

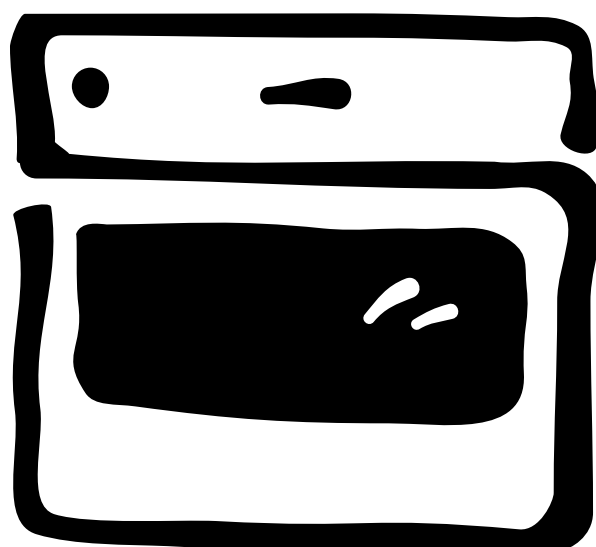
Einbaubackofen Four encastrée

Forno da incastro

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODE D'EMPLOI

ISTRUZIONI PER L'USO



EB SL60 V

Chère cliente, cher client

Nous vous remercions d'avoir choisi un four **Electrolux**. Avec ce choix vous avez misé sur la qualité et la durabilité.

Cet appareil est équipé d'une fonction de haut confort, c'est à dire d'un système à air d'évacuation.

L'aération du four est combinée avec le refroidissement de l'appareil et de la niche. Les buées de cuisson et de rôtissage sont aspirées et évacuées à l'extérieur. De cette manière les meubles placées autour du four restent froid.

Le système à air d'évacuation est automatique et ne nécessite aucun entretien.

Ce mode d'emploi vous permet de faire connaissance pas à pas avec votre four et d'en utiliser toutes les possibilités de manière optimale. Avant la première mise en service, nous vous prions de lire attentivement le chapitre «Consignes de sécurité». Nous vous recommandons de conserver le mode d'emploi à proximité de l'appareil, de sorte que vous l'ayez immédiatement sous la main en cas d'incertitude.

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



Cet appareil est conforme
à la directive CEE 72/23,
CEE 89/336, CEE 90/683, CEE 93/68

Table des matières

Remarques importantes concernant la sécurité	39
Sécurité électrique	39
Utilisation et fonctionnement	39
Nettoyage	39
Évacuation de l'emballage	39
Le four encastré	40
Vue de l'appareil	40
Tableau synoptique	40
Avant la première mise en service	41
Réglage de l'heure	41
Nettoyage initial	41
Premier chauffage	41
La commande des fonctions électroniques	42
Remarques générales sur les éléments de commande et d'affichage	42
Les fonctions du four	43
Température du four	44
Commande électronique de sécurité enfant	45
Symbole de service	45
Minuterie/réveil	46
Programmes automatiques	47
Déclenchement automatique (Programme instantané)	47
Enclenchement et déclenchement automatiques	49
Sonde à viande	50
Le four	51
Applications des fonctions du four	52
Chauffage supérieur et inférieur	52
Chaleur tournante	52
Gamme pour pizza	52
Grillades	53
Gril à infrarouge	53
Gril à grande surface	53
Turbogril	54
Griller avec la broche tournante	54
Rôtissage à basse température	55
Séchage	55
Stérilisation	56
Informations générales sur le rôtissage et la cuisson	57
Nettoyage et entretien	58
L'éclairage du four – échange des ampoules	60
Conseil pratiques utiles	61

Instruction de montage	62
Montage	62
Connexion électrique/cheminement des câbles	62
Données technique	63
Table de cuisson et de rôtissage au four	64
Mode pizza	66
Rôtis à basse température	67
Turbo-gril	68
Table de grillage	68
Table de stérilisation	69
Table de séchage	69
Service après-vente	104
Point de vente de rechange	104
Demonstration / Vente	104
Garantie	104

Remarques importantes concernant la sécurité



Lisez soigneusement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil. Faites spécialement attention aux prescriptions de sécurité marquées par un triangle d'avertissement.

Vous éviterez ainsi de causer des dommages corporels ou matériels. Conservez précieusement ce mode d'emploi et Transmettez-le à tout utilisateur nouveau.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour les besoins ménagers et dans des buts bien précis. Il est conforme aux prescriptions internationales de sécurité et aux normes exigées de qualité. Toutefois, les mesures de sécurité prévues ne sauraient éliminer tout risque d'accident en cas d'utilisation abusive ou dangereuse.

Sécurité électrique

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

- Tout appareil endommagé ne doit pas être utilisé. En cas de dérangement ou de défaut, dévissez puis retirez les fusibles.
- Par sécurité, toute réparation sur place de l'appareil et spécialement de ses organes d'alimentation ne peut être effectuée que par un électricien qualifié ou par un technicien du service de maintenance pour pallier aux dangers d'électrocution. En cas de panne, adressez-vous directement à notre service technique de vente.

Utilisation et fonctionnement

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

- Si elle est ouverte, la porte du four ne doit pas être surchargée. Il est interdit de s'asseoir ou de grimper sur celle-ci.
- Si d'autres appareils doivent être raccordés au voisinage immédiat du four, il faut veiller à ce que les câbles de raccordement ne puissent pas entrer en contact avec le four ou rester coincés dans la porte chaud du four.
- A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.
- Après chaque utilisation, contrôlez que l'appareil est bien éteint.

Nettoyage

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

Évacuation de l'emballage

- Les matériaux d'emballage, ainsi que les appareils périmés doivent être débarrassés selon les prescriptions. Respectez les normes nationales et régionales, ainsi que les indications concernant les matières (séparation des matériaux, récolte des déchets, lieux de ramassage).

Le four encastré

Vue de l'appareil

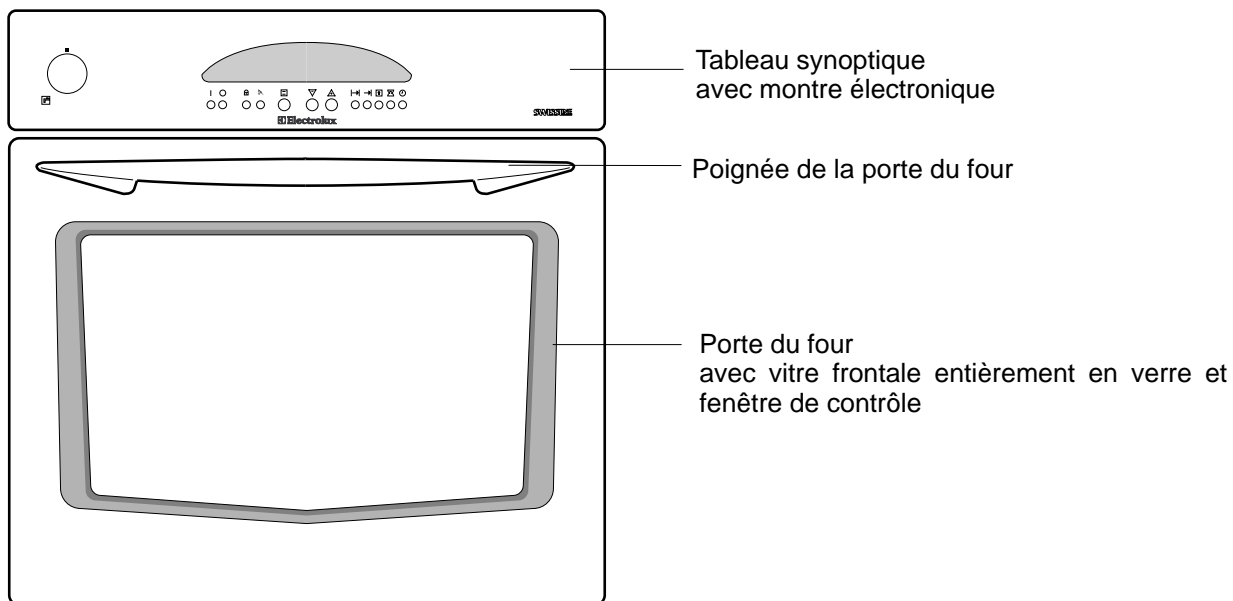
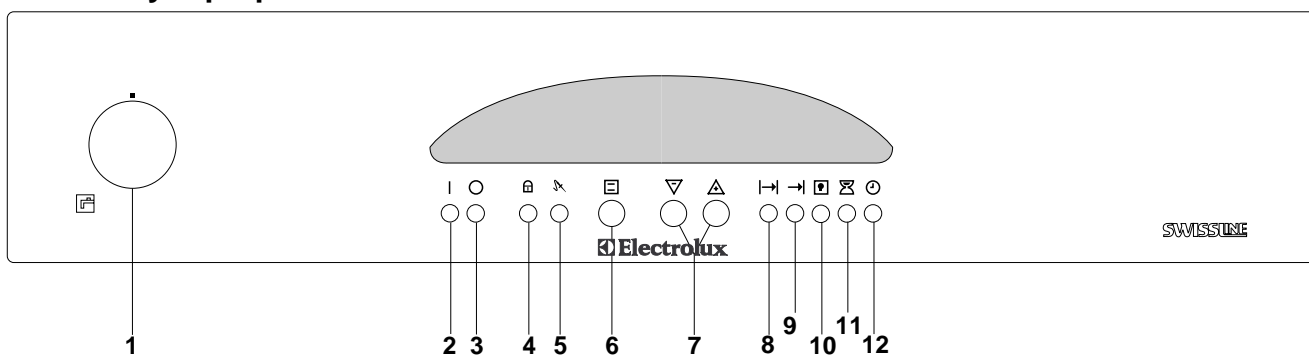


Tableau synoptique

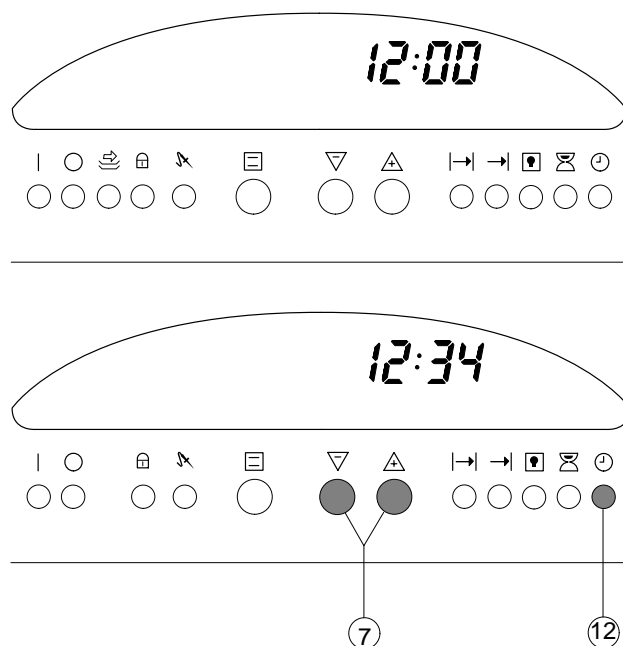


- 1 Réservoir d'eau de condensation
- 2 Touche d'enclenchement
- 3 Touche de déclenchement
- 4 Touche de commande du dispositif de sécurité pour les enfants
- 5 Touche de commande pour la sonde pour la viande
- 6 Touche de commande des fonctions du four
- 7 Touche de régulateur +/- de température et de durée
- 8 Touche de commande "durée de cuisson"
- 9 Touche de commande "fin de cuisson"
- 10 Touche de commande de l'éclairage du four
- 11 Touche de commande du programme automatique
- 12 Touche de commande de l'heure

Avant la première mise en service

Réglage de l'heure

- Après le raccordement de l'alimentation électrique, l'affichage indique «12:00» en clignotant.
- Pressez brièvement la touche (12). Les chiffres 12 00 s'allument fixement, le symbole «:» clignotant entre ceux-ci.
- Le réglage de l'heure doit être effectué dans un délai de 6 secondes. Sinon, pressez à nouveau brièvement sur la touche (12).
- Réglez l'heure actuelle en pressant la touche (7 ▲ ou ▼).
- 6 secondes après le réglage de l'heure à la minute près, le symbole clignotant s'éteint. L'heure est alors fixée.
- Pour entreprendre une correction de l'heure (par exemple lors du passage de l'heure d'été/hiver), pressez à nouveau sur la touche (12) et modifiez le réglage en pressant la touche (7 ▲ ou ▼). Le signal acoustique n'a aucune signification dans ce cas.



Nettoyage initial

Le four doit être nettoyé avant la première utilisation afin d'éliminer toute trace possible laissée par la fabrication.

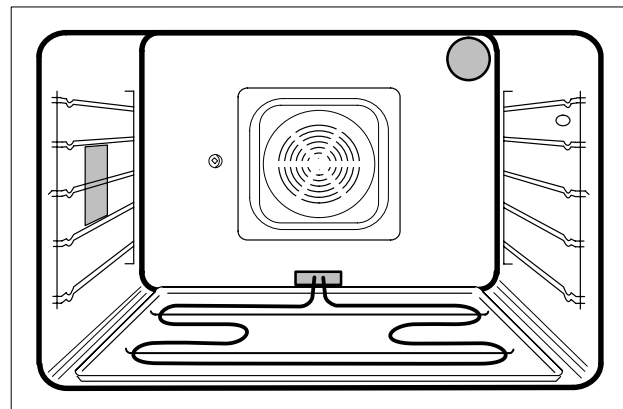
Enlevez soigneusement les étiquettes qui s'y trouvent encore, ainsi que les feuilles de protection (Attention de ne pas enlever la plaque signalétique de l'appareil).

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



Enlever du four tous les objets qu'il contient, à l'exception de la feuille de réflexion située sous le corps de chauffe inférieur.

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

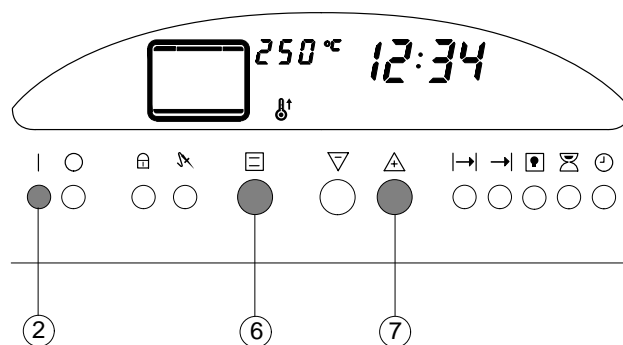


Premier chauffage



Avant la première mise en service, le four doit être chauffé à vide durant quelques instants.

- Pressez la touche I (2), pour enclencher le four.
- Au moyen de la touche (6), sélectionnez la fonction chauffage supérieur/inférieur.
- Au moyen de la touche (7 ▲) modifiez 250° C .
- Laissez fonctionner à cette température le four fermé pendant 60 minutes environ.



La commande des fonctions électroniques

Remarques générales sur les éléments de commande et d'affichage

Délai de réglage de 6 secondes

Un délai de 6 secondes s'applique à tous les réglages; en d'autres termes, après l'enclenchement de l'appareil, l'étape de réglage suivante doit intervenir durant ce délai. Le signal sonore confirme que les 6 secondes sont écoulées. Vous pouvez réactiver immédiatement la commande en pressant la touche correspondant.

Déclenchement de sécurité

La commande électronique du four est dotée d'un système de déclenchement automatique au cas où les fonctions et températures étaient activées sans limitation de temps. Selon le niveau de température, le four est automatiquement déclenché:

- Pour réglages jusqu'à 120°C après 12 heures
- Pour réglages jusqu'à 230°C après 6 heures
- Pour réglages jusqu'à 280°C après 3 heures

Temporisation automatique en fin de cuisson

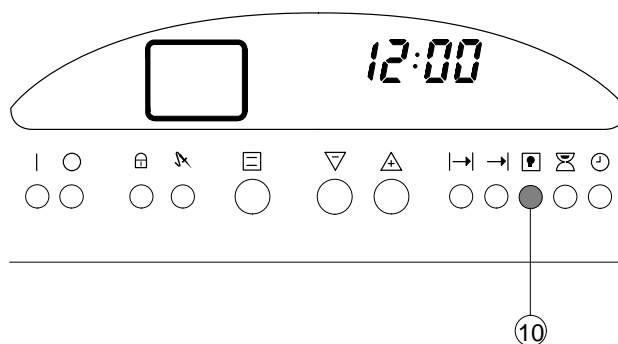
Si après déclenchement de l'appareil la température interne du four est supérieure à 200°C, le ventilateur de niche continue à fonctionner jusqu'à ce que la température soit descendue au-dessous de 200°C.

En dessous de 200°C, le ventilateur de niche fonctionne encore pendant 3 minutes. La chaleur restante est alors affichée jusqu'à ce qu'elle atteigne 40°C.

Eclairage du four

Lorsque le four est enclenché, on peut allumer et éteindre l'éclairage intérieur en pressant sur la touche (10).

Lorsque le four est éteint, on peut afficher l'heure réelle en pressant sur la touche (10).



Les fonctions du four

En pressant plusieurs fois sur la touche (6), on peut sélectionner la fonction désirée parmi celles qui figurent ci-dessous, présentées dans l'ordre de leur apparition:



Eclairage

dans cette position, l'éclairage est enclenché avec n'importe quelle autre fonction.



Air chaud – Chauffage par le corps de chauffe de la paroi arrière, avec ventilateur enclenché – Chauffage pré réglé à 200°C pour rôtir sur 3 niveaux différents.



Niveau pour pizzas – Air chaud tournant avec ventilateur et corps de chauffe inférieur Chauffage pré réglé à 240°C



Gril Turbo – Gril à infrarouge enclenché, avec ventilateur
Chauffage pré réglé à 180°C



Gril infrarouge – Gril à infrarouge enclenché, avec moteur tournant
Chauffage pré réglé à 230°C



Gril pour grandes surfaces – Chauffage par le corps de chauffe supérieur et par le gril, avec moteur tournant
Chauffage pré réglé à 230°C



Chauffage supérieur

Chauffage pré réglé à 200°C



Chauffage inférieur

Chauffage pré réglé à 100°C



Chauffage supérieur/inférieur

Chauffage pré réglé 220°C



Séchage au four – Chauffage inférieur, avec ventilateur enclenché
Chauffage pré réglé à 50°C



Rôtissage à basse température – avec corps de chauffe de la paroi arrière enclenché, de même que le ventilateur
Chauffage pré réglé à 120°C

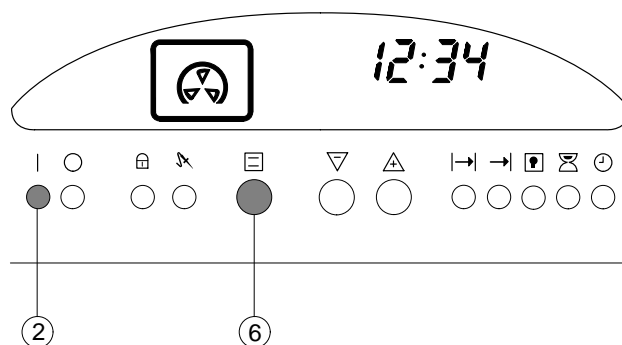
Mise en action des fonctions du four

- Avant de régler une fonction, une température ou un temps, il faut en général presser la touche I (2). Exception: la minuterie.
- Les erreurs de manipulation sont signalées par un bref signal acoustique triple. Dans ce cas, pressez la touche (3) et reprenez dès le début avec la touche I (2).
- Au moyen de la touche (6) sélectionnez la fonction désirée. Le symbol représentant la fonction réglée s'allume sur l'affichage.

Les fonctions **air chaud**, **niveau pizza**, **niveau gril**, **chauffage supérieur/inférieur** être sélectionnées à choix pour différentes préparations.

Les fonctions et températures du four sont enclenchées au moyen de la commande électronique, et arrêtées manuellement au moment désiré (touche 3) ou automatiquement lorsque le programme est écoulé.

A chaque fonction est subordonnée un niveau de température déterminé selon la pratique. Si vous ne désirez pas modifier cette température, les corps de chauffe s'enclenchent après un délai de 6 secondes.



Température du four

Lorsqu'une fonction est sélectionnée, une température pré-réglée apparaît sur l'affichage. Cette température correspond en pratique à beaucoup de préparations.

- Si vous désirez régler une température différente, vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 40 et 280°C en pressant la touche (7 ▲ ou ▼).

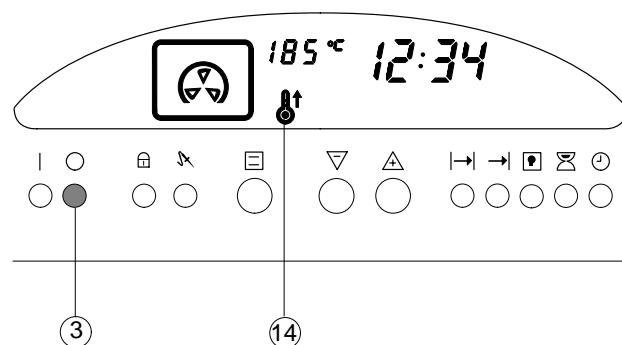
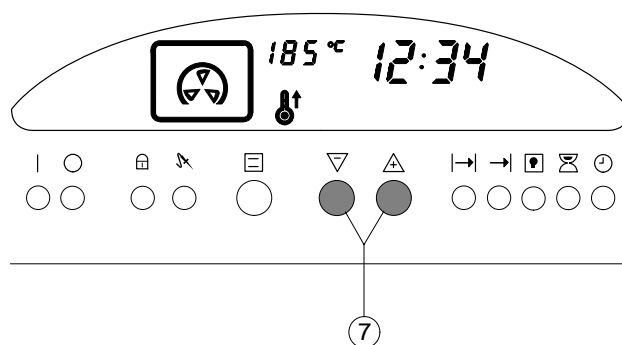
Après 6 secondes, le four est automatiquement enclenché avec la température et la fonction désirées.

La température sélectionnée reste affichée. Avec la fonction air chaud, niveau pizza, chauffage supérieur, chauffage inférieur et chauffage supérieur/ inférieur, il apparaît en outre le symbole «préchauffage» (14) .

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal acoustique retentit et le symbole «préchauffage» (14) s'éteint.

La température du four reste maintenant constante durant la période désirée, car les corps de chauffe s'enclenchent et se déclenchent automatiquement par contrôle thermostatique.

- Pour arrêter le four, pressez la touche (3).



Commande électronique de sécurité enfant

mise en/hors service

La commande du four peut être protégée contre un enclenchement ou un dérèglement intempestif par un blocage de sécurité. Dans ce mode d'emploi, ce système est appelé «sécurité enfant». Lorsque ce système est activé, les enfants ne peuvent effectuer aucun réglage sur l'appareil susceptible de provoquer une surchauffe ou créer d'autres dangers. Tirez également profit de cette sécurité en cas d'absence prolongée.



La sécurité enfant peut uniquement être activée lorsque le four est arrêté.

Activation de la sécurité enfant

- Pressez d'abord la touche (4) et maintenez-la enfoncée. Pressez ensuite la touche I (2) et maintenez les deux touches enfoncées durant 6 secondes environ, jusqu'à ce que le symbole (15) apparaisse sur l'affichage.
- Le symbole (15) apparaît sur l'affichage, indiquant que la sécurité enfant est en action. Pressez enfin la touche (3), ce qui déclenche l'appareil.

Lorsque la sécurité enfant est activée, il faut presser simultanément sur la touche SE (4) lors de tout procédé de réglage et de toute correction. C'est là que réside la fonction de sécurité.

- La pression de la touche (3) permet toujours de déclencher immédiatement toutes les fonctions et les temps, sans devoir presser la touche SE (4).

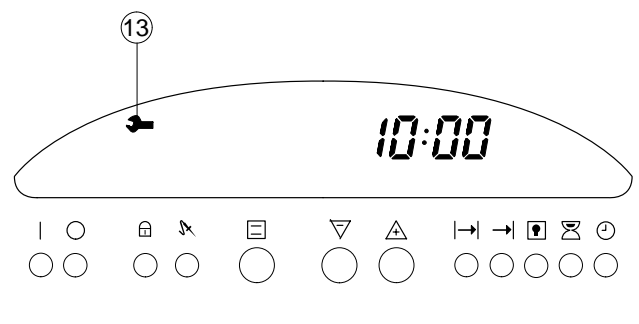
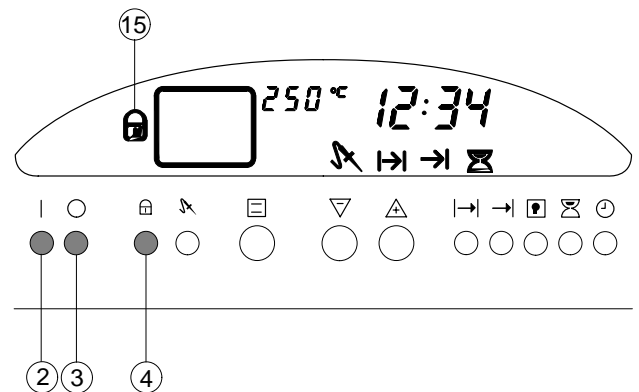
Désactivation de la sécurité enfant

- Pressez d'abord la touche (3) puis la touche (4), jusqu'à ce que le symbole (15) disparaisse de l'affichage.

Symbole de service

Les dérangements de la commande électronique sont signalés par le symbole de service (13) s'éclairant sur l'affichage. Vous apercevez alors sur l'affichage: le symbole de service (13) en haut à gauche et le code d'erreur spécifique en lieu et place de l'indication de température.

- Déclenchez alors le fusible, le cas échéant dévissez-le et essayez de réenclencher l'appareil après quelques minutes. Si le symbole de service réapparaît, veuillez prendre contact avec notre service après-vente et indiquez le code d'erreur. Pour des raisons de sécurité, le ventilateur du four fonctionne continuellement: le cas échéant, mettez l'appareil hors fonction au moyen du fusible.



Minuterie/réveil

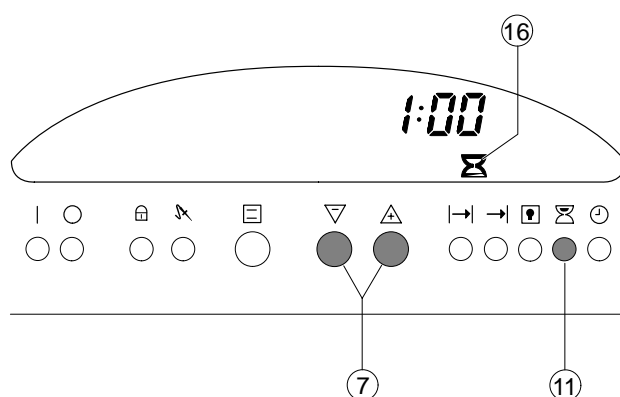
La minuterie n'a aucune fonction d'enclenchement ni de déclenchement. Elle est utilisable pour surveiller et contrôler les temps de cuisson et autres opérations de cuisine, même indépendamment du four.

- Pressez la touche (11). Le symbole minuterie (16) et :00 clignotent sur l'affichage.
- La pression de la touche (7 ▲ ou ▼) permet de régler le temps de 1 minute à 9 heures/59 minutes.

Les chiffres affichés représentent des minutes entières. Environ 6 secondes après le réglage, le temps commence à s'écouler, le symbole de temps (16) s'allume et l'heure actuelle s'affiche.

- Un signal acoustique (triple) retentit lorsque le temps réglé est écoulé. Le symbole minuterie (16) clignote et le signal acoustique est répété toutes les 15 secondes. Pour l'annuler, pressez la touche de minuterie (11). Cette fonction est annulée 2 minutes après que le temps de cuisson est écoulé.

La minuterie peut être réglée simultanément avec d'autres temps. Dans ce cas, l'affichage indique le réglage de la minuterie, tandis que les réglages automatiques continuent de fonctionner.



Programmes automatiques

Avant de régler un programme automatique avec la commande électronique du four, la fonction et la température doivent être sélectionnées. Sans ces sélections, aucun réglage de temps pour procédure automatique ne peut être entrepris.

Les erreurs de manipulation sont signalées par un triple signal acoustique.

Déclenchement automatique (Programme instantané)

Par déclenchement automatique, on désigne des programmations du four qui démarrent immédiatement après le réglage (à l'heure actuelle), et qui sont arrêtées après le temps de cuisson réglé. L'appareil offre deux possibilités:

Déclenchement automatique I – Réglage de la durée de cuisson au four

- Pressez la touche (8): l'affichage indique 00, «:» et le symbole (17) clignote.
- Avec la touche (7 ▲ ou ▼), réglez le temps de cuisson désiré.

Pour les programmes de temps de cuisson, vous pouvez régler des temps de 1 minute à 9 heures/59 minutes, par intervalles d'une minute. Le four est enclenché pendant la période allant du réglage jusqu'à la fin du temps de cuisson.

- Exemple: heure actuelle = 11h15, temps de cuisson réglé (touche (8) et (7 ▲ ou ▼)) 45 minutes – l'appareil se déclenche automatiquement à 12h00.
- L'affichage indique le temps de cuisson écoulé.

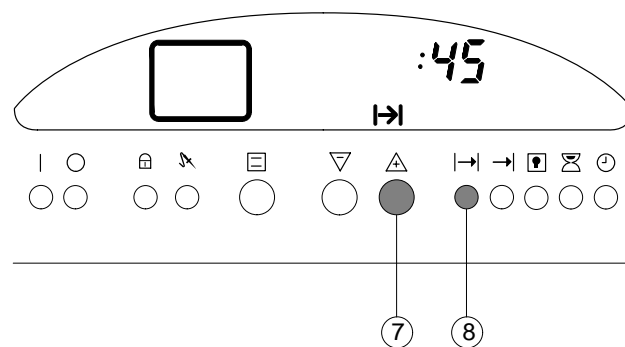
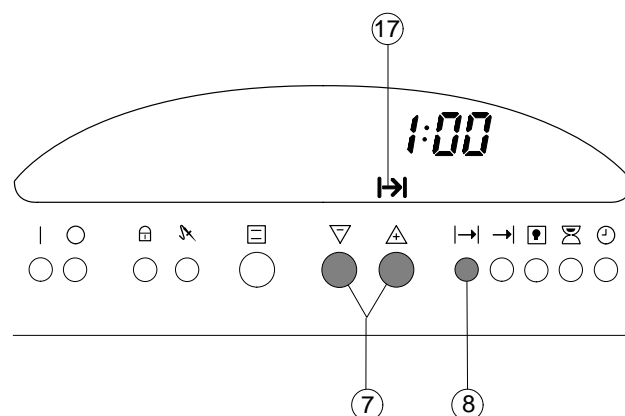
Corrections:

- Pressant à nouveau la touche (8) et en modifiant le temps affiché au moyen de la touche (7 ▲ ou ▼).

La fin du temps de cuisson est signalée par un triple signal acoustique. L'affichage indique alors l'heure, tandis que le symbole de la fonction sélectionnée clignote.

Jusqu'au déclenchement du four un signal acoustique retentit à intervalles de 15 secondes durant 2 minutes environ.

- Pour arrêter le four avant, pressez la touche (3).



Déclenchement automatique II – Réglage de l'heure de déclenchement

- Pressez la touche (9). L'affichage indique 00, «:» et le symbole (18) clignote.
- Réglez l'heure de déclenchement désirée au moyen de la touche (7 ▲ ou ▼). Durant tout le processus, l'affichage indique maintenant l'heure de déclenchement et le symbole (18) clignote.

Le réglage de l'heure ne peut pas être effectué au-delà d'une période de 24 heures.

- Exemple: heure actuelle 11:15, heure d'arrêt réglée (touche (9) et (7 ▲ ou ▼)) 12h00 – L'appareil est enclenché durant 45 minutes.
- Durant tout le processus, l'affichage indique maintenant l'heure de déclenchement et le symbole (18) clignote.

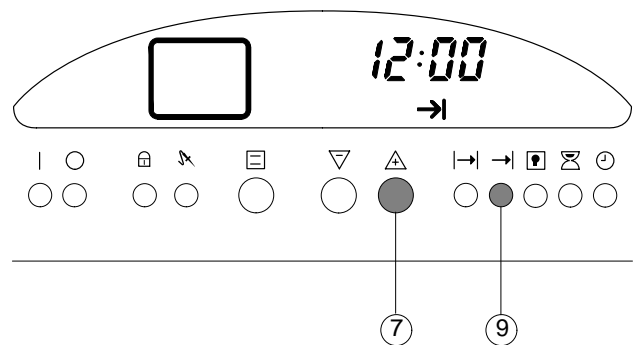
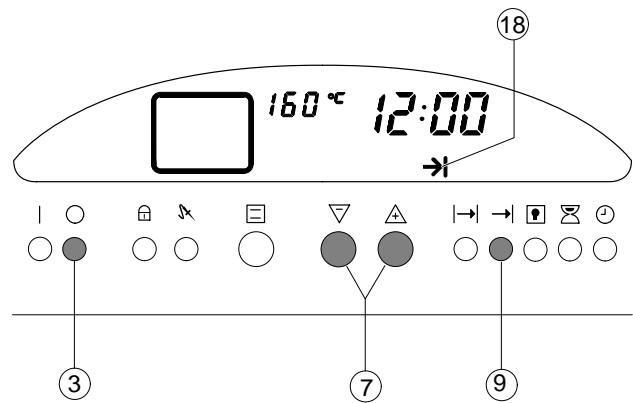
Corrections :

- En pressant à nouveau sur la touche (9) et en modifiant le réglage au moyen de la touche (7 ▲ ou ▼).

Un triple signal acoustique retentit pour vous rendre attentif de la fin de la cuisson. L'affichage indique alors à nouveau l'heure actuelle, et le symbole de la fonction sélectionnée clignote.

Jusqu'au déclenchement automatique du four après 2 minutes, un signal acoustique retentit toutes les 15 secondes.

- Pour arrêter le four avant, pressez la touche (3).



Enclenchement et déclenchement automatiques

Par enclenchement/déclenchement automatique, on désigne des programmations du four qui démarrent automatiquement à une heure ultérieure, et qui s'arrêtent automatiquement après un temps de cuisson prédéterminé.

- Pressez la touche (8). L'affichage indique 00, «:» et le symbole (17) clignote.
- Avec la touche (7 ▲ ou ▼), réglez le temps de cuisson désiré.
- Après pressez la touche (9) et réglez avec la touche (7 ▲ ou ▼) le temps d'interruption désire.
- Exemple: heure actuelle = 7h30. Le met placé dans le four nécessite un temps de cuisson de 45 minutes, et doit être prêt à 12h00. Le temps de cuisson = 45 minutes est réglé au moyen de la touche (8)/ et (7 ▲ ou ▼), et l'heure d'arrêt = 12 heures au moyen de la touche (10) et (7 ▲ ou ▼). La commande enclenche le four automatiquement à 11h15, qui s'arrête automatiquement à 12h00 après le temps de cuisson réglé de 45 minutes.

L'affichage indique le moment de déclenchement du temps de cuisson déjà réglé (= heure actuelle + temps de cuisson / ex.: 10h30 + 1h30 min. = 12h00). «:» et le symbole (17) clignote.

Après 6 secondes, les fonctions du four et l'éclairage sont déclenchés. L'affichage indique le symbole et la fonction choisie (sans cadre), l'heure actuelle et les symboles (17) et (18).

Contrôle ou correction:

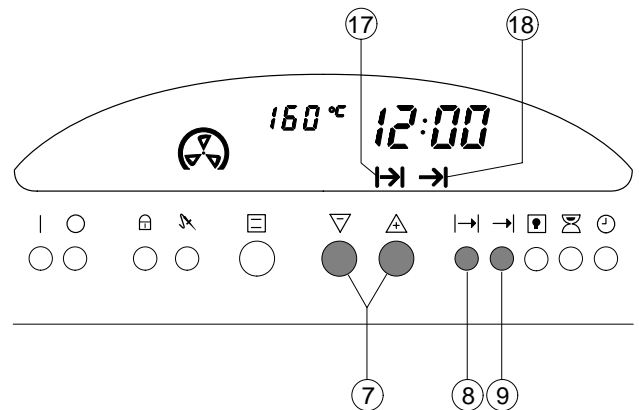
- Vous pouvez contrôler le temps de cuisson sur l'affichage en pressant la touche (8), et l'heure de déclenchement avec la touche (9).
- Les corrections sont possibles en pressant à nouveau la touche (8) ou (9) et en modifiant le temps de cuisson ou l'heure de déclenchement en en pressant la touche (7 ▲ ou ▼).

Pour calculer le début de la cuisson, soustraire le temps de cuisson de l'heure de déclenchement. A cette heure là, la fonction sélectionnée est arrêtée, le symbole (18) disparaît de l'affichage, qui reprend le temps de cuisson écoulé.

Un triple signal acoustique retentit pour vous rendre attentif de la fin de la cuisson. L'affichage indique alors à nouveau l'heure actuelle, et le symbole de la fonction sélectionnée clignote.

Jusqu'au déclenchement automatique du four après 2 minutes, un signal acoustique retentit toutes les 15 secondes.

- Pour arrêter le four avant, pressez la touche (3).



Sonde à viande

Cuisson automatique en fonction de la température à coeur

La sonde à viande mesure la température au coeur du mets et arrête automatiquement le four lorsque la valeur désirée est atteinte durant la cuisson. Ce chapitre décrit cette fonction ainsi que le réglage de la procédure de cuisson avec la sonde à viande.

La prise de la sonde à viande est placée contre la paroi du four.

- Plantez la sonde à viande dans le mets et introduisez la cocotte ou la grille dans le four.
- Insérez la fiche de la sonde à viande jusqu'au niveau de la poignée dans la prise située sur la paroi droite du four. Le symbole (19) apparaît sur l'affichage.
- Après avoir sélectionné la fonction et la température du four, pressez la touche (5). L'heure sur l'affichage est remplacée par l'indication en degrés Celsius, pré-réglée à 70°C. Au moyen de la touche (7 ▲ ou ▼), réglez la température à coeur désirée pour votre mets entre 30 et 99°C.

Les températures suivantes sont recommandées pour le coeur du rôti:

Rôti de boeuf	80°C
Rosbif ou filet de boeuf	
très saignant	45°C
saignant	50°C
moyen	60°C
Rôti de porc	80–85°C
Rôti d'agneau/gigot	70–75°C
Rôti de veau	75°C

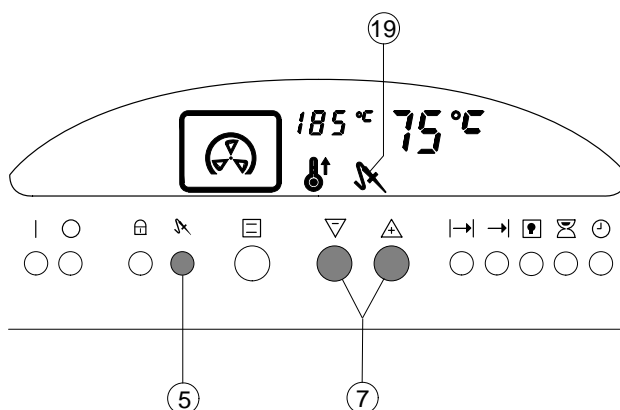
