E4107-5

Notice d'utilisation

Four électrique
encastrable

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

Sommaire

Notice d'utilisation 3

Avertissements importants 3

Description de l'appareil 5

- Vue d'ensemble 5
- Bandeau de commandes 5
- Equipement du four 6
- Accessoires du four 7

Avant la première utilisation 8

- Régler et modifier l'heure du jour 8
- Premier nettoyage 8

Commande des foyers 9

- Réglage du niveau de cuisson 10
- Cuisson avec commande automatique de démarrage de la cuisson 10
- Arrêt automatique des zones de cuisson 11

Commande du four 12

- Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt 12
- Fonctions de four 13
- Mettre en place les accessoires 13
- Ensemble gril 14
- Insérer/enlever le filtre à graisse 15
- Fonctions de l'horloge 16

Conseils d'utilisation et guide des cuissons 21

- Tableau de cuisson 21
- Cuisson 22
- Faire rôtir 29
- Grillades de surface 31
- Décongélation 31
- Sécher des aliments avec le Air chaud 32
- Faire des conserves 33

Nettoyage et entretien 34

- Extérieur de l'appareil 34
- intérieur du four 34
- Accessoires 34
- Filtre à graisse 34
- Eclairage du four 35
- Voûte du four 35
- Porte du four 36
- Porte du four 37

Que faire si ... 39

Protection de l'environnement 40

Service après-vente 41

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:

⚠ Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.

ℹ Informations générales et conseils

Informations écologiques

Notice d'utilisation

Avertissements importants

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien qualifié.**
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : retirez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **d'un service après vente.** Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à votre service après vente ou à votre magasin vendeur.

Sécurité pour les enfants

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil. Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

Sécurité durant l'utilisation

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Faire attention lors du raccordement d'appareils électriques à des prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électriques ne se coincent **pas** dans la porte du four chaud et qu'ils ne puissent pas entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes.
- **Avertissement : Danger de brûlures !** L'intérieur du four devient chaud pendant son fonctionnement.
- Si vous utilisez lors d'une cuisson des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Évitez de manipuler de la braise, de faire des étincelles ou du feu à proximité du four.

Conseils relatifs à l'acrylamide
Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

Pour éviter d'endommager l'appareil

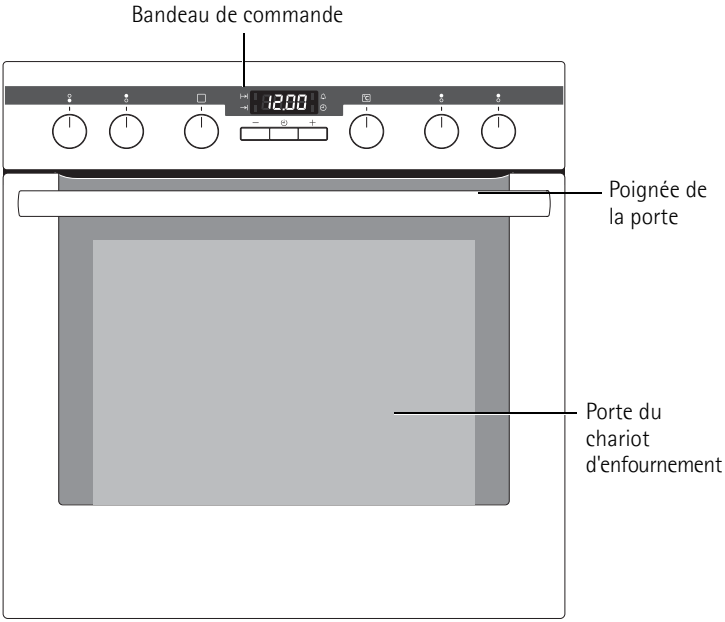
- Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Ne posez pas de charge lourde sur la porte du four ouverte.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, notamment sur les rebords de la vitre frontale, sous peine de la briser.
- Ne stockez pas d'objets inflammables dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela risquerait d'abimer l'émail.
- Une fois le ventilateur de refroidissement à l'arrêt, veillez à ne conserver aucun aliment ouvert dans le four. Il se peut que de l'humidité se forme à l'intérieur du four ou sur la vitre du four et que celle-ci se dépose également sur vos meubles.

Remarque relative au revêtement en émail

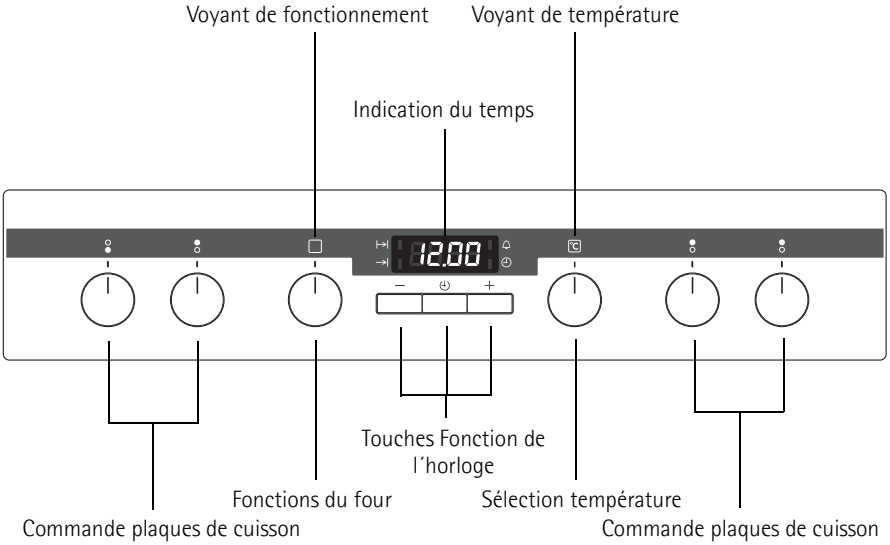
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant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

Description de l'appareil

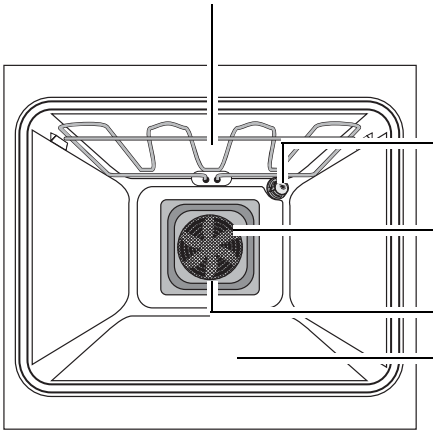
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes

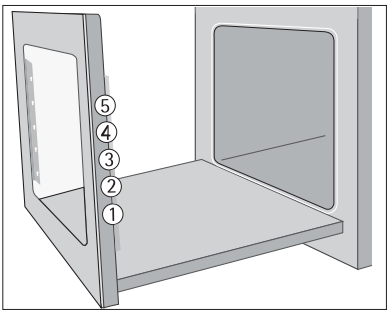


Equipement du four



Gradins

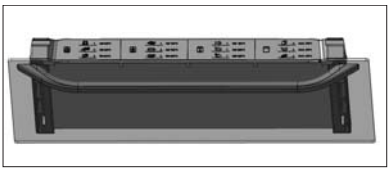
Dans l'enceinte du four, se trouvent 2 glissières avec 5 niveaux de gradin.



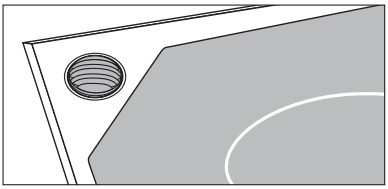
Intérieur de porte

La numérotation des gradins figure sur les deux côtés, à l'intérieur de la porte du chariot de cuisson.

Vous trouverez en outre des informations succinctes sur les fonctions du foursur les gradins à utiliser et sur les températures recommandées pour la préparation des mets les plus courants.



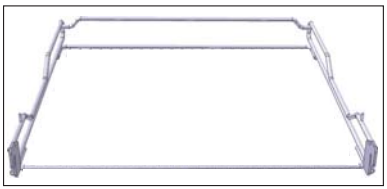
Sortie de vapeur du four
La vapeur sortant du four est guidée directement vers le haut via la sortie située à l'arrière de la table de cuisson.



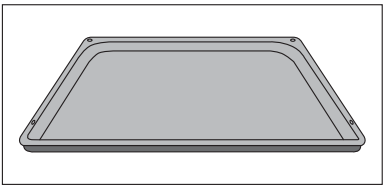
Accessoires du four

Grille amovible
Pour les plats, les moules à gâteaux, les rôtis et les grillades.

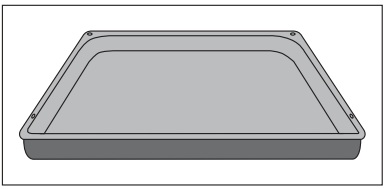
Cadre d'accrochage
Pour accrocher la plaque à pâtisserie et la lèchefrite.



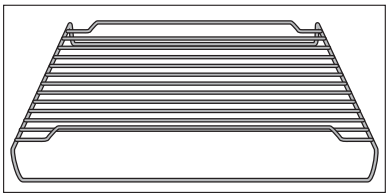
Plateau multi-usages
Pour gâteau, biscuits, pizza



Rôtissoire
À utiliser pour rôtir des aliments ou pour recueillir les graisses.



Grille accessoire
À placer dans la lèchefrite pour rôtir et griller.

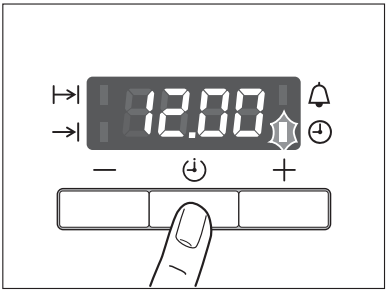


Avant la première utilisation

Régler et modifier l'heure du jour

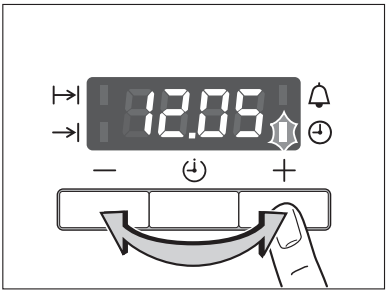
Le four ne fonctionne qu'après le réglage de l'heure du jour.

Après le branchement électrique ou après une coupure de courant, le voyant correspondant à la fonction Heure clignote automatiquement.

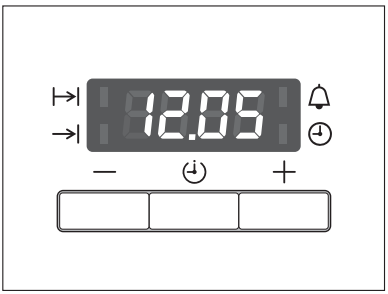


1. Pour modifier le réglage de l'heure du jour, appuyez sur la touche Sélection jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Heure clignote.

2. A l'aide de la touche + ou —, sélectionnez l'heure du jour actuelle.



Au bout d'env. 5 secondes, le clignotement disparaît et l'horloge affiche le nouveau réglage de l'heure.



L'appareil est prêt à fonctionner.

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

Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.

Attention : N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs pour le nettoyage ! La surface pourrait s'endommager.

Pour nettoyer les parties antérieures en métal, utilisez des produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Positionnez le sélecteur de fonctions du four sur Eclairage ☼.
2. Sortez tous les accessoires et nettoyez-les à l'aide d'un détergent doux.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade.

Commande des foyers

Tenez également compte du mode d'emploi de votre table de cuisson encastrée. Il contient des indications précieuses sur les récipients de cuisson, la commande, le nettoyage et l'entretien.
La description ci-après n'est pas valable pour les foyers à induction.

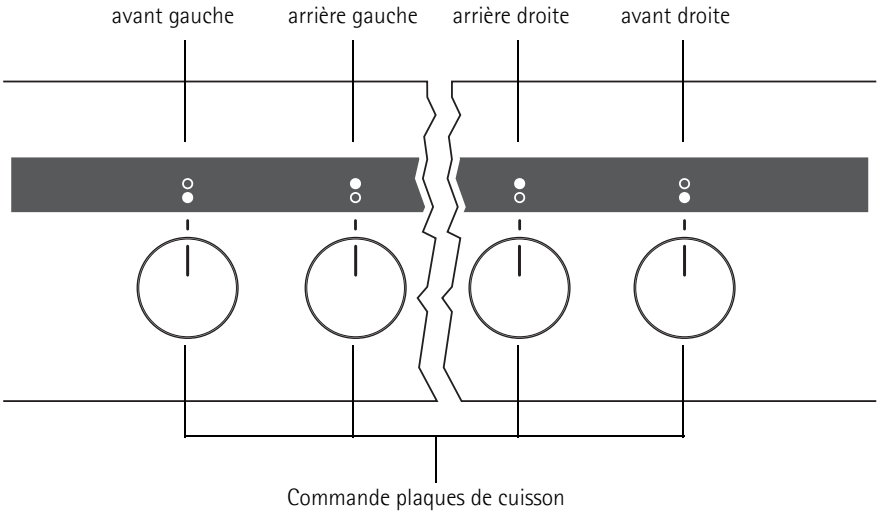
Niveaux de cuisson

- Pour régler le niveau de cuisson, sélectionnez un chiffre de 1 à 9.
- Il vous est possible de sélectionner un niveau intermédiaire entre les chiffres 2 et 7.
- Chaque commande de foyer est en outre équipée d'une commande automatique de démarrage de la cuisson.

≀≀≀ = Position de Maintien au chaud
1 = niveau le plus bas
9 = puissance maximum
A = démarrage automatique de la cuisson

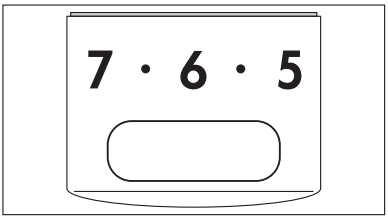
Coupez la zone de cuisson env. 5-10 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur restante. Vous économiserez ainsi l'énergie électrique.

La cuisinière est équipée de **commandes de foyer escamotables**.
Pour utiliser la commande de foyer, enfoncez le bouton correspondant. Le bouton sort alors de son logement.

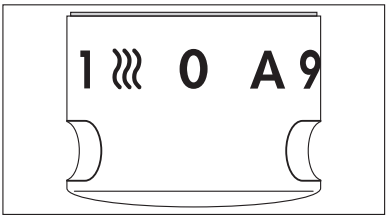


Réglage du niveau de cuisson

1. Sélectionner le niveau de cuisson.



2. Revenez en position arrêt pour terminer la cuisson.



Le voyant de contrôle du fonctionnement des zones de cuisson reste allumé aussi longtemps que la zone de cuisson correspondante est en fonctionnement.

Cuisson avec commande automatique de démarrage de la cuisson

Lorsque vous cuisinez en mode de cuisson automatique, le foyer fonctionne à pleine puissance pendant un temps défini, puis il poursuit la cuisson au niveau de cuisson sélectionné.

1. Tournez la commande du foyer àfond vers la droite pour activer la saisie automatique.
2. Puis tournez la commande du foyer dans le sens inverse et positionnez-la sur le niveau de cuisson souhaité.
3. Pour mettre fin au processus de cuisson, replacez celle-ci sur la position "0".

Si vous sélectionnez un niveau de poursuite de la cuisson supérieur au cours de la durée de cuisson, par ex.si vous passez du niveau "3" au "niveau 6", le temps déjà écoulé avant la saisie automatique sera pris en considération. La sélection d'un niveau de cuisson inférieur entraîne l'arrêt immédiat de la saisie automatique.

Il vous est possible d'interrompre la cuisson automatique de manière anticipée en positionnant d'abord la commande des foyers sur Arrêt et en réglant ensuite à nouveau le niveau de poursuite de la cuisson souhaité.

Temps de cuisson avec commande de démarrage automatique de la cuisson

Position de la commande	Durée de cuisson en commande automatique de démarrage de la cuisson
A et 9	sans Commande de démarrage automatique de la cuisson
A et 8	4,5 minutes
A et 7	3,5 minutes
A et 6·	3 minutes
A et 6	2 minutes
A et 5·	12,5 minutes
A et 5	10 minutes
A et 4·	8 minutes
A et 4	6,5 minutes
A et 3·	5,5 minutes
A et 3	5 minutes
A et 2·	3 minutes
A et 2	2 minutes
A et 1	1 minutes
A et ≀≀≀	0,5 minutes

Observez les premiers processus de cuisson. Cela vous permettra de définir quel est le niveau de cuisson le mieux approprié avec "l'ustensile utilisé", pour "les plats et les quantités" à cuisiner.

Arrêt automatique des zones de cuisson

Si une des zones de cuisson n'est pas mise à l'arrêt après un certain laps de temps ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson se met à l'arrêt automatiquement.

L'affichage de la zone de cuisson arrêtée indique —.

La zone de cuisson s'arrête après les délais suivants :

- Niveau de cuisson 1 - ·2 au bout de 6 heures
- Niveau de cuisson 3 - 4 au bout de 5 heures
- Niveau de cuisson ·4 - ·5 au bout de 4 heures
- Niveau de cuisson 6 - 9 au bout de 1,5 heures

Remise en fonctionnement après l'arrêt automatique

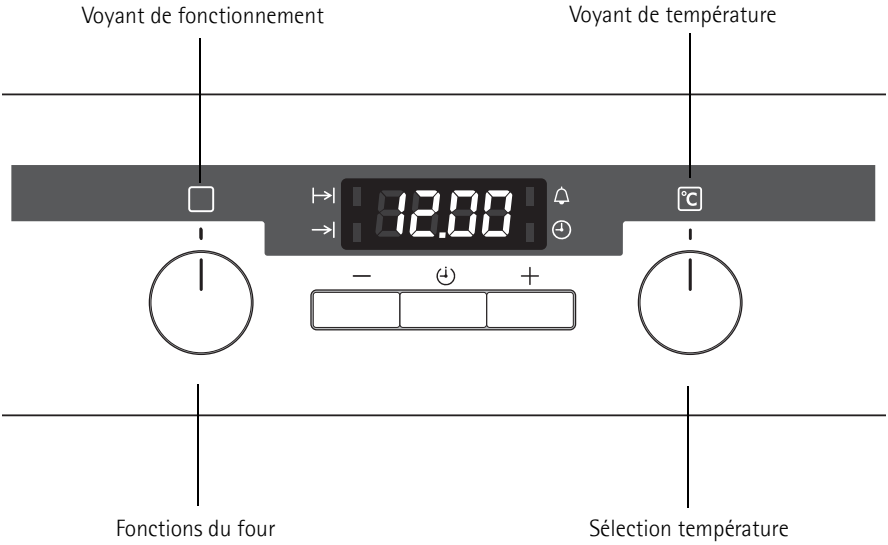
Pour remettre l'appareil en fonctionnement après un arrêt automatique, tournez la commande de la zone de cuisson se trouvant toujours en position de fonctionnement pour la mettre en position d'arrêt.

La zone de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.

Commande du four

Le four est équipé de **boutons poussoirs** permettant d'activer les fonctions Four et de sélectionner les températures. Pour accéder aux fonctions, appuyer sur le bouton-poussoir correspondant. Le bouton-poussoir est alors en position relevée.

Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt



1. Positionnez l'interrupteur fonctions Four sur la fonction souhaitée.
2. Positionnez le sélecteur de température sur la température souhaitée.
   Le voyant de fonctionnement reste allumé aussi longtemps que le four est en fonctionnement.
   Le voyant de température reste allumé aussi longtemps que le four chauffe.
3. Pour éteindre le four, positionnez l'interrupteur fonctions Four et le sélecteur de température sur Arret.

Ventilateur de refroidissement
Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.

Fonctions de four

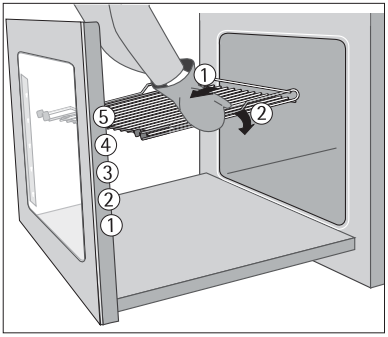
Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

Fonction Four		Utilisation
	Eclairage	Cette fonction permet d'éclairer à l'intérieur du four pendant la cuisson et le nettoyage.
	Chaleur tournante	Pour **cuire** sur trois niveaux à la fois. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la température Voûte/sole.
	Sole pulsee	Pour cuire sur un gradin des mets nécessitant un **brunissage intensif et un fond croustillant** Réglez une température du four de 20 à 40° inférieure à celles de la voûte et de la sole.
	Cuisson tradition	Pour **faire cuire** et **rôtir** sur **un seul niveau**.
	Chaleur de sole	Pour **faire cuire** des gâteaux avec **fond croustillant**.
	Décongélation	Pour **décongeler** par ex. des tartes, du beurre, du pain , des fruits ou d'autres **produits alimentaires congelés**.
	Gril	Pour **faire griller** des aliments peu épais devant être placés au **milieu de la grille** et pour **faire des toasts**.
	Maxi gril	Pour **faire griller** des aliments peu épais en **grande quantité** et pour **faire des toasts**.
	Turbo gril	Pour **faire rôtir** des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour **faire cuire des gratins** et **faire dorer le dessus des aliments**.

Mettre en place les accessoires

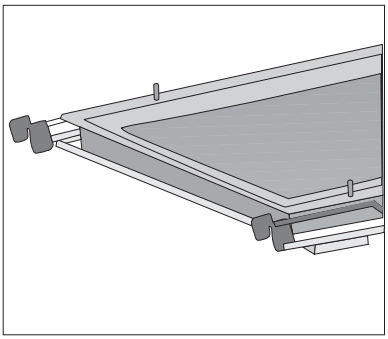
L'enceinte du four comporte 5 niveaux de gradin permettant de glisser les accessoires.

Mise en place de la grille
Prenez la grille (1) et glissez-la dans le gradin souhaité. Enfoncez la grille (2) jusqu'à la butée d'arrêt.



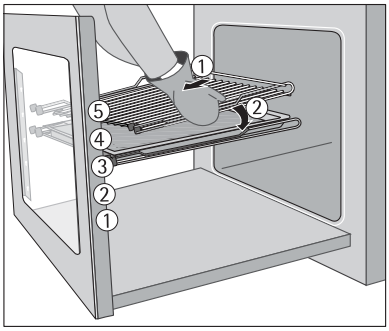
Les gradins **sont comptés de bas en haut**.

Placer la plaque ou la lèchefrite dans le cadre d'accrochage :
Placez la plaque ou la lèchefrite sur les goupilles de fixation dans le cadre d'accrochage.



Mettez uniquement en place la plaque ou la lèchefrite avec le cadre d'accrochage.

Utilisation simultanée de la grille et de la lèchefrite :
En cas d'utilisation simultanée de la grille et de la lèchefrite, mettez d'abord en place le cadre d'accrochage avec la lèchefrite, puis la grille dans le gradin au-dessus.

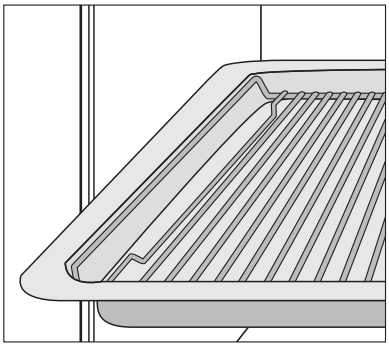


Ensemble gril

L'ensemble gril comprend la grille amovible ainsi que la lèchefrite. La grille est utilisable des deux côtés.

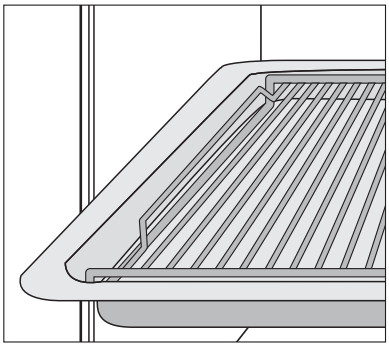
Avertissement : Attention à ne pas vous brûler lorsque vous retirez la lèchefrite du four chaud!

Placez la grille à un des niveaux inférieurs
La grille est posée dans la lèchefrite.
Glissez la lèchefrite au gradin souhaité.



Pour rôtir des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau.

Placez la grille à un des niveaux supérieurs
La grille arrive jusqu'au bord de la lèchefrite. Accrochez la lèchefrite au gradin choisi de la porte du chariot d'enfournement.



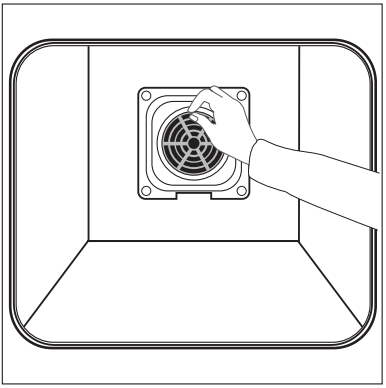
Pour griller des aliments plats en grandes quantités, et pour préparer des toasts.

Insérer/enlever le filtre à graisse

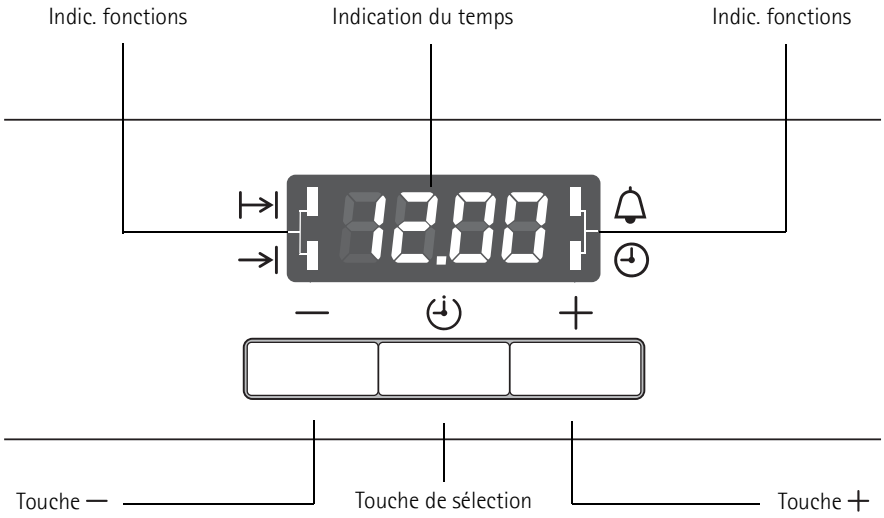
N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

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

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



Fonctions de l'horloge



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

Duree
Pour régler la durée de cuisson.

Fin
Pour régler l´heure de fin de cuisson.

Heure
Pour régler, modifier ou consulter l'heure.
(Voir également le chapître «Avant la première utilisation»).

Remarques relatives aux fonctions de l'horloge

- Lorsqu'une fonction est sélectionnée, le voyant correspondant clignote pendant env. 5 secondes. Au cours de ce laps de temps, vous pouvez, à l'aide de la touche + ou — sélectionner l'heure que vous souhaitez.
- Lorsqu'une heure est sélectionnée, le voyant correspondant à la fonction clignote encore une fois pendant env. 5 secondes. Le voyant reste ensuite allumé. Le décompte commence.
- Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.
- Vous pouvez sélectionner la fonction du four ou la température souhaitées avant ou après avoir régler les fonctions de l'horloge Duree et Fin.
- Après chaque cycle de cuisson, positionnez à nouveau le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur ARRET.

Désactiver l'horloge

Désactiver l'horloge permet d'économiser de l'énergie.

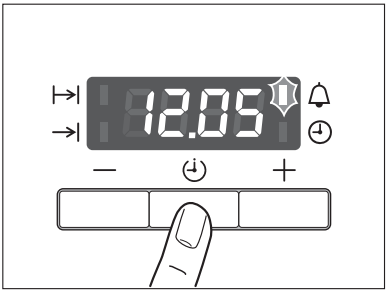
Désactiver l'horloge
Appuyez sur deux touches au hasard jusqu'à ce que l'indicateur soit éteint.

Activer l'horloge
Appuyez sur une touche au hasard jusqu'à ce que l'indicateur soit allumé.

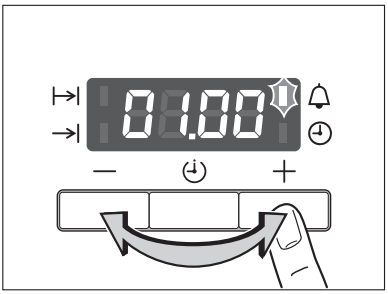
L'indicateur ne peut être désactivé que si aucune des fonctions de l'horloge Duree, Fin oder Minuterie n'est en service.

Minuterie

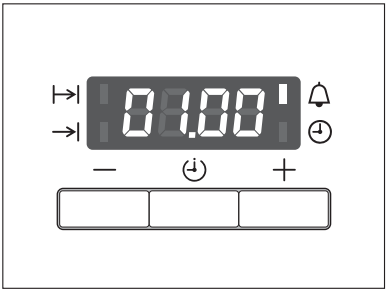
1. Appuyez sur la touche Sélection, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Minuterie clignote.



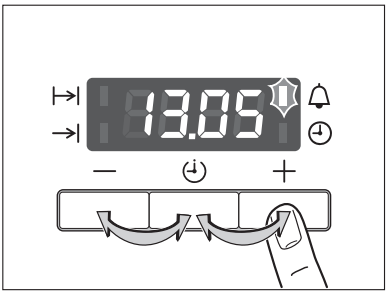
2. A l'aide de la touche + ou —, sélectionnez le départ différé souhaité (max. 2 heures (30).



Au bout d'env. 5 secondes, le voyant affiche le temps restant.
Le voyant correspondant à la fonction Minuterie s'allume.

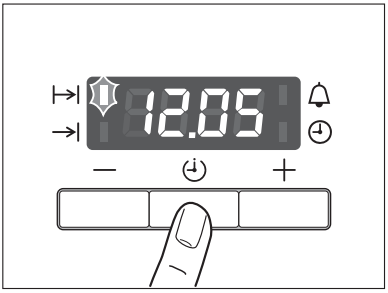


Lorsque le délai est écoulé, le voyant correspondant à la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.
Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.

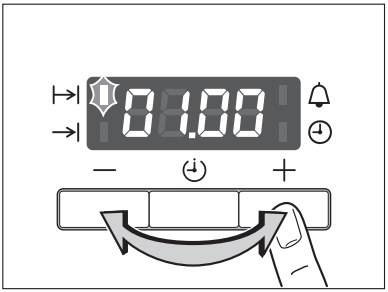


Duree

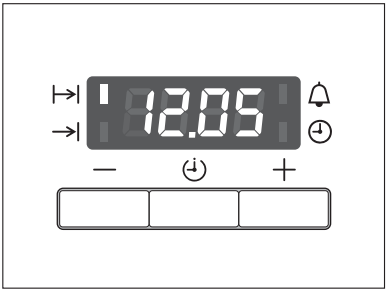
1. Appuyez sur la touche Sélection, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Duree clignote.



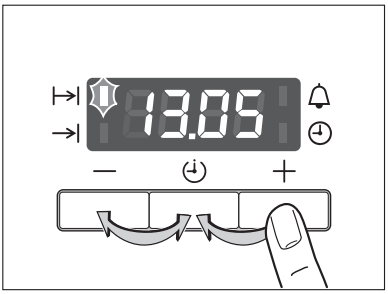
2. A l'aide de la touche + ou —, sélectionnez la durée de cuisson souhaitée.



Au bout d'env. 5 secondes, le voyant permute sur l'heure du jour. Le voyant correspondant à la fonction Duree s'allume.



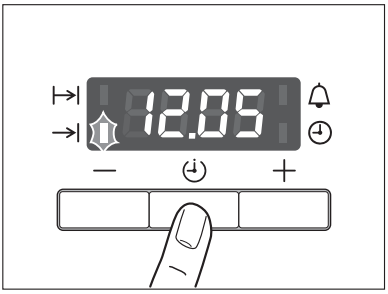
Lorsque le délai est écoulé, le voyant correspondant à la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.



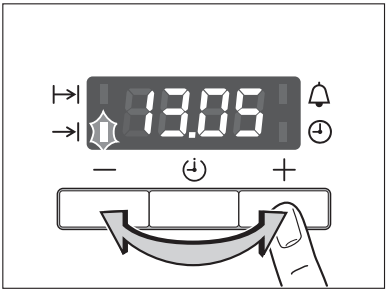
3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore et le programme.

Fin ⇥

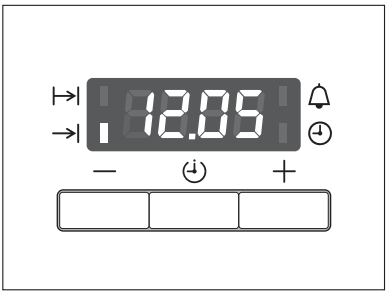
1. Appuyez sur la touche Sélection ⏲, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Fin ⇥ clignote.



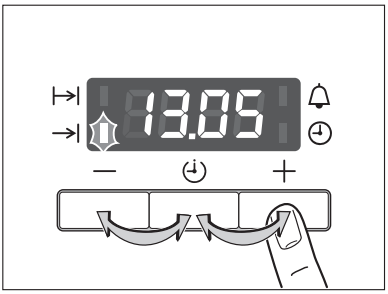
2. A l'aide de la touche + ou —, sélectionnez l'heure de désactivation souhaitée.



Au bout d'env. 5 secondes, le voyant repermute sur l'heure du jour.
Le voyant correspondant à la fonction Fin ⇥ s'allume.



Lorsque le délai est écoulé, le voyant correspondant à la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint.

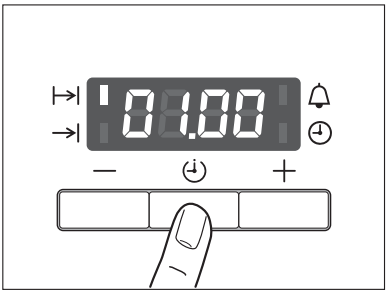


3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore et le programme.

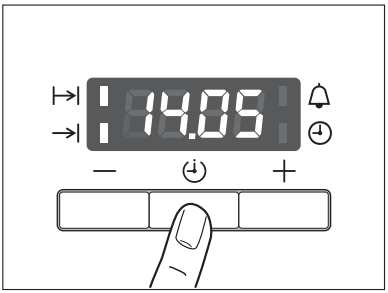
Combinaison de Duree ⊡ et Fin ⊡.

Vous pouvez utilisez simultanément les fonctions Duree ⊡ et Fin ⊡, si vous avez programmé de mettre le four automatiquement sous/hors tension **plus tard** .

1. La fonction Duree ⊡ permet de régler la durée nécessaire à la cuisson d'une préparation, 1 heure dans ce cas.



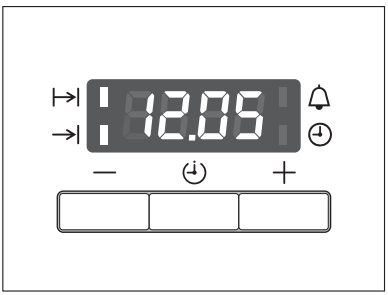
2. La fonction Fin ⊡ permet de régler l'heure à laquelle la préparation doit être cuite, 14:05 heure dans ce cas.



Les voyants correspondants aux fonctions Duree ⊡ et Fin ⊡ s'allument et le bandeau de commande affiche l'heure du jour, 12:05 heure dans ce cas.

Le four s'allume automatiquement à l'heure sélectionnée,
à 13:05 heure dans ce cas.

Puis s'éteint à nouveau à l'heure programmée,
à 14:05 heure dans ce cas.



Conseils d'utilisation et guide des cuissons

Tableau de cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		Chaleur résiduelle en position		
≀≀≀	**Conserver au chaud** :	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	**Faire fondre**	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	**Faire gonfler**	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	**Cuire à l'étuvée** **Cuire à la vapeur**	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	**Cuire à l'eau**	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	**Faire cuire à feu doux**	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps
7-8	**Faire cuire à température élevée**	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	**Porter à ébullition** **Faire revenir** **Faire frire**	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

Nous vous conseillons de faire bouillir les ingrédients ou de faire revenir des plats sur le niveau de cuisson le plus élevé et de faire mijoter les plats nécessitant une cuisson plus longue en choisissant le niveau de cuisson adéquat.

La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!

Cuisson

Fonction du four : Chaleur tournante ou Cuisson tradition

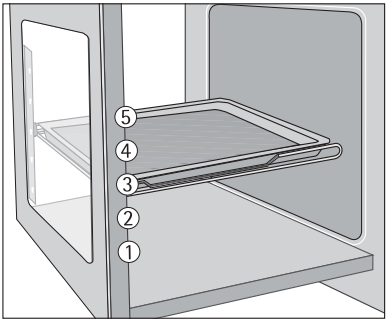
moules

- Pour Cuisson tradition, les moules en métal sombre et revêtus sont adaptés.
- Pour Chaleur tournante les moules en métal clair conviennent également.

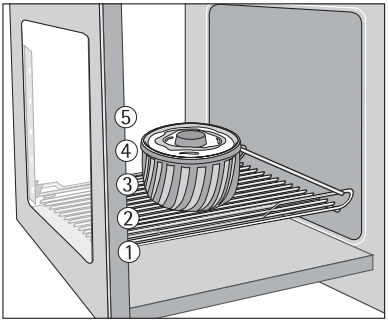
Gradins

- Avec Cuisson tradition, la cuisson est possible sur un gradin.
- Avec Chaleur tournante, il est possible de cuire sur 3 niveaux de gradin en même temps.

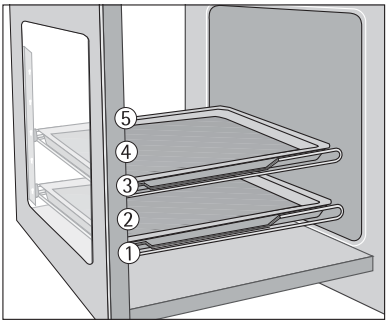
1 plaque à pâtisserie :
par ex. gradin 3



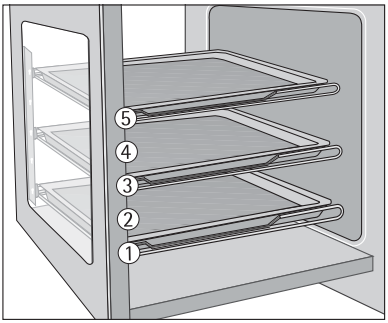
1 moule de cuisson :
par ex. gradin 1



2 plaques à pâtisserie :
par exemple, gradins 1 et 3



3 plaques à pâtisserie :
gradins 1, 3 et 5



Indications générales

- La plaque à pâtisserie et la lèchefrite ne peuvent être utilisées qu'avec le cadre d'accrochage du four.
- Avec Cuisson tradition ou Chaleur tournante, vous pouvez également placer deux préparations l'un à côté de l'autre sur une grille. Le temps de cuisson sera à peine plus long.

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

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

Les tableaux ci-après présentent une sélection de plats et les températures, les durées de cuisson et les gradins requis.

- Les données de température et de durée de cuisson sont fournies à titre purement indicatif, car elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité et du type de moule.
- La première fois, nous recommandons de régler à la température minimum et de ne sélectionner une température plus élevée que si un brunissage plus intense est souhaité ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à cuire similaire.

- La cuisson de gâteaux sur des plaques ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les pâtes molles (pizzas ou tartes aux fruits, etc.) se cuisent sur un seul niveau.
- La hauteur d'enfournement de la préparation peut influencer le niveau de brunissage en début de cuisson. Dans un tel cas**, ne modifiez pas le réglage de la température**. Le brunissage tendra à devenir plus homogène au cours de la cuisson.
- Il se peut que votre nouveau four cuise différemment par rapport à votre ancien four. C'est pour cette raison qu'il faut adapter vos réglages habituels (température, temps de cuisson) et niveaux de gradins aux recommandations données dans les tableaux suivants.

Lors d'une cuisson assez longue, il est possible de mettre à l'arrêt le four environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.
Sauf indication contraire, les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à un four froid.

Tableau de cuisson

Cuisson sur un niveau de gradin

Type n de pâtisserie	Fonction du four		Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Pâtisserie dans un moule					
Brioche ou baba		Chaleur tournante	1	150-160	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake		Chaleur tournante	1	140-160	1:10-1:30
Tarte fourrée		Chaleur tournante	1	140	0:25-0:40
Tarte fourrée		Cuisson tradition	1	160	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée		Chaleur tournante	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle		Chaleur tournante	3	150-170	0:20-0:25
Tarte auxpommes nappée		Cuisson tradition	1	170-190	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø20 cm, disposés en diagonale)		Chaleur tournante	1	160	1:10-1:30
Tourte aux pommes (2 moules Ø20 cm, disposés en diagonale)		Cuisson tradition	1	180	1:10-1:30
Tartes salées (par ex. quiche lorraine)		Chaleur tournante	1	160-180	0:30-1:10
Tarte au fromage		Cuisson tradition	1	170-190	1:00-1:30
Cuisson sur plaques à pâtisserie					
Brioche tressée / couronne		Cuisson tradition	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré		Cuisson tradition	3	160-180[1)]	0:40-1:00

Type n de pâtisserie	Fonction du four		Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Pain (pain de seigme) - d'abord - ensuite		Cuisson tradition	1	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Choux garnis / éclairs		Cuisson tradition	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biscuit roulé		Cuisson tradition	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Gâteau aux crumbles		Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre / au sucre		Cuisson tradition	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée)[2)]		Chaleur tournante	3	150	0:35-0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée)[2)]		Cuisson tradition	3	170	0:35-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée		Chaleur tournante	3	160-170	0:40-1:20
Gâteaux sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par ex. du fromage blanc, de la crème, des amandes effilées)		Cuisson tradition	3	160-180[1)]	0:40-1:20
Pizza (bien garnie)[2)]		Chaleur tournante	1	180-200[1)]	0:30-1:00
Pizza (fine)		Chaleur tournante	1	200-220[1)]	0:10-0:25
Pain plat		Chaleur tournante	1	200-220	0:08-0:15
Tartes flambées (Suisse)		Chaleur tournante	1	180-200	0:35-0:50
Petits biscuits					
Petits biscuits pâte brisée		Chaleur tournante	3	150-160	0:06-0:20
Petits gâteaux secs		Chaleur tournante	3	140	0:20-0:30
Petits gâteaux secs		Cuisson tradition	3	160[1)]	0:20-0:30
Petits gâteaux secs pâte molle		Chaleur tournante	3	150-160	0:15-0:20
Meringues, baisers		Chaleur tournante	3	80-100	2:00-2:30
Macarons		Chaleur tournante	3	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux secs pâte levée		Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée		Chaleur tournante	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Petits pains		Chaleur tournante	3	160[1)]	0:20-0:35
Petits pains		Cuisson tradition	3	180[1)]	0:20-0:35

Type n de pâtisserie	Fonction du four		Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Petits cakes (20/plaque)		Chaleur tournante	3	140[1)]	0:20-0:30
Petits cakes (20/plaque)		Cuisson tradition	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Préchauffer le four
2) Utilisez le plateau multi-usages ou une lèchefrite

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

Type de gâteau	Chaleur tournante	Chaleur tournante	Température en °C	Durée en h : min
	niveau de gradin à partir du bas			
	2 niveaux	3 niveaux		
Gâteaux sur plaques à pâtisserie				
Choux garnis/éclairs	1 / 4	---	160-180[1)]	0:35-0:60
Gâteaux de pâte sablée, secs	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Petits biscuits				
Petits biscuits pâte sablée	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Petits gâteaux secs	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Petits gâteaux pâte molle	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Meringues, baisers	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Macarons	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Biscuits pâte levée	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Biscuits pâte feuilletée	1 / 3	---	170-180[1)]	0:30-0:50
Petits pains	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Petits cakes (20/plaque)	1 / 4	---	140[1)]	0:25-0:40

1) Préchauffer le four

Conseils de cuisson

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

Tableau Sole pulsee

Nnature de la préparation	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min.
Pizzas (de faible épaisseur)	1	180 - 200[1)]	20 - 30
Pizzas (très garnies)	1	180 - 200	20 - 30
Tourtes	1	180 - 200	45 - 60
Tarte aux épinards	1	160 -180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Gâteau au fromage blanc	1	140 - 160	60 - 90
Gâteau au fromage blanc sur plaque	1	140 - 160	50 - 60
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 70

Nnature de la préparation	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min.
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain plat	1	250 - 270[1)]	10 - 20
Gâteau feuilleté	1	160 - 180[1)]	40 - 50
Tartes flambées	1	250 - 270[1)]	12 - 20
Vol-au-vent	1	180 - 200[1)]	15 - 25

1) Préchauffer le four.

Tableau gratins

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

1) Préchauffez le four

Tableau des surgeléset des plats cuisinés

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

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

Faire rôtir

Fonctions Four Cuisson tradition ou Turbo gril

Plats à rôti

- Tous les plats résistant à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments (respectez les consignes du fabricant !).
- Pour rôtir, vous pouvez utiliser l'ensemble gril**.**
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres **dans une cocotte munie d'un couvercle**. De cette façon, la viande sera plus juteuse.
- Les viandes sur lesquelles doit se former une croûte peuvent être rôties dans**une cocotte** sans couvercle.

Précisions sur le tableau de rôtissage

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

- Nous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four**seulement à partir d'un poids de 1 kg**.
- Pour éviter que le jus ou les graisses sortant de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Au besoin, retournez l'aliment (à mi-cuisson ou - aux deux tiers de la cuisson).
- Arrosez les gros rôtis ou les grosses volailles avec leur jus de cuisson plusieurs fois en cours de cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.
- Éteignez le four 10 minutes environ avant la fin du temps de cuisson pour exploiter la chaleur résiduelle.

Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Viande de bœuf						
Bœuf braisé	1-1,5 kg		Cuisson tradition	1	200-250	2:00-2:30
Rosbif ou filet						Par cm d'épaisseur
- bleu	Par cm d'épaisseur		Turbo gril	1	190-200[1)]	0:05 - 0:06
- saignant	Par cm d'épaisseur		Turbo gril	1	180-190	0:06 - 0:08
- cuit à point	Par cm d'épaisseur		Turbo gril	1	170-180	0:08 - 0:10
Viande de porc						
Epaule, collet, morceau de jambon	1-1,5 kg		Turbo gril	1	160-180	1:30 - 2:00
Côtelettes, côtes fumées	1-1,5 kg		Turbo gril	1	170-180	1:00 - 1:30

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Rôti de viande hachée	750 g-1 kg		Turbo gril	1	160-170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg		Turbo gril	1	150-170	1:30 - 2:00
Viande de veau						
Rôti de veau	1 kg		Turbo gril	1	160-180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg		Turbo gril	1	160-180	2:00 - 2:30
Agneau						
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg		Turbo gril	1	150-170	1:15 - 2:00
Carré d'agneau	1-1,5 kg		Turbo gril	1	160-180	1:00 - 1:30
Gibier						
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	Jusqu'à 1 kg		Cuisson tradition	3	220-250[1)]	0:25 - 0:40
Râble de chevreuil/ cerf	1,5-2 kg		Cuisson tradition	1	210-220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil/ cerf	1,5-2 kg		Cuisson tradition	1	200-210	1:30 - 2:15
Volaille						
Volaille en morceaux	De chacun 200-250g		Turbo gril	1	200-220	0:35-0:50
Demi-poulet	De chacun 400-500g		Turbo gril	1	190-210	0:35 - 0:50
Poulet, poule	1-1,5 kg		Turbo gril	1	190-210	0:45 - 1:15
Canard	1,5-2 kg		Turbo gril	1	180-200	1:15 - 1:45
Oie	3,5-5 kg		Turbo gril	1	160-180	2:30 - 3:30
Dinde/dindonneau	2,5-3,5 kg		Turbo gril	1	160-180	1:45-2:30
Dinde/dindonneau	4-6 kg		Turbo gril	1	140-160	2:30 - 4:00
Poisson (à l'étuvée)						
Poissons entiers	1-1,5 kg		Cuisson tradition	1	210-220	0:45 - 1:15

1) Préchauffer le four

Grillades de surface

Fonction Four : Gril ou Maxi gril à la température maximum

Attention : Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours la porte du four.

Il est nécessaire de toujours préchauffer le four à vide avec les **fonctions gril pendant 5 minutes !**

- Pour griller, utilisez l'ensemble gril.
- Les durées des grillades sont fournies à titre indicatif.
- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés pour le gril.

Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Niveau de gratin	Durée de la grillade	
		1. Côté	2. Côté
Boulettes de viande hâchée	4	8-10 min	6-8 min
Filet de porc	4	10-12 min	6-10 min
Saucisses à griller	4	8-10 min	6-8 min
Steacks dans le filet de porc ou de veau	4	6-7 min	5-6 min
Filet de bœuf, rosbeef (env 1 kg)	3	10-12 min	10-12 min
Pains toastés[1)]g	3	4-6 min	3-5 min
Toasts garnis	3	6-8 min	---

1) Sans la préchauffer

Décongélation

Fonction Four : Décongélation (sans réglage de la température)

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

Tableau de décongélation

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

Sécher des aliments avec le Air chaud

Fonction Four: Chaleur tournante

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

Aliment à sécher	Température en °C	Niveau d'enfournement		Temps en heures (valeur indicative)
		Gradin 1	Gradin 2	
Légumes				
Haricots	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Poivrons (lamelles)	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Potage de légumes	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Champignons	50-**60**	3	1 / 4	6-8
Choux	40-50	3	1 / 4	2-3
Fruits				
Prunes	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Abricots	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Pommes en tranches	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Poires	60-**70**	3	1 / 4	6-9

Faire des conserves

Fonction Four : Chaleur de sole

- Pour faire des conserves, utilisez uniquement des bocaux en verre de même dimension disponibles dans le commerce.
- **Les bocaux en verre avec couvercle dévissable ou à baïonnette ne sont pas adaptés**.
- Pour ce type de cuisson, utilisez **le 1ier niveau de gradin à partir du bas** .
- Pour faire des conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y déposer jusqu'à six bocaux en verre de un litre chacun.
- Les bocaux doivent être remplis à la même hauteur et être hermétiquement fermés.
- Disposez les bocaux sur la plaque de telle sorte qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.
- Versez env. 1/2 litre d'eau sur la plaque de telle sorte qu'il y ait assez d'humidité dans le four.
- Dès que le liquide contenu dans les bocaux commence à bouillir (pour 1-bocal de 1 litre, au bout d'env 35-60 minutes), éteignez le four ou diminuez la température sur 100°C (voir tableau).

Tableau de cuisson pour les conserves

Les durées de cuisson et les températures indiquées sont des valeurs indicatives.

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Baies			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
Fruits à noyau			
Poires, coings, pruneaux	160-170	35-45	10-15
Légumes			
Carottes[1)]	160-170	50-60	5-10
Champignons[1)]	160-170	40-60	10-15
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Choux-raves, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20
Haricots	160-170	50-60	---

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Nettoyage et entretien

Avertissement : Avant le nettoyage, mettez à l'arrêt le four et laissez-le refroidir.

Avertissement : Pour des raisons de sécurité,**ne** nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur vapeur ou haute pression.

Attention : N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

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

Extérieur de l'appareil

- Essuyer l'avant de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Pour les surfaces en métal, utiliser les produits d'entretien spéciaux courants.
- Veuillez ne pas utiliser de produits décapants ou d'éponges abrasives.

intérieur du four

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent être éliminées plus facilement et ne risquent pas de brûler.

1. Pour le nettoyage, mettez en fonctionnement l'éclairage du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec du produit à vaisselle et essuyez-le.
3. Retirez la porte pour le nettoyage.

Éliminez les salissures tenaces à l'aide de produits spéciaux pour four.

Attention : Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray, respectez scrupuleusement les consignes du fabricant !

Accessoires

Nettoyez et séchez les accessoires du four après chaque utilisation. Faites tremper pour faciliter le nettoyage.

Filtre à graisse

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

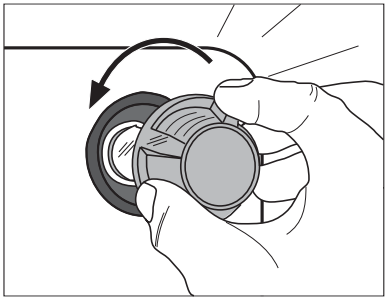
Eclairage du four

Avertissement : Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :
– Mettez le four hors service !
– Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.

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

Remplacer la lampe du four / nettoyer le verre de protection

1. Enlever le verre de protection en le dévissant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Si nécessaire : **remplacer la lampe du four 40 Watt, 230 V, résistant à une temperature de 300 °C.**
3. Remettre le verre de protection en place.



Voûte du four

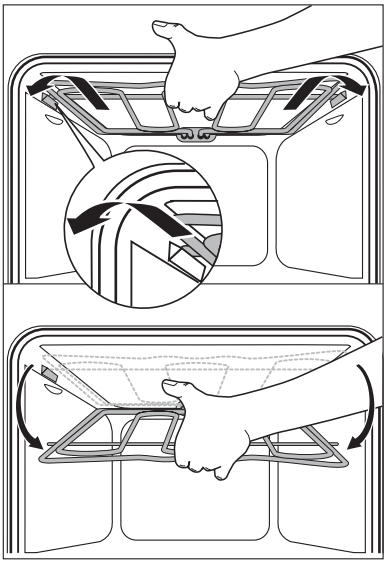
Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four l'élément chauffant supérieur est rabattable.

Rabattre l'élément chauffant

Attention : Rabattez l'élément chauffant uniquement lorsque le four est à l'arrêt et complètement refroidi pour éviter tout risque de brûlure !

1. Attrapez l'élément chauffant par l'avant et sortez-le en le tirant vers l'avant, au-delà de l'empreinte dans la paroi interne du four.
2. L'élément chauffant se rabat vers le bas.

Attention : Ne rabattez pas l'élément chauffant en forçant ! Il risque de se rompre.

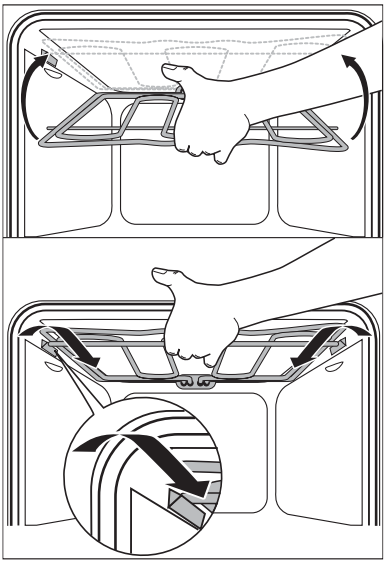


Nettoyage du four

Fixation de l'élément chauffant

1. Ramenez l'élément chauffant jusqu'à la voûte du four.
2. Tirez l'élément chauffant vers l'avant, au-delà de l'empreinte dans la paroi interne du four.
3. Engagez-le dans la fixation.

Attention : Les deux côtés de l'élément chauffant doivent être placés au-dessus de l'empreinte dans la paroi interne du four et doivent être correctement engagés dans la fixation.



Porte du four

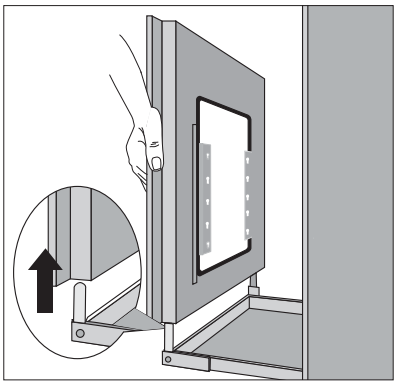
Pour faciliter le nettoyage de la porte du four, il est possible de la démonter.

Décrocher la porte du four

1. Sortez la porte du four.
2. Saisissez chaque côté de la porte du four.
3. Tirez la porte à la verticale vers le haut, afin de la sortir des tiges de guidage.

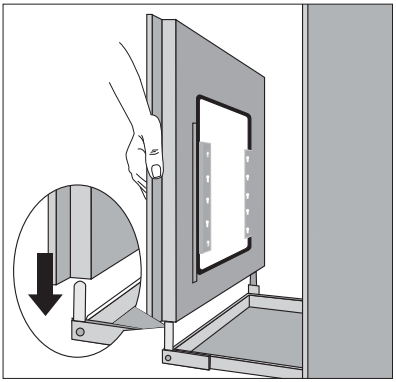
Attention : Ne tenez pas la porte par la poignée !

Déposez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur une surface douce et plane, (couverture en laine par exemple), afin d'éviter qu'elle ne se raye.



Remontez la porte du four

1. Saisissez la porte du four en plaçant vos mais de part et d'autre de celle-ci, la poignée orientée vers vous. Placez la porte à la verticale sur les tiges de guidage et laissez-la glisser vers le bas.
2. Fermez la porte du four.



Porte du four

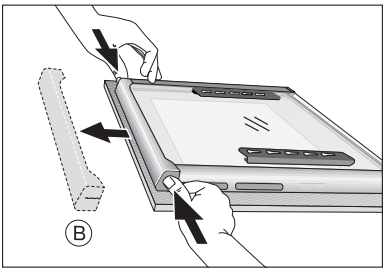
La porte du four est équipée de trois vitres successives. Les vitres intérieures sont extractibles pour permettre le nettoyage.

Retirez les vitres de la porte uniquement lorsque la porte est décrochée.

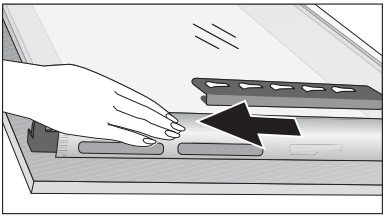
Attention ! Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démontage de la porte

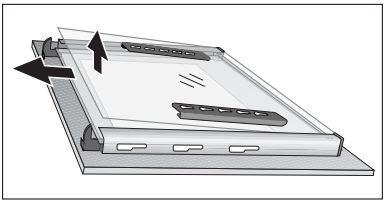
1. Décrochez la porte du four et déposez-la, poignée vers le bas, sur une surface douce et plane.
2. Saisissez des deux côtés le cache de la porte (B) situé sur le rebord supérieur de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le dégagement de la fermeture de l'attache. Puis, retirez le cache de la porte.



3. Saisissez le cache latéral. Poussez-le vers la poignée en exerçant une légère pression. Le cache sort du guide et peut être retiré. Retirez le cache des deux côtés.



4. Soulevez légèrement la porte vitrée. Saisissez les vitres les unes après les autres par le bord supérieur et sortez-les du rail.

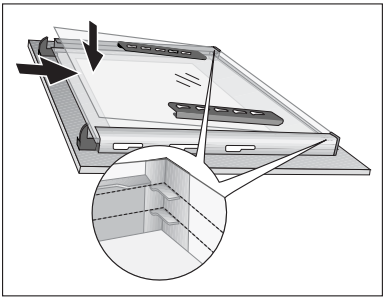


Nettoyez les vitres

Rincez-les soigneusement à l'aide d'une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Puis séchez-les soigneusement.

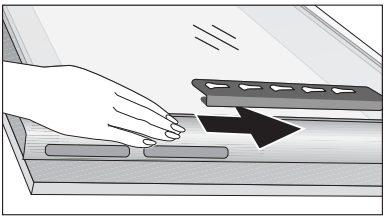
Remontage des vitres

1. Introduisez les vitres de la porte successivement, en procédant en biais et par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau du rebord inférieur de la porte, puis abaissez-les.

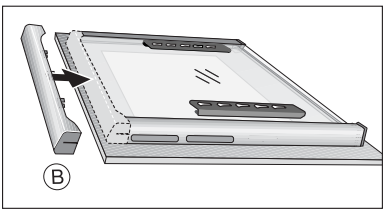


Installez d'abord la plus petite vitre, et la plus grande en dernier lieu.

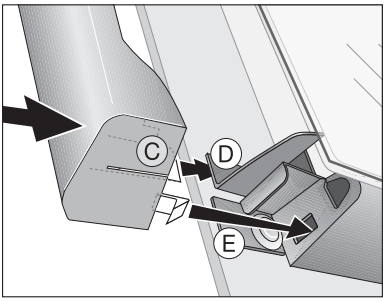
2. Placez le cache latéral du cadre de la porte de façon à ce que les deux fentes d'aération soient orientées vers la poignée de la porte. Enfoncez le cache et mettez-le en place à partir de la poignée. Le cache doit s'encliqueter. Vérifiez la position des deux côtés.



3. Attraper le cache de la porte (B) par les côtés, l'appliquer à la face intérieure du rebord de la porte et engager le cache (B) dans le rebord supérieur de la porte.



Un rail de guidage (C) se trouve du côté ouvert du cache de la porte. Celui-ci doit être introduit **entre** la vitre extérieure de la porte et l'angle de guidage (D).
La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.



4. Remettez en place la porte du four.

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas	Suivre les instructions de montage de la table de cuisson	
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas sous tension	Mettez le four sous tension
	Le réglage de l'heure du jour n'a pas été effectué.	Réglez l'heure du jour
	Les réglages requis n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	Le fusible de l'installation domestique (boîtier) a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, veuillez contacter un électricien agréé.
L'éclairage du four est en panne	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule du four

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.

Avertissement ! L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:
La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Protection de l'environnement

Elimination du matériel d'emballage
Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).

Appareils usagés

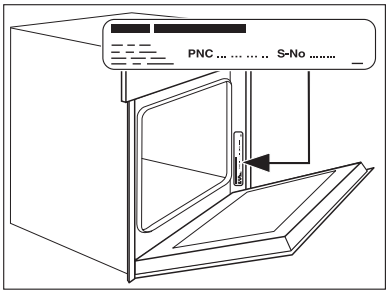
Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez
effectué l'achat.

Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.
Coupez, le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Service après-vente

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

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



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

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

Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle : .....

PNC : .....

S-No : .....

www.electrolux.com

www.aeg-electrolux.fr
www.aeg-electrolux.be

822 720 828-M-040708-01

Sous réserve de modifications