur cuisson.

Pour cette fonction, utilisez des récipients résistant à de fortes températures.

Les températures doivent être choisies en fonction des mets à cuire. Pour réchauffer ou décongeler : entre 120 °C et 160 °C. Pour cuire ou rôtir la température doit être supérieure.

- Remplissez suffisamment le générateur de vapeur.
- Sélectionnez le temps de cuisson en exerçant une faible pression sur la touche 2 du programmeur et éventuellement l'heure de fin de cuisson (forte pression). Le symbole AUTO s'allume.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur le symbole correspondant à la "cuisson alternée".
- Tournez la manette du thermostat sur la température désirée. Durant la cuisson, les voyants de la manette du thermostat et du tiroir de remplissage s'allument et s'éteignent en alternance.
- A la fin de la cuisson procédez comme pour la fonction "cuisson vapeur".

En cours de cuisson on peut contrôler :

- Le temps restant pour la cuisson: exercez une faible pression sur la touche 2.
- L'heure de fin de cuisson : forte pression sur la touche 2.

Remarque :

Avec cette fonction, vous pouvez utiliser les 3 niveaux.

La vapeur n'est pas visible lorsque la température est supérieure à 130 °C dans l'enceinte du four.

Cuisson enchaînée

Vous pouvez rôtir et cuire en même temps une viande et des garnitures telles que pommes de terres et légumes.

La viande à rôtir sera enfournée avant la phase "chaleur pulsée".

La garniture sera mise dans un plat de service résistant à la chaleur et enfournée à la fin de la phase "chaleur pulsée".

La cuisson commence toujours par la phase "chaleur pulsée", qui est contrôlée par le programmeur. On passe ensuite automatiquement à la phase "vapeur" et un signal sonore retentit, rappelant qu'il faut ajouter les légumes.

Il est recommandé de ne remplir le réservoir d'eau qu'à ce moment là.

La "cuisson enchaînée" est seulement possible avec une programmation, c'est à dire avec des temps donnés par le fonctionnement en chaleur pulsée et en cuisson vapeur.

Vous devez actionner les deux touches 1 (chaleur pulsée) et 2 (vapeur).

Exemple :

Vous désirez effectuer une cuisson d'un rôti de veau et de pommes de terre :

- Programmez à l'aide de la touche 1 le temps de cuisson pour le rôti de veau.
- Programmez à l'aide de la touche 2 les 30 minutes de cuisson pour les pommes de terres.
- Affichez éventuellement l'heure de fin de cuisson désirée (fonctionnement automatique).

Lorsque le temps de cuisson pour le rôti s'est écoulé, un signal sonore retentit vous indiquant la fin de cuisson en chaleur pulsée.

La cuisson vapeur va débuter :

- Remplissez le générateur de vapeur en versant de l'eau dans le tiroir de remplissage.
- Introduisez les légumes dans le four.

La cuisson du rôti se terminera à la vapeur.

Remarque : le fait de laisser le thermostat sur une des positions choisies pour la cuisson "chaleur pulsée", n'a aucune incidence sur la cuisson vapeur qui reste thermostatée à 100 °C.



La chaleur tournante

Le four est chauffé par un courant d'air chaud. Le ventilateur qui se trouve dans la paroi au fond du four assure une bonne circulation de l'air et garantit ainsi une cuisson uniforme. La température peut être réglée entre 30 et 250 °C.

Selon les aliments, il est possible de cuire sur 2 ou 3 niveaux à la fois. Nos recommandations:

- 1 plaque - niveau 2 ou 3
- 2 plaques - niveaux 1 et 3
- 3 plaques - niveaux 1, 3 et 4
- 1-2 plats de hauteur différente: grille au niveau 2 ou 3
- plat peu profond: grille au niveau 2 ou 3
- 2 plats peu profonds: grilles aux niveaux 1 et 3

On peut aussi varier la hauteur en plaçant la courbure de la grille vers le haut ou vers le bas.

Les fours à chaleur tournante diffusent mieux la chaleur que les fours traditionnels. La température peut donc être réglée à un niveau inférieur d'environ 25 C aux indications des livres de cuisine ou des emballages d'aliments surgelés, etc. pour les fours à chaleur supérieure/inférieure.

Réipients pour cuire et rôtir

Avec la chaleur tournante, vous pouvez utiliser des moules de couleur claire ou foncée, des plats en céramique, des moules et des plats réfractaires. Reportez-vous aux recommandations des fabricants.

Préchauffage

La rapidité avec laquelle la température de cuisson souhaitée est atteinte rend tout préchauffage du four inutile pour la plupart des modes de cuisson et de rôtissage.

Fait exception à cette règle les aliments ne nécessitant qu'une brève cuisson tels le filet ou le rosbif ainsi que les petits biscuits se défaisant facilement ou encore les petits pains et les biscuits roulés.

Pour préchauffer le four, sélectionnez la température et le mode de cuisson souhaité. Après quelques minutes, un signal sonore indique que le four a atteint la température voulue. Les aliments peuvent alors être placés dans le four.

Pizza turbo



Le mode pizza turbo convient parfaitement à la cuisson de pâtes contenant peu ou pas de sucre telles que les pizzas, les tartes aux fruits ou au séré ou les quiches.

Il combine la chaleur tournante et la chaleur inférieure. Pour les conseils d'utilisation, reportez-vous à la chaleur tournante. Au niveau 1, la chaleur de rayonnement permet de donner une belle croûte aux mets tels que les pizzas et les tartes aux fruits en empêchant que la pâte ne s'imprègne d'humidité.

Au niveau supérieur, il est possible de cuire ou

de rôtir à une température uniforme sans action de la chaleur de rayonnement.

Chaleur supérieure/inférieure



La chaleur supérieure/inférieure est le mode de cuisson traditionnel des fours électriques. Les corps de chauffe situés dans l'enceinte du four chauffent les aliments par rayonnement. La température peut être réglée de 30 à 250 C.

Ce système n'autorise cependant pas la cuisson sur plus d'un niveau à la fois.

- gâteaux plats ou petits biscuits sur une plaque
- gâteaux levés - soufflés, cakes, etc. - au niveau 1

Réipients pour cuire et rôtir

Les plaques et les moules clairs ou brillants repoussent le rayonnement de la chaleur et nuisent ainsi au résultat de la cuisson. N'utilisez donc si possible que les accessoires fournis avec l'appareil ainsi que les moules mats et foncés, par exemple en tôle émaillée ou vernie en noir. Pour les moules recouverts de matière synthétique ainsi que les moules et les plaques en tôle d'acier, choisissez le niveau inférieur ou placez la grille avec la courbure vers le bas.

Préchauffage

Comme pour la chaleur tournante, le préchauffage n'est nécessaire qu'à titre exceptionnel.

Thermomètre de cuisson



Température des différentes viandes

Types de viandes	Température au cœur du morceau en °C
Boeuf	60-65 saignant 70 à point 80 bien cuit
Rosbif Aloyau	60 - 65 45 - 50
Rôti de boeuf	75 - 80
Porc	60-65 saignant 75-80 bien cuit
Rôti de porc maigre	70 - 75
Rôti de porc entrelardé	75 - 80
Filet de porc	65 - 70
Côte de porc	65
Veau	75 - 80 bien cuit
Rôti de veau	75

Agneau	75 – 80 bien cuit
Volaille	
Dinde	85
Poulet, canard	85 – 90
Oie	90 – 95
Gibier	80 – 82
Poisson	70

Le thermomètre de cuisson peut être utilisé avec la chaleur tournante, le pizza turbo et la chaleur supérieure/inférieure.

Le thermomètre de cuisson mesure la température au cœur du morceau et arrête la cuisson au moment où la température voulue est atteinte (voir tableau ci-dessus). La température du four est réglée en fonction des aliments (par ex. 160-190 C).

Enfoncez la sonde du thermomètre au cœur du morceau de l'aliment de façon à ce qu'elle ne puisse pas être affectée par la chaleur du four, pour la volaille, dans la poitrine. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher un os; le gras fausse également les indications de température.

Une fois l'aliment placé dans le four, enfoncez la fiche du thermomètre dans la douille située sur la paroi latérale du four.

Pour les réglages, reportez-vous au chapitre "Commande électronique du four".

Une fois que le thermomètre a éteint le four, retirez d'abord la fiche de la douille. (ATTENTION! Utilisez une patte à marmite ou des gants pour ne pas vous brûler les doigts.) Sortez ensuite l'aliment du four.

Etant donné la faible épaisseur et la courte durée de cuisson des aliments rôtis avec le grill infrarouge ou le grand grill, le thermomètre de cuisson ne se justifie pas pour ces modes de cuisson.

Ne laissez pas le thermomètre dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.

Griller

Les grillades se font généralement avec la porte du four fermée. Le préchauffage est inutile.

Ne laissez pas griller un aliment sans surveillance. En cas d'utilisation du grill turbo, contrôlez que le filtre à graisse est en place.

Sélectionnez le mode de cuisson et la température, jusqu'à 250 C pour les morceaux plats, de 150 à 190 C pour le grill turbo. Le mode de cuisson dépend de la quantité et de l'épaisseur du morceau.

Si vous grillez plusieurs mets en peu de temps, nettoyez la plaque à rôtir à chaque fois.



Grill infrarouge

Le grill infrarouge est intégré au plafond du four. La chaleur rayonne sur les aliments à griller.

Le grill infrarouge convient pour les petites quantités de morceaux plats mais aussi pour les demi-poulets, par exemple.

Si vous souhaitez griller des steaks ou des morceaux plats sur toute la surface de rôtissage, choisissez plutôt le



Grand grill

Ce mode de cuisson utilise à la fois le grill infrarouge et le corps de chauffe de la chaleur supérieure.

Les deux grills conviennent pour griller des morceaux plats, steaks, côtelettes, saucisses, poissons, etc., mais aussi pour griller des toasts, flamber du massépain ou de la glace et gratter les soufflés.

Etant donné que le rayonnement à infrarouge ne peut rôtir que la surface supérieure des aliments, il convient de retourner ceux-ci après un certain temps. Pour les deux modes de cuisson, glissez la plaque à rôtir au niveau 1 et posez les aliments à griller sur la grille, au niveau 3 ou 4, la distance par rapport au corps de chauffe pouvant être modifiée en plaçant la courbure vers le haut ou vers le bas. Évitez de placer les aliments gras trop près du corps de chauffe.



Grill turbo

Pour les aliments à griller de bonne épaisseur, les rôtis, la volaille, choisissez le mode de cuisson grill turbo.

Ici, le grill infrarouge fonctionne en même temps que la soufflante, permettant ainsi de répartir la chaleur sur tous les côtés de l'aliment et de ne pas griller seulement la face supérieure.

Les grosses pièces tels que les rôtis, les carrés de porc, les jarrets ou la volaille obtiennent une belle croûte dorée tout en restant fondants et juteux à l'intérieur. Cette méthode convient aussi pour les soufflés.

La température de cuisson peut être adaptée au type d'aliment, car le thermostat du four maintient là aussi la température au niveau fixé.

Conseils pratiques

. pour le rôtissage avec la chaleur tournante et la chaleur supérieure/inférieure

La durée de rôtissage dépend du type de viande, de son poids et de son épaisseur. En règle générale, on compte par cm d'épaisseur

boeuf, gibier	15-18 minutes
porc, veau	15-18 minutes
filet, rosbif	10-12 minutes

Plus le morceau est épais, plus la température peut être basse.

Pour contrôler le degré de cuisson, appuyez sur le morceau avec une cuillère. Si aucun liquide ne sort, le rôti est à point.

Laissez le rôti environ 10 minutes dans le four après avoir éteint celui-ci afin d'éviter que du jus ne s'écoule lorsque vous couperez le rôti.

Pour le rôtissage produisant une forte odeur, comme la volaille, vous pouvez utiliser des feuilles spéciales pour le rôtissage. Conformez-vous pour cela aux recommandations du fabricant.

. pour le rôtissage sur la grille

Posez l'aliment à rôtir du même côté que vous le servez. Glissez la plaque à rôtir dans la rainure 1 et la grille juste au-dessus de la rainure.

Lorsque la durée de cuisson dépasse une heure, n'ajoutez les ingrédients pour la sauce dans la plaque qu'une demi-heure avant la fin de la cuisson. Laissez-les roussir un peu, puis mouillez avec 1 litre d'eau bouillante.

. pour rôtir dans la plaque à rôtir

Posez la viande maigre, le gibier ou le rôti haché directement sur la plaque.

. pour cuire avec la chaleur tournante et la chaleur supérieure/inférieure

Le tableau des programmes de cuisson indique dans certains cas des fourchettes de température, par ex. 160-175 C. Sélectionnez d'abord la valeur minimum; si la température est trop élevée, un gâteau peut par exemple cuire trop vite sur le dessus, ce qui l'empêchera de lever ou le fera s'effondrer en raison d'une évaporation insuffisante d'humidité.

