B3050-5

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	4
Vue d'ensemble	4
Bandeau de commandes	5
Equipement du four	5
Accessoires du four	6
Avant la première utilisation	6
Premier nettoyage	6
Commande du four	7
Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt	7
Fonctions de four	7
Insérez la grille et la plaque du four	8
Insérer/enlever le filtre à graisse	9
Conseils d'utilisation et guide des cuissons	10
Cuisson	10
Faire rôtir	17
Grillades de surface	19
Décongélation	19
Sécher des aliments avec le Air chaud	20
Faire des conserves	21
Nettoyage et entretien	22
Extérieur de l'appareil	22
Intérieur du four	22
Accessoires	22
Filtre à graisse	22
Gradins fils	23
Eclairage du four	24
Voûte du four	24
Porte du four	25
Porte vitrée du four	27
Que faire si ...	30
Protection de l'environnement	30
Service après-vente	**31**

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 pendant l'utilisation

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.

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

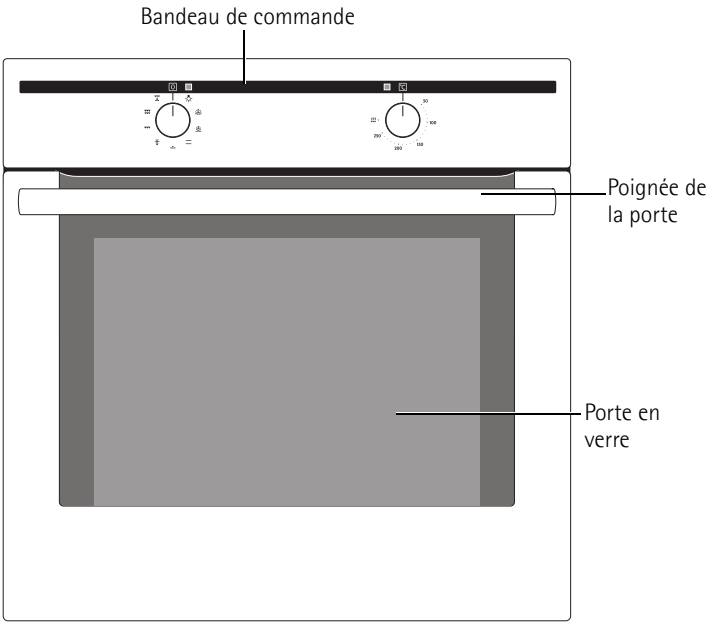
- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.

- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charge lourde et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- 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, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager 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.

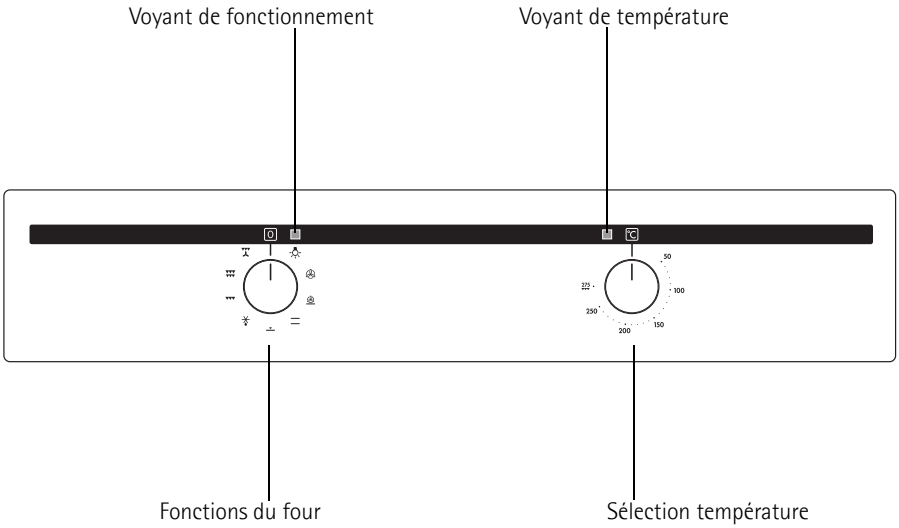
Remarque relative au revêtement en émail
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles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

Description de l'appareil

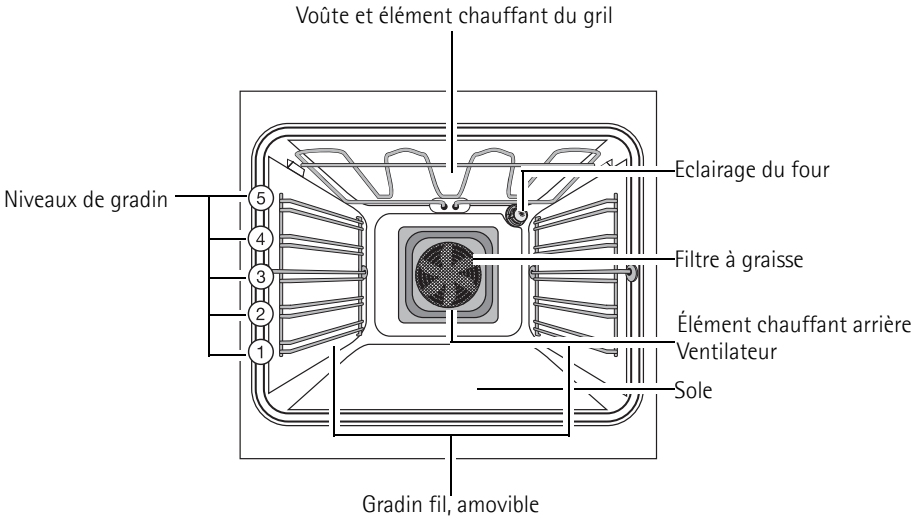
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes

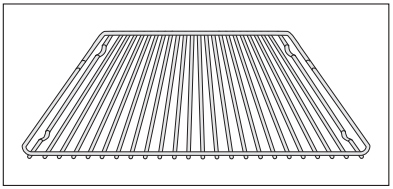


Equipement du four

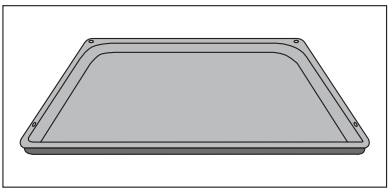


Accessoires du four

Grille
Elle permet de poser des plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.



Plateau multi-usages
Pour gâteau, biscuits, pizza



Avant la première utilisation

Premier nettoyage

Avant d'utiliser le four pour la première fois, vous devez le nettoyer.

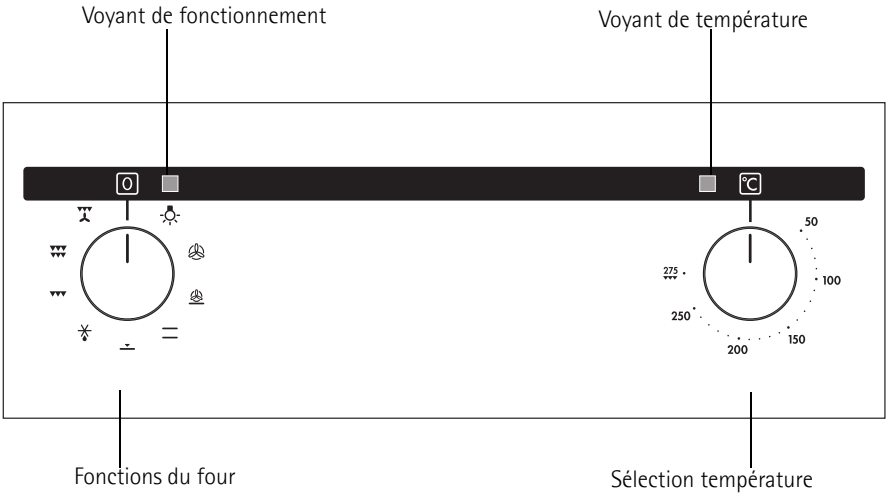
Attention: N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs!
La surface pourrait être endommagée.

Pour les faces frontales métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

1. Mettez le sélecteur de fonction du four sur éclairage du four.
2. Retirez tous les accessoires et grilles et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude.
3. Nettoyez également le four avec de l'eau savonneuse chaude et séchez-le.
4. Essuyez la face frontale uniquement avec un chiffon humide.

Commande du four

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:

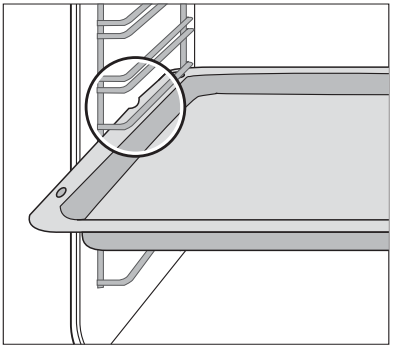
Fonction Four		Utilisation
	Eclairage	Cette fonction permet d'éclairer à l'intérieur du four pendant la cuisson et le nettoyage.
	Chaleur tournante	Pour **cuire** sur trois niveaux à la fois. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la température Voûte/sole.

Fonction Four		Utilisation
	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**.

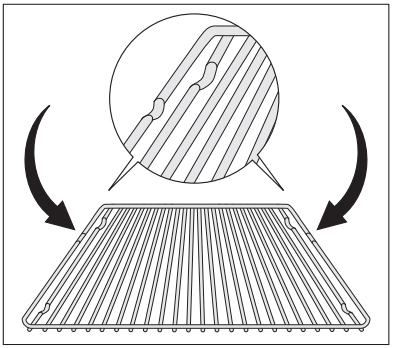
Insérez la grille et la plaque du four

Sécurité du retrait et protection contre le renversement
Tous les éléments à encastrer possèdent sur le côté droit et sur le côté gauche une petite bosse vers le bas.
Veuillez toujours placer les éléments à encastrer de telle façon que cette voûte se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette voûte est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

Insertion de la plaque du four :
Poussez la plaque du four entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

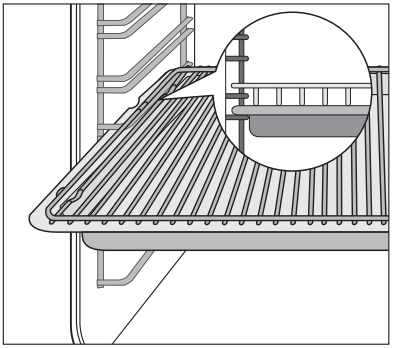


Installation de la grille :
Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas.
Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.



Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ene risque pas de glisser.

Installez la grille et la plaque du four ensemble :
Posez la grille sur la plaque du four.
Faites glisser la plaque du four **entre** les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

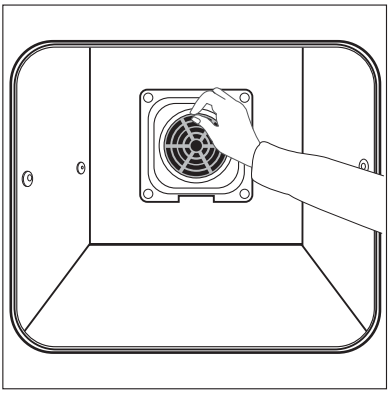


Insérer/enlever le filtre à graisse

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.



Conseils d'utilisation et guide des cuissons

Cuisson

Fonction four : Chaleur tournante ou Cuisson tradition

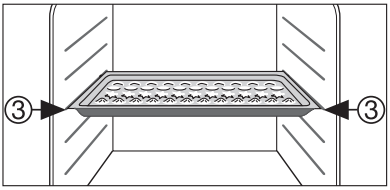
Plats à cuisson

- Pour cuire avec la fonction Cuisson tradition, utilisez de préférence des plats en métal foncé dotés d'un revêtement.
- Pour cuire avec la fonction Chaleur tournante, vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

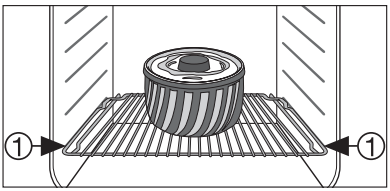
Niveaux de gradin

- La fonction Cuisson tradition permet seulement de faire cuire une préparation sur un seul niveau de gradin.
- La fonction Chaleur tournante permet de faire cuire une préparation sur deux ou trois niveaux de gradin à la fois :

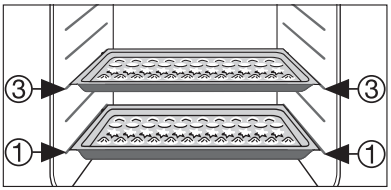
1 plaque à pâtisserie :
par ex. niveau de gradin 3



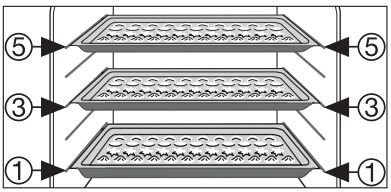
1 plat à cuisson :
par ex. niveau de gradin 1



2 plaques à patisserie :
par ex. niveaux de gradin 1 et 3



2 plaques à patisserie :
niveaux de gradin 1, 3 et 5



Remarques générales

- Insérez la plaque partie en biseau vers l'avant !
- Les fonctions Cuisson tradition ou Chaleur tournante permettent de placer simultanément deux plats de cuisson l'un à côté de l'autre sur la grille. Cela ne prolonge que très légèrement la durée de la cuisson.

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.

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Les tableaux indiquent les températures, durées de cuisson et niveaux de gradin recommandés pour la cuisson d'une sélection de préparations.

- Ces indications de température etde durée de cuisson sont seulement des valeurs indicatives puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité d'ingrédients et du type de plat de cuisson.
- Pour une première préparation, nous conseillons de régler la température au niveau le plus bas et de ne choisir un niveau de température plus élevé qu'en cas de nécessité, par exemple si vous souhaitez un meilleur brunissement ou si la cuisson dure trop longtemps.
- Si vous ne trouvez pas de données correspondant spécifiquement à votre recette, guidez-vous à l'aide d'un gâteau similaire.
- La cuisson sur plusieurs niveaux à la fois de gâteaux sur plaques à pâtisserie ou dans des moules peut se prolonger de 10 à 15 minutes.
- Les préparations avec sauce / jus (par exemple les pizzas, les tartes aux fruits, etc.) seront cuites sur un seul niveau.
- Des différences d'épaisseur de la préparation peuvent conduire à un doré non homogène au début de la cuisson. Ne **modifiez pas la température sélectionnée pour autant**. Les différences de coloration se résorbent au cours de la cuisson.
- Il se peut que votre nouveau four fonctionne autrement que votre ancien four. C'est pour cette raison que nous vous prions de bien vouloir adapter vos réglages habituels (températures, temps de cuisson) et vos niveaux de cuisson aux recommandations mentionnées dans les tableaux suivants.

En cas de durées de cuisson plus longues, vous pouvez mettre à l'arrêt le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.
Sauf précision spécifique, les données indiquées dans les tableaux concernent l'insertion des préparations dans un four à froid.

Tableau de cuisson des gâteaux

Cuire sur un gradin

Type de gâteau	Fonction du four		gradin	Température °C	Durée h : min.
Gâteaux dans des moules					
Kougloff		Chaleur tournante	1	150-160	0:50-1:10
Gâteaux sablés/quatre-quarts		Chaleur tournante	1	140-160	1:10-1:30

Type de gâteau	Fonction du four	gradin	Température °C	Durée h : min.
génoise	Chaleur tournante	1	140	0:25-0:40
génoise	Cuisson tradition	1	160	0:25-0:40
Pâte sablée	Chaleur tournante	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Pâte brisée	Chaleur tournante	3	150-170	0:20-0:25
Gâteau aux pommes couvert	Cuisson tradition	1	170-190	0:50-1:00
Apple Pie (2 moules, Ø20 cm, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	1	160	1:10-1:30
Apple Pie (2 moules, Ø20 cm, décalés en diagonale)	Cuisson tradition	1	180	1:10-1:30
Tarte salée (par ex. quiche lorraine)	Chaleur tournante	1	160-180	0:30-1:10
Gâteau au fromage	Cuisson tradition	1	170-190	1:00-1:30
Gâteau sur plaque pâtissière				
Natte/brioche	Cuisson tradition	3	170-190	0:30-0:40
Stollen de Noël	Cuisson tradition	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Pain (pain de seigle) -d'abord -ensuite	Cuisson tradition	1	 250[1)] 160-180	 0:20 0:30-1:00
Profiteroles/éclairs	Cuisson tradition	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biscuit roulé	Cuisson tradition	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Gâteau granulé sec	Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre/sucre	Cuisson tradition	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Tarte aux fruits (pâte à base de levure/pâte brisée)	Chaleur tournante	3	150	0:35-0:50
Tarte aux fruits (sur pâte à base de levure/ pâte brisée)	Cuisson tradition	3	170	0:35-0:50
Tarte aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	3	160-170	0:40-1:20
Gâteaux à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème pâtissière)	Cuisson tradition	3	160-180[1)]	0:40-1:20
Pizza (bien garnie)	Chaleur tournante	1	180-200[1)]	0:30-1:00
Pizza (fine)	Chaleur tournante	1	200-220[1)]	0:10-0:25
fougasse	Chaleur tournante	1	200-220	0:08-0:15
tarte	Chaleur tournante	1	180-200	0:35-0:50

Type de gâteau	Fonction du four	gradin	Température °C	Durée h : min.
Petits gâteaux				
Biscuits sablés	Chaleur tournante	3	150-160	0:06-0:20
Petits sablés (avec une poche à douille)	Chaleur tournante	3	140	0:20-0:30
Petits sablés (avec une poche à douille)	Cuisson tradition	3	160[1)]	0:20-0:30
biscuits à la pâte brisée	Chaleur tournante	3	150-160	0:15-0:20
meringue	Chaleur tournante	3	80-100	2:00-2:30
macarons	Chaleur tournante	3	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux à la levure	Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Petits feuilletés	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
Petits gâteaux (20 pièces/plaque)	Chaleur tournante	3	140[1)]	0:20-0:30
Petits gâteaux (20 pièces/plaque)	Cuisson tradition	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

Type de gâteau	Chaleur tournante niveau de gradin à partir du bas	Chaleur tournante niveau de gradin à partir du bas	Température en °C	Durée en h : min
	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

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		
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
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	Tempé-rature °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 cuis-son	Température °C	Temps
Pizza surgelée		Cuisson tradition	3	selon les indicationsdu fa-bricant	selon les indicationsdu fa-bricant
frites[1)] (500 g)		Chaleur tournante	3	200-220	selon les indicationsdu fa-bricant
Baguettes		Cuisson tradition	3	selon les indicationsdu fa-bricant	selon les indicationsdu fa-bricant
Tarte aux fruits		Cuisson tradition	3	selon les indicationsdu fa-bricant	selon les indicationsdu fa-bricant

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

Faire rôtir

Fonctions Four Cuisson tradition ou Turbo gril

Plats à rôtir

- Tous les plats résistants à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments (conformez-vous aux indications du fabricant !).
- Nous vous conseillonsz de rôtir les viandes maigres **dans une cocotte munie de couvercle**. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Les viandes pour lesquelles doivent se former une croûte peuvent être rôties dans **une cocotte sans couvercle**.

Précision relative au tableau

Les valeurs fournies dans le tableau suivant sont indicatives.

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four **à partir d'un poids de 1 kg**.
- Pour éviter que les sucs ou les graisses qui sortent de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Au besoin, retournez l'aliment à mi-cuisson ou - aux deux tiers de la cuisson.
- Arrosez de leur jus de cuisson les gros ôtis ou les grosses volailles plusieurs fois au cours de la cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.
- Éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson, de manière à utiliser 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 200-250 g		Turbo gril	1	200-220	0:35-0:50
Demi-poulet	De chacun 400-500 g		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

Avertissement : Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.

Lorsque vous utilisez les **fonctions Gril, faites toujours préchauffer le four vide pendant 5 minutes** !

- Pour griller, placez la **grille** dans le **niveau d'utilisation** recommandé.
- Veuillez toujours placer **la plaque** dans le **1er niveau d'utilisation** du bas.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson 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, rosbif (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

Aliment à sécher	Température en °C	Niveau d'enfournement		Temps en heures (valeur indicative)
		Gradin 1	Gradin 2	
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

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
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 : Pour le nettoyage, l'appareil doit être arrêté et refroidit.

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

Attention : Ne pas utiliser de poudre à récurer, d'outil de nettoyage coupant ou de tampon à récurer.

Ne pas utiliser d'agents de nettoyage corrosifs ou de grattoirs en métal coupants pour nettoyer la porte du four, ceux-ci risquant de rayer la surface, ce qui pourrait ensuite briser le verre.

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 plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler.

1. Allumez l'éclairage du four pour le nettoyer.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau et du liquide vaisselle puis essuyez-le.

Eliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spécifiques pour fours.

Avertissement : En cas d'utilisation d'un spray de nettoyage du four, il est impératif de respecter les consignes du fabricant.

Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plat, ...) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

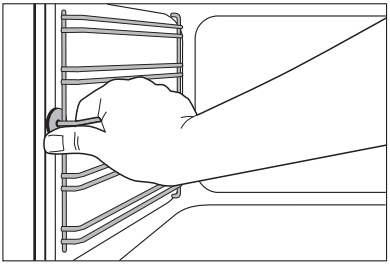
Filtre à graisse

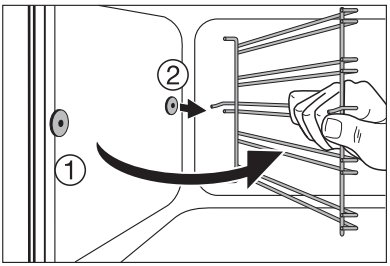
1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de salissures fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit vaisselle.

Gradins fils

Pour nettoyer les parois latérales, les gradins fils sont amovibles du côté gauche et du côté droit du four.

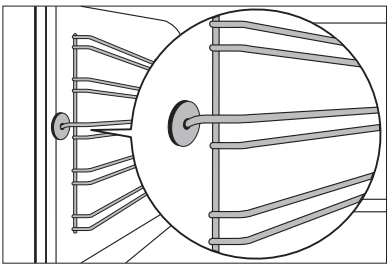
Enlever un gradin fil
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



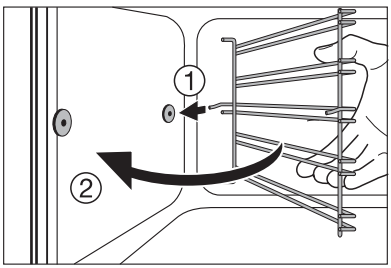


Mettre en place le gradin fil

Important! Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant!



Pour la mise en place, accrochez d'abord la grille dans le haut (1) et insérez-la ensuite à l'avant, puis appuyez dessus (2).



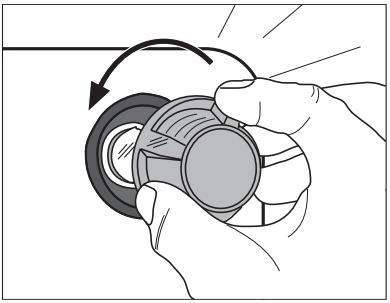
Eclairage du four

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. Enlevez le verre de protection en le dévissant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Si nécessaire:
   Remplacez la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.
3. Remettez le verre de protection en place.



Voûte du four

Pour le nettoyage de la voûte du four, l'élément chauffant de la voûte peut être rabattu.

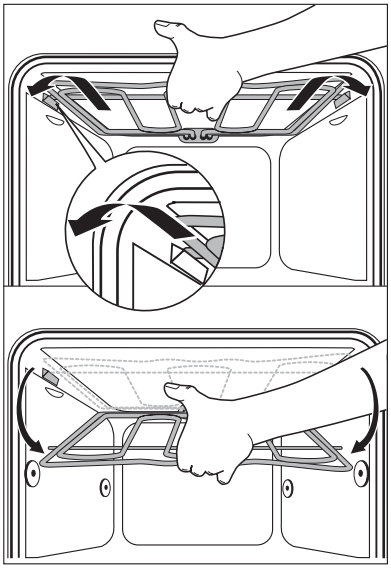
Rabattre l'élément chauffant

Avertissement: Ne rabattez l'élément chauffant que lorsque le four est hors service et qu'il n'y a plus de danger de brûlure!

1. Enlevez le gradin fil latéral.
2. Saisissez l'élément chauffant à l'avant et tirez-le vers l'avant au-dessus de l'estampage à la paroi intérieure du four.
3. L'élément chauffant se rabat vers le bas.

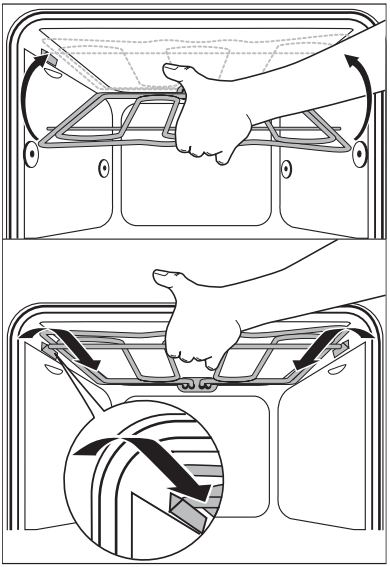
Attention: Ne forcez pas l'élément chauffant vers le bas! Si on le force, l'élément chauffant peut casser.

Nettoyez la voûte du four



Fixer l'élément chauffant

1. Ramenez l'élément chauffant jusqu'à la voûte du four.
2. Tirez l'élément chauffant vers l'avant contre la force du ressort et guidez-le au-dessus de l'estampage du four.
3. Laissez-le se verrouiller dans le support.
4. Mettez en place le gradin fil.



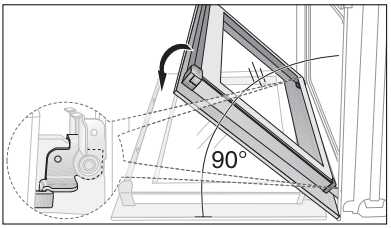
Attention: L'élément chauffant doit se trouver des deux côtés au-dessus des estampages dans la paroi intérieure du four et être correctement verrouillé.

Porte du four

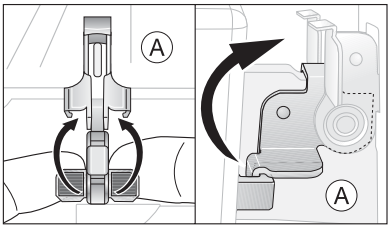
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la portedu four.

Décrochage de la porte du four

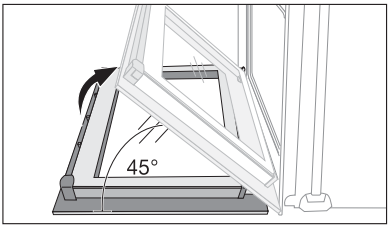
1. Ouvrez complètement la porte du four.



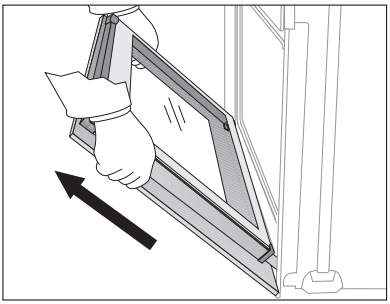
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



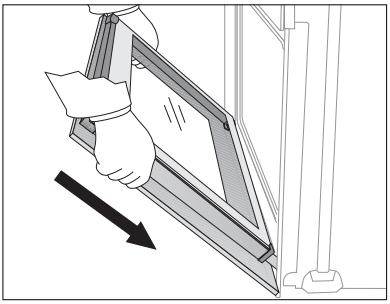
4. Saisissez chaque côté de la porte du four et dégagez-la du four en la tirant en oblique vers le haut (**attention** la porte est lourde !).



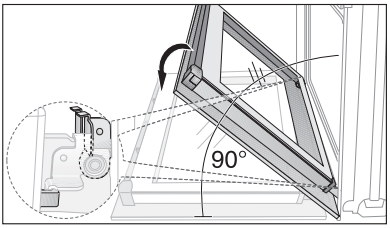
Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

Accrochage de la porte du four

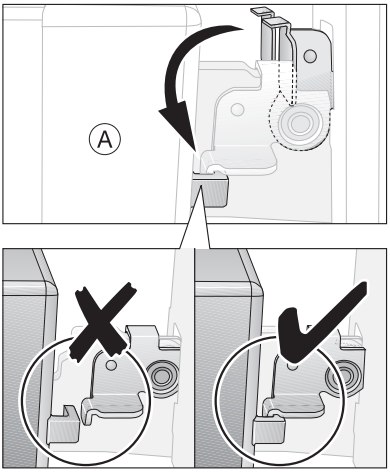
1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°.
   Introduisez simultanémentles charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



2. Ouvrez complètement la porte du four.



3. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine.



4. Fermez la porte du four

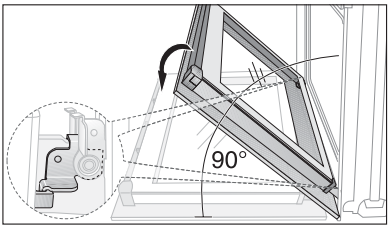
Porte vitrée du four

La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. La vitre intérieure est amovible pour permettre le nettoyage.

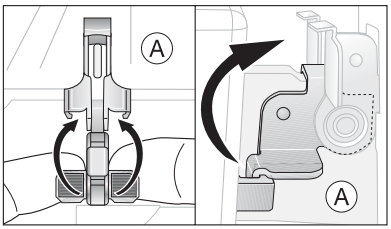
Attention ! Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démontage de la vitre de la porte

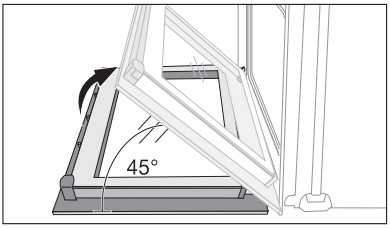
1. Ouvrez complètement la porte du four.



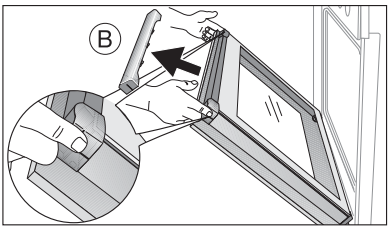
2. **Relevez** complètement le levier de serrage **(A) situé sur les** deux charnières de la porte.



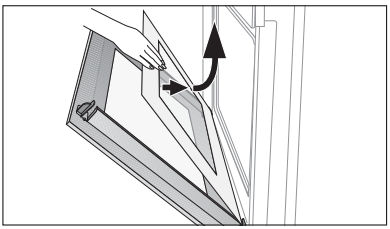
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



4. Saisissez des deux côtés de la porte le support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du support. Puis retirez le support en le sortant vers le haut.



5. Saisissez le bord supérieur de la vitre de la porte et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.

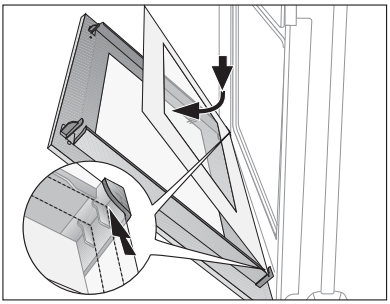


Nettoyage de la vitre de la porte

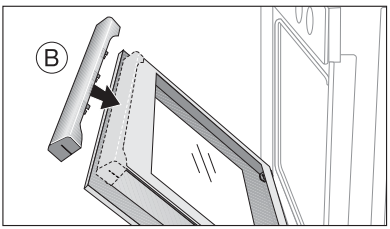
Lavez la vitre de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la rincer et de l'essuyer soigneusement.

Montage de la vitre de la porte

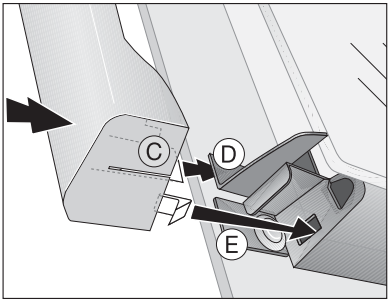
1. Insérez la vitre de la porte, en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissez-la.

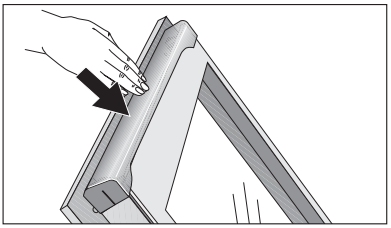


2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte..

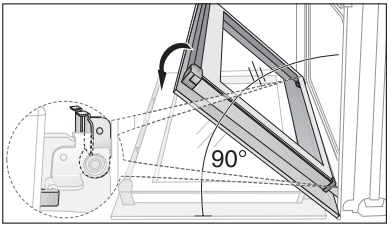


Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit entre la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D).).
La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.

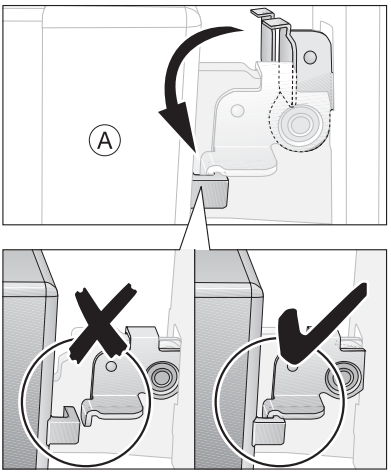




3. Ouvrez complètement la porte du four.



4. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux deux charnières de la porte dans leur position d'origine.



5. Fermez la porte du four

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas sous tension.	Mettez le four sous tension.
	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 disjonctent à nouveau, 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.

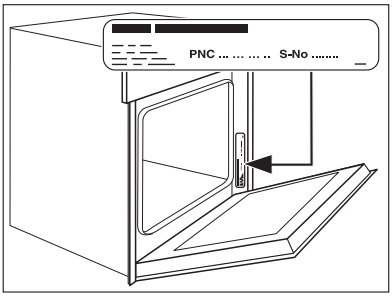
Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.
Coupez, le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

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

822 721 029-A-140508-01

Sous réserve de modifications