Si le programme de cuisson est trop long ou si le mets n'est pas aussi doré que vous le souhaitez, vous pourrez adapter la température en conséquence.

Pour dorer un biscuit uniformément, vous pouvez baisser la température (de 10 C env.). Il faut alors prolonger la durée de cuisson.

La cuisson devra également être prolongée si vous choisissez des moules plus grands que ceux qui vous sont recommandés. Inversement, la répartition de la pâte dans 2 moules permettra de réduire la durée de cuisson.

La durée de cuisson pourra aussi être influencée par la grosseur des oeufs, le pouvoir liant de la farine et le matériau du moule.

La Sterilisation

.. au four avec la chaleur tournante

La plaque à rôtir peut contenir jusqu'à 6 bocaux (de 1 l à 1 1/2 l). Placez-les de façon à ce qu'ils ne se touchent pas.

N'utilisez que des bocaux de taille et de contenu identiques. Contrôlez que les bocaux soient fermés hermétiquement.

Utilisez uniquement les bocaux disponibles dans le commerce et conçus pour les conserves, avec des rondelles en caoutchouc et des couvercles en verre. Les verres avec fermeture à baçonnette et les boîtes métalliques sont à proscrire.

Glissez la plaque à rôtir dans la rainure 1 du four encore froid et versez-y 1 litre d'eau tiède.

Pour protéger les rondelles en caoutchouc, couvrez les bocaux d'une couche épaisse de papier humide.


Régalez la commande électronique sur la chaleur tournante conformément aux indications du tableau relatif aux conserves.


Surveillez les bocaux. Aussitôt que vous apercevez des bulles d'air montant à la surface à intervalles réguliers (après 35 ou 45 minutes environ), vous pourrez continuer la cuisson conformément aux indications de durée et de température du tableau.



Une fois le four éteint, laissez refroidir les bocaux dans le four pendant au moins 20 minutes.

Tableau Einkochen im Backofen

	Température en C	Jusqu'à la formation des bulles	Suite de la stérilisation
Fruits à baies Fraises Myrtilles Framboises Groselles	150-160	30-45 Min	—
Fruits à noyau Fruits à chair ferme Poires, Pommes Coings Pruneaux Groselles vertes	150-160	30-45 Min	150 °C 15 Min
Légumes Chou-rave Haricots Petits pois Carottes Asperges Champignons	150-160	ca 45 Min	150 °C 80-120 Min
Purée de pommes Purée de tomates	150-160	30-45 Min	120 °C 15-20 Min
Viande	150-160	30-45 Min	120 °C 80-90 Min

Cuisson vapeur			
Préparation	Position Sélecteur	Niveau	TPS de cuisson
Riz 1 volume de riz = 1 volume d'eau		1	30 min
Carottes coupées en rondelle		1	30 min
Petits pois surgelés		1	30 min
Pommes de terre coupées en dés		1 et 3	30 min
Pommes de terre entières (petites)		1 et 3	40 min
Les temps de cuisson (ainsi que le volume d'eau pour la cuisson du riz) sont données à titre indicatif. – Le temps de cuisson n'est pas fonction de la quantité de légumes. Les aliments doivent être disposés horizontalement et pas empilés.			

Cuisson alternée				
Préparations	Position Sélecteur	Niveau	Température °C	Durée en min.
Décongelation et réchauffage de plats cuisinés		1,3,4	160	20 – 22
Réchauffage de plats cuisinés		1,3,4	120–160	12 – 15
Réchauffage de plats de légumes		2	130–150	20
Cuisson de petits pains		1,3	200–230	15 – 18
Réchauffage de pâtés en croûte		1,3	150	10
Les températures et temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.				

Cuisson enchaînée					
Préparation	Position Sélecteur	Fonction	Température °C	Niveau	TPS de cuisson
Rôti de veau Pommes de Terre	 	air pulsé vapeur	190	1	(1) 30 min
				3	
Rôti de porc Carottes		air pulsé vapeur	180	1 3	(1) 30 min
(1) Il faut compter 15 minutes de cuisson pour 1 cm d'épaisseur. – Les températures et temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la recette. Les accessoires: la lèche-frite placée sous la grille support pour le rôti, la grille support ou la plaque à pâtisserie pour les légumes.					

Exemples de cuisson avec chaleur tournante, chaleur supérieure/inférieure et turbo-pizza












Type de cuisson	Chaleur tournante		Durée de cuisson appr. en min.	Chaleur Sup./Inf.		Turbo Pizza	
	Température °C	Reinure		Température °C	Reinure	Température °C	Reinure
Pâte mélangée Gâteau Couronne Cake Biscuit sablé Tartifles en moule démontable avec appareil aux fruits sur plaque à gâteau avec appareil sec sur plaque à gâteau Pain d'épice sur plaque	150-160	1	65-75	175	1		
	160-175	1 ou 2	35-50	175	1		
	150-160	1 ou 2	60-75	165-175	1		
	160-175	2	60-70	170	1		
	160-170	2 ou 3	20-30	180-200	2		
	160-175	2 ou 3	45-50	180-200	2		
	160-175	2 ou 3	30-50	175	2	160	1
	160-175	2 ou 3	25-40	175	2		
	160-160	2 ou 3	25-40	180-200	2		
	160-170	2 ou 3	25-40	180-200	2		
Pâte brisée Fond de tarte dans moule avec séré dans moule avec fruits avec appareil Couronne aux noix	150-160	2	20-35	190-200	2		
	150-160	2	70-90	170-180	1	150-160	1
	160-170	2	30-50	180-200	1	150-160	1
	160-170	2	30-40	175-200	2	150-160	1
	160-170	2	35-45	180	2		
Pâte à biscuit Tourte, 4 oeufs, moule Ø 26 cm Tarte avec appareil Biscuit roulé	160	2	30-40	170-180*	1		
	160-175	2 ou 3	15-25	190*	2		
	180-190	2 ou 3	15-20	190*	2		
Pâte levée Gâteau Couronne Nid d'abeille Tarte au séré Gâteau de Noël, 500 g de farine Tresse	150-160	1 ou 2	45-60	175	1	160-180	1
	160-175	1 ou 2	25-35	180	1 oder 2	160-180	1
	160-180	2 ou 3	30-40	180-200	2	160-180	1
	160-180	2 ou 3	20-30	180-200	2	160-180	1
	160-175	2 ou 3	35-45	180-180	2	160-180	1
	170-180	2	50-65	175-200*	1 oder 2		
Petits fours Meringue Biscuits aux blancs d'oeufs (macarons) Pâte brisée Pain d'épice/pâte pour pain d'épice Pâte feuilletée Pâte levée Pâte à biscuit Pâte mélangée	50-100	1 plaque: 2 ou 3	60-120	70-90*	2	Les modes de cuisson, les rainures et les températures recommandées sont imprimés en gras. * préchauffer le four jusqu'à ce que le témoin lumineux rouge s'allume	
	100-125	2 ou 3	30-40	125-150*	2 oder 3		
	140-160	2 plaques: 1 et 3	20-40	180-190*	2 oder 3		
	160-175	3 plaques: 1, 3 et 4	20-30	175	2 oder 3		
	190-200		20-30	200-220*	2 oder 3		
	175-190		15-25	200*	2 oder 3		
170-180		10-20	180-200*	2 oder 3			
170-180		15-25	180-200*	2 oder 3			
Pâte à chou	180-200	1 plaque = 2 ou 3 2 plaques = 1 et 3	25-45	200-220*	2 oder 3		
Strudel sucré	180-200	2.	35-45	200-220	2		

Exemples de rôissage avec chaleur tournante et chaleur supérieure/inférieure






Aliment	Chaleur tournante		Durée de cuisson appr. en min.	Chaleur sup./inf.	
	Température °C	Reinure		Température °C	Reinure
Rôtis Porc, veau, par cm d'épaisseur Boeuf, gibier, par cm d'épaisseur Filet, rôti, par cm d'épaisseur Rôti haché, 750 g	160 - 170 160 - 170 150 - 170 180 - 200	1 1 1 1	15 - 18 15 - 18 10 - 12 35 - 60	175 - 200 175 - 200 180 - 200 200	2 2 2 2
Morceaux à griller Saucisses "cardon bleu" Escalopes panées Côtelettes panées Boulettes Fôie Blancs de poulet panés	220* 220* 220* 220* 250* 220*	2 2 2 2 2 2	6 - 8 13 - 15 14 - 16 15 - 20 6 - 10 15 - 20		
Poisson A l'étuvée, 1-1,5 kg Grillé, 1-1,5 kg Filets, truites	175 - 200 200 - 225 200 - 225	1 1 2	40 - 50 35 - 45 15 - 20	175 - 200 200 - 225 200 - 225	1 2
Volaille Canard, 1,5-2 kg Oie, 3 kg Coquelet, 1 kg Dindon/dinde farcie, 5 kg	160 - 180 160 160 - 170 160	1 1 1 1	90 - 150 150 - 210 45 - 60 180 - 240	180 180 200 160 - 175	2 1 2 1
Gibier à poils et à plumes Lièvre, 2 kg Cuisson de chevreuil, 2 kg Cuisson de cerf, 2 kg Faisan, canard sauvage, perdreau	170 160 - 175 160 - 175 170 - 180	1 1 1 1	60 - 90 90 - 150 90 - 180 35 - 60	200 200 175 - 200	2 2 1
Vieilles Gros morceaux, 2 kg Poulets	jusqu'à 50 jusqu'à 50	1 ou 2 1 ou 2			

Préparation	Chaleur tournante		préchauffage	
	Température en °C	Reinure	Durée de cuisson approx.	
Chou-fleur avec sauce hollandaise	225	3	15-20	
Ragoût fin	220-240*	3	10-12	
Toasts, pain blanc avec garniture	250*	1 et 3	6-8	
Oeufs meringués	250*	3	2-3	

Exemple de cuisson avec gril infrarouge et grand gril

Aliment	Touche	Température °C	Rainure	Courbure de la grille	Durée en min (approx.)
4 côtelettes de porc		240	3	dessus	1er côte 15 2e côte 10
Médallions de porc		230	4	dessous	1er côte 10-11 2e côte 7
Steak de filet		230	4	dessous	1er côte 12 2e côte 10
2 demi-poulets		230	3	dessous	1er côte 28 2e côte 15
Cuisses de poulet		230	3	dessus	1er côte 17 2e côte 10
Saucisses à griller, jusqu'à 6 poses		240	3	dessus	1er côte 10 2e côte 5
Saucisses à griller, jusqu'à 12 poses		240	3	dessus	1er côte 10 2e côte 7
Filets de poisson marinés		230	3	dessus	1er côte 13 2e côte 5
4 truites arc-en-ciel		230	3	dessus	1er côte 11 2e côte 10
Toast sans garniture		240	4	dessous	1er côte 3-4
Toast avec garniture		240	3	dessus	1er côte 10-11

Exemples avec le gril turbo

Grilligut	Touche	Température °C	Rainure		Durée min	tourner après ... min
			pour plaque	pour grille		
Poulet, 900-1000 g		160	1	2	60	30
Rôti de porc 1000 g		150	1	1	95	50
Cou de porc farci, 1500 g		160	1	2	90	45
Rosbif, 1500 g		180	1	2	50	25
Gratin de nouilles		160	-	1	45	-

Nettoyage

de plans de cuisson en vitrocéramique et des platines de cuisson

contiennent ne résiste cependant pas aux températures élevées. C'est la raison pour laquelle il faut entretenir régulièrement le plan de cuisson.

Plans de cuisson en vitrocéramique

Nettoyez soigneusement et régulièrement votre plan de cuisson en vitrocéramique lorsqu'il est tiède ou froid. Évitez la carbonisation répétée des taches.

Pour nettoyer, utilisez des chiffons propres ou du papier ménager, des produits d'entretien tels que ... ainsi que le racloir prévu à cet effet.

Pour l'entretien, vous pouvez utiliser ...

Choisissez votre produit de nettoyage en fonction du degré de saleté.

Éliminez les salissures légères et non carbonisées à l'aide d'un chiffon humide et si nécessaire un peu de produit à vaisselle.

Toutes les salissures importantes et tenaces s'éliminent facilement avec le racloir. Quant aux taches de calcaire et d'eau ainsi qu'aux projections de graisse et aux colorations métalliques lisées, elles se nettoient sans peine avec ...

Rincez abondamment pour éliminer toute trace de produits d'entretien, car ceux-ci peuvent être corrosifs s'ils sont chauffés. Séchez ensuite soigneusement.

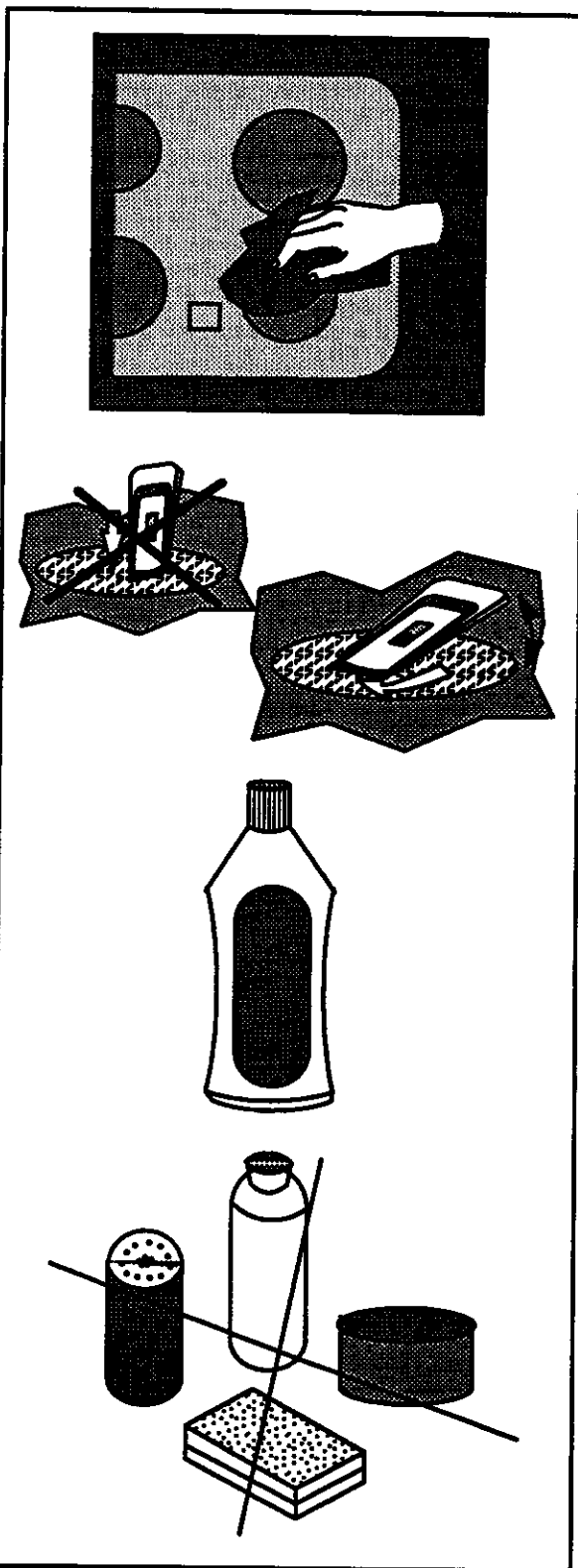
N'utilisez jamais de produits qui corrodent ou rayent tels que les sprays pour fours ou pour grils, les détachants, les décapants, le sable et les éponges abrasives.

Les rayures peuvent aussi par exemple être dues à des grains de sable frottés sur le plan de cuisson par le déplacement d'une casserole. Certaines casseroles et poêles sont par ailleurs pourvues de bords et d'arêtes pouvant rayer la vitrocéramique lorsqu'on les déplace sans les soulever. Il en va de même pour les casseroles et les poêles en fonte ou les ustensiles en émail pourvus de fond en électrographite.

N'utilisez que des casseroles propres et sèches. Évitez de chauffer des casseroles vides.

N'approchez pas les objets et matériaux susceptibles de fondre (plastique, alu, papier de cuisson, etc.) du plan de cuisson. Faites preuve de prudence avec les préparations et les liquides sucrés. Si, malgré toutes vos précautions, quelque chose a fondu sur la surface de cuisson, ôtez-la immédiatement - la surface doit obligatoirement être encore chaude - pour éviter toute détérioration du revêtement. Vous pouvez en outre prévenir tout dégât dû au sucre ou aux mets sucrés par un entretien régulier avec ..., et ce, tout particulièrement avant la préparation de mets très sucrés.

Ces produits protègent la surface et la rendent insalissable. Le film protecteur en silicone qu'ils



Problèmes particuliers

Un détachant chimique ne suffit pas. Essayez d'utiliser le racloir et peut-être arriverez-vous plus vite à vos fins.

Des colorations métalliques apparaissent sur les zones de cuisson. Il est évident que vous utilisez essentiellement des produits inadéquats. Ces colorations peuvent cependant être éliminées avec ... et beaucoup d'huile ... de coude.

La vitrocéramique est rayée ou ébréchée. Vous avez utilisé des poêles et des casseroles inadéquates. Vous ne pouvez rien faire pour remédier à ces traces inesthétiques, mais celles-ci seront sans conséquence sur le fonctionnement de votre plan de cuisson.

Des taches sombres sont apparues. Si vous n'arrivez pas à les éliminer avec un produit d'entretien prévu à cet effet, la surface est probablement émerisée à cause de l'utilisation de produits inadéquats ou de casseroles dont le fond n'est pas lisse.

Platines de cuisson émaillées ou en acier inoxydable

Nettoyez les platines avec de l'eau chaude et un produit d'entretien disponible dans le commerce. Pour les platines en acier inoxydable, nous recommandons par exemple ... Quant aux platines émaillées, il est conseillé de les enduire de vaseline avant le premier usage puis environ toutes les quatre semaines par la suite pour faciliter le nettoyage.

Passez un chiffon humide sur les plaques en fonte et allumez-les brièvement pour les sécher. Ôtez les taches dues au débordement des casseroles en frottant légèrement avec de la laine d'acier saponifiée. De temps à autre, frottez les plaques avec un produit d'entretien disponible dans le commerce ou de l'huile dépourvue de résine.

Dès le premier chauffage ou en cas d'utilisation intensive, le bord en acier inoxydable peut présenter des taches jaunes ou noires. Cette réaction normale est due à la nature du matériau. Ces taches peuvent être éliminées facilement avec un produit adéquat. Nous recommandons l'utilisation de produits pour les surfaces chromées et l'acier inoxydable.

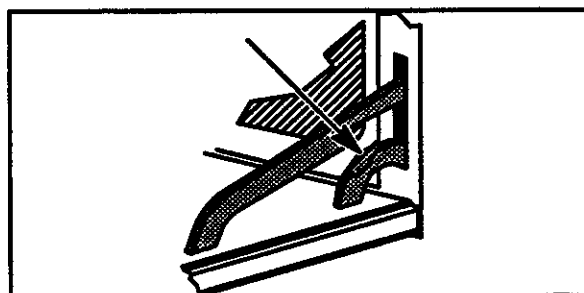
N'utilisez ni éponges ni produits d'entretien abrasifs.

Nettoyage

Four, accessoires et panneau frontal Montage et démontage des éléments du four

Avant de nettoyer le four, assurez-vous que tous les corps de chauffe sont éteints et suffisamment refroidis après la dernière utilisation. Seul l'éclairage peut être activé.

Pour le nettoyage de la porte, veillez à ce que la charnière reste entièrement ouverte (III.).



Four

Les programmes de cuisson et de rôtissage qui nécessitent des températures très élevées entraînent des salissures qui pénètrent parfois dans la surface émaillée. Celles-ci ne peuvent être éliminées qu'à grand peine, certaines nécessitant en outre l'utilisation de produits spéciaux.

Le nouveau système de nettoyage CleanEmail est une innovation dans le domaine de l'émailage par poudre. Cet émail spécial est en effet à la fois mieux vitrifié et plus lisse.

Toutes les taches, du jus de rôti à la pâte à pain en passant par l'acide de fruits, peuvent être ôtées sans peine.

Cette nouvelle technique répond à une demande accrue de système de nettoyage plus efficaces et tenant compte des impératifs de la protection de l'environnement. CleanEmail ne nécessite aucune énergie supplémentaire (comme les appareils à pyrolyse); il est en outre plus avantageux que les accessoires catalytiques.

Le four est équipé de parties intérieures amovibles recouvertes d'une couche catalytique autonettoyante. Ces plaques soumises à un traitement spécial éliminent automatiquement toutes les projections de graisse et les petites salissures consécutives à l'utilisation du four à haute température sans nécessiter de programme séparé. En cas d'utilisation fréquente du four pour rôtir ou griller, le système ne garantit cependant pas l'élimination des grandes taches de graisse qui peuvent en résulter.

Pour nettoyer les plaques, il suffit de les sortir du four et de les laver à l'eau très chaude additionnée de savon neutre et de les frotter avec une brosse douce. N'utilisez jamais de produit de rinçage, de produit d'entretien puissant ou de spray pour four.

Selon l'utilisation du four, vous pouvez changer les plaques catalytiques à intervalles plus ou moins longs (service de pièces de rechange).

Nettoyez les surfaces émaillées du four à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez.

Si vous utilisez du spray pour four, évitez les produits abrasifs et décapants pouvant endommager l'émail.

Nettoyez les grilles pour cuire, rôtir et griller ainsi que la plaque à rôtir, les plaques à gâteau et les moules à gâteau à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Filter à graisse

Laver le filtre à graisse après chaque utilisation avec une brosse douce dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou glissez-le simplement dans le lave-vaisselle. En cas de salissure tenace, laissez-le tremper quelque temps dans une solution ...

Commandes et porte du four

Nettoyez les commandes et la porte du four à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle ou d'un produit pour les vitres, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon. Pour l'intérieur du four, n'utilisez que de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Appareils avec extérieur en acier inoxydable

Nous vous recommandons de nettoyer et d'entretenir soigneusement et régulièrement les surfaces extérieures en acier inoxydable avec des produits prévus à cet effet.

Veillez respecter les modes d'emploi de ces produits. N'utilisez jamais de produits abrasifs et décapants.

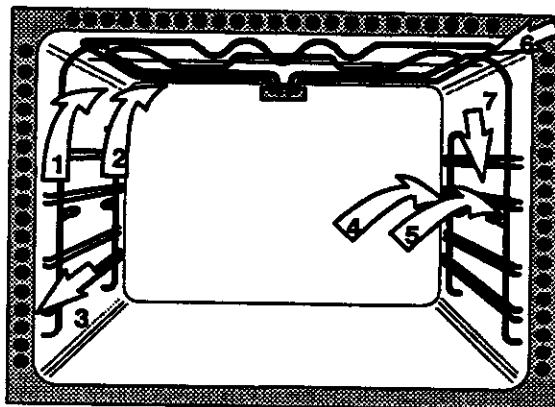
Versez tout d'abord un peu de produit sur un chiffon humide, nettoyez le four puis séchez-le avec un chiffon propre.

Lors du nettoyage, veillez à traiter la surface dans le sens du revêtement inoxydable (fines lignes horizontales).

Montage et démontage des glissières

Les glissières peuvent être ôtées pour faciliter le nettoyage du four.

Levez d'abord des grilles devant et derrière, décrochez-les et sortez-les du four.



Pour remettre les glissières en place, commencez par mettre les crochets de fixation arrière, puis les crochets avant. Appuyez ensuite sur le bas de la grille pour la fixer. Contrôlez que le corps de chauffe supérieur se trouve au-dessus de l'étrier de retenue.

Montage et démontage des parties intérieures du four émaillées par catalyse

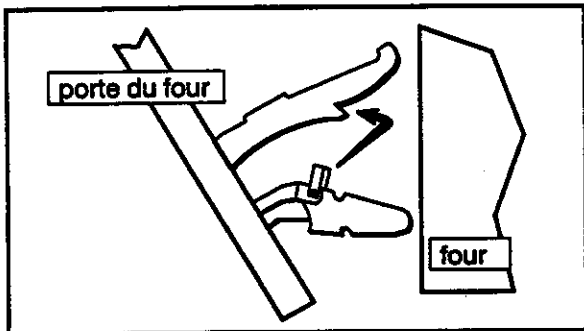
Pour décrocher les grilles de support, sortez d'abord l'élément coulissant situé au-dessus du corps de chauffe de la chaleur supérieure. Retirez ensuite les deux parties latérales du four émaillées par catalyse. La paroi de séparation de même matériau ne peut être extraite qu'avec un outil approprié. Pour ce faire, débranchez d'abord l'appareil, désactivez ou dévissez les fusibles. Confiez si possible ce travail à un spécialiste.

Pour remettre ces éléments en place, procédez en sens inverse. La conception exclut tout risque d'inversion.

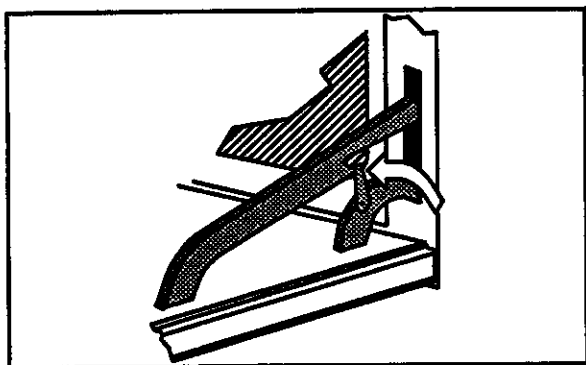
Pour remettre la grille en place, vissez d'abord légèrement les écrous des boulons à l'arrière puis glissez la grille en place à l'arrière. Serrez ensuite fermement les écrous à l'avant ainsi que tous les autres écrous. Veillez à ce que le corps de chauffe supérieur soit au-dessus de l'étrier de retenue.

Montage et démontage de la porte du four

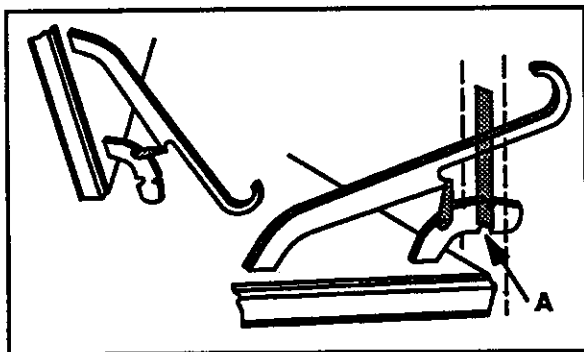
La porte du four peut être démontée pour faciliter le nettoyage.



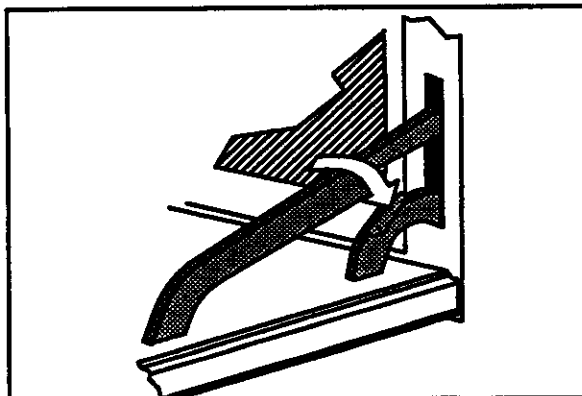
Poussez les deux étriers rabattables de la partie inférieure de la charnière et accrochez-les dans la partie supérieure. Si nécessaire, poussez légèrement la porte vers le bas.



Saisissez la porte de chaque côté et soulevez-la légèrement pour sortir les crochets inférieurs de leur fente. Tirez la porte vers l'avant pour faire sortir également des fentes les parties supérieures de la charnière.



Pour remettre la porte en place, introduisez tous les éléments de la charnière simultanément et poussez-les vers le bas. L'entaille inférieure de la plus petite partie de la charnière doit s'encliqueter dans la fente du cadre du four.



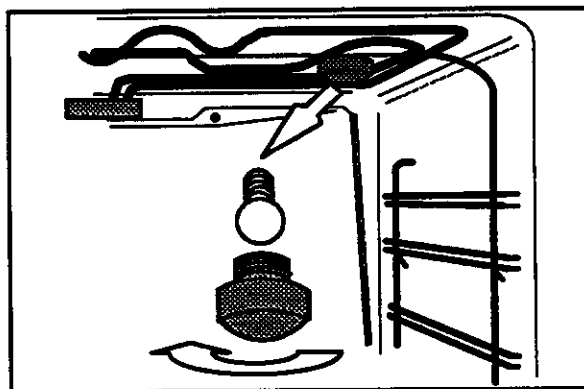
Décrochez ensuite les deux étriers de la partie supérieure de la charnière et poussez-les vers le bas. Contrôlez que la porte est bien parallèle et qu'elle est étanche de tous les côtés.

Changement de l'ampoule d'éclairage du four

Le four est équipé d'un éclairage supérieur et latéral.

Vous pouvez changer vous-même les ampoules défectueuses. Contrôlez cependant au préalable que l'interrupteur du four est sur 0.

Situé en haut à droite, l'éclairage supérieur est protégé par un globe en verre qui se dévisse.



L'éclairage latéral est protégé par un élément carré en verre spécial. Retirez précautionneusement la protection par les coins à l'aide d'un large tournevis.

Les ampoules de remplacement doivent supporter des températures allant jusqu'à 300 C
en haut: 40 watts/230 V - E 14
sur les côtés: 25 watts/230 V - E 14

Vous pouvez vous procurer ces ampoules dans le commerce ou auprès de notre service de pièces de rechanges.

Directives d'installation

Attention! Ce four encastrable se distingue par un point de couleur. Les éléments qui le composent le réservent exclusivement à des plans de cuisson en vitrocéramique et des platines de cuisson en émail et en acier inoxydable portant le même symbole.

CH

Les murs et les plafonds inflammables situés au-dessus de la surface de cuisson doivent être recouverts d'une matière réfractaire, conformément aux directives cantonales de la police du feu.


Contrairement aux directives d'installation de l'ASE, ch. 47 330.1, ces appareils peuvent être encastrés dans un matériau inflammable.

Raccordement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste. Les dispositions de la VDE et les directives du fournisseur local d'électricité doivent être respectées.

Avant de raccorder l'appareil, contrôlez si la tension indiquée sur la plaque signalétique, à savoir la tension nominale de l'appareil, correspond à la tension du réseau à disposition.

La plaque signalétique des fours et des cuisinières encastrables se trouve sur le cadre inférieur.

Les appareils doivent être raccordés selon la tension réseau disponible (voir schéma). Le fil de protection (mise à terre) doit être relié à la borne . Si nécessaire, changez les pontages de la borne.

Le raccordement au réseau doit être effectué de façon à assurer la séparation de tous les pôles, avec un espace d'au moins 3 mm entre les ouvertures, par ex. à l'aide d'un automate LS, d'un disjoncteur FI ou d'un fusible.

Utilisez un câble de type H05VV-F (ou plus) pour le raccordement au réseau.

La protection contre les contacts accidentels doit être garantie par un encastrement de l'appareil conforme aux directives de la VDE.

Il en va de même pour la partie arrière de l'appareil qui ne doit pas être accessible librement en cas d'encastrement distant d'une paroi.

Attention! Pour les services, l'appareil doit être débranché et les fusibles désactivés ou dévissés.

Encastrement dans des meubles de cuisine

Les meubles d'encastrement doivent être pourvus d'un revêtement plastique ou d'un contre-placage pouvant résister à une température de 130 C.

L'utilisation de matériaux plastiques inadaptés et de colle ne résistant pas à la chaleur peuvent entraîner une déformation et un décollement du revêtement. En cas de doute, renseignez-vous auprès du fabricant du meuble encastrable.

Ôtez toute feuille de protection de l'appareil avant de mettre celui-ci en marche.

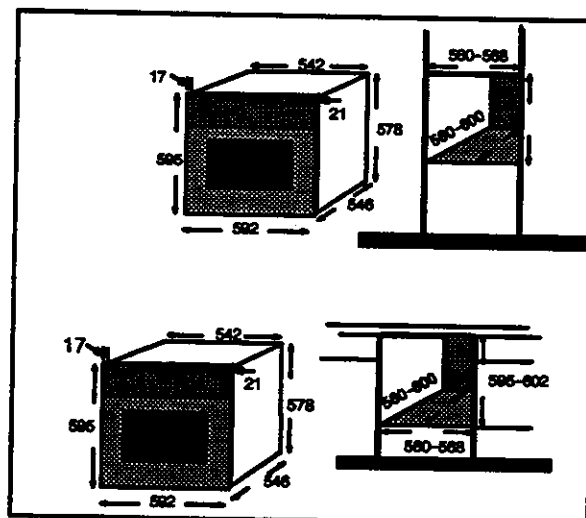
Une fois l'appareil branché, allumez chaque corps de chauffe l'un après l'autre pendant quelques instants à la chaleur maximale pour contrôler le bon fonctionnement.

En ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes, le présent appareil appartient à la catégorie Y. La paroi arrière et un des côtés de cet appareil et de son boîtier peuvent être placés contre un mur ou un meuble de n'importe quelle hauteur, l'autre côté étant placé contre un appareil ou un meuble de même hauteur que l'appareil.

Cuisinières et fours électriques encastrables

Dimensions

L'ouverture destinée à accueillir l'appareil doit correspondre aux dimensions courantes. Le schéma ci-dessous vous donne quelques conseils clairs à ce sujet.

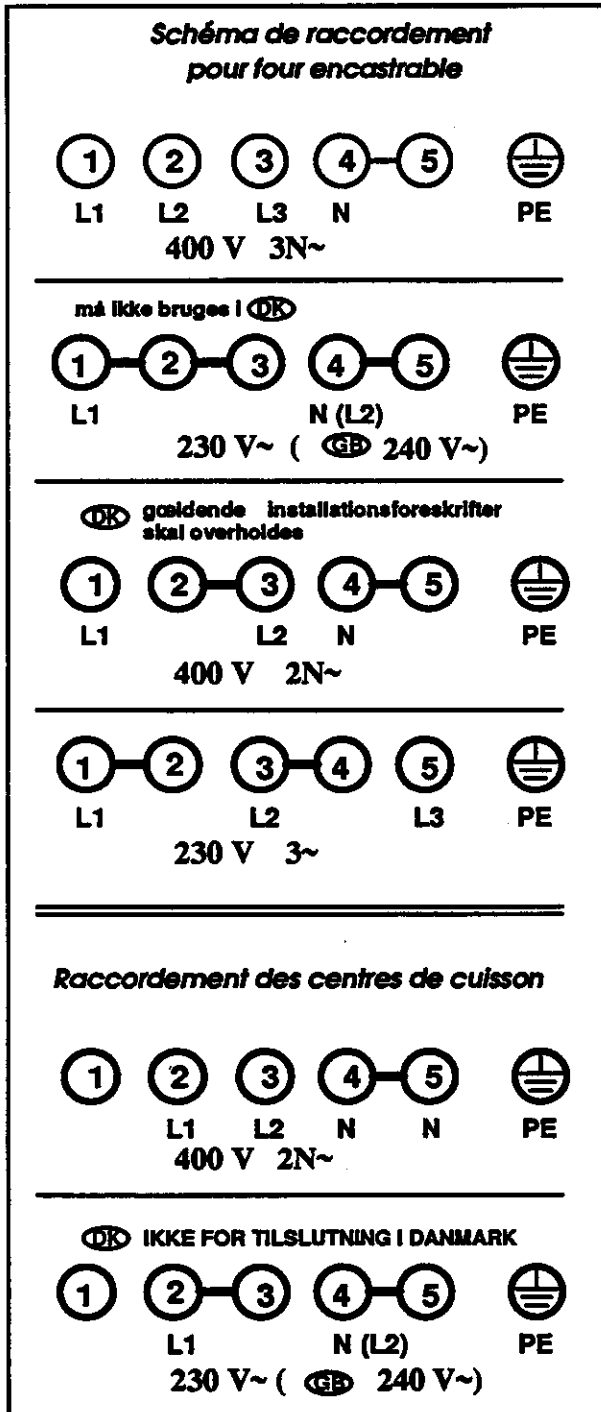


Raccordement électrique

La borne de raccordement au réseau se trouve au dos de l'appareil, derrière une plaque protectrice coulissante.

Le câble de raccordement doit être fixé à la borne plate conformément à un des schémas ci-après. Assurez le câble contre la traction.

Remettre la plaque coulissante en place et visser aussi fermement que possible vers le bas.

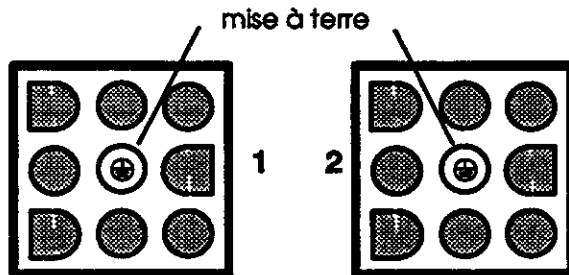


Encastrement

Placez le four ou la cuisinière dans l'armoire d'encastrement et alignez-le. Introduisez les vis livrées avec l'appareil dans les gaines en plastique à droite et à gauche du cadre du four et vissez fermement.

Raccordement de centre de cuisson

Lors du raccordement électrique entre le centre de cuisson et le four encastrable, il convient de veiller à ce que la mise à terre (CP/vert-jaune) soit toujours reliée au pôle central des deux prises à 9 pôles. Contrôlez la marque sur l'appareil, entre les deux prises.



Les instructions pour l'encastrement dans la surface de travail d'une cuisine se trouve dans le jeu de documents sur le centre de cuisson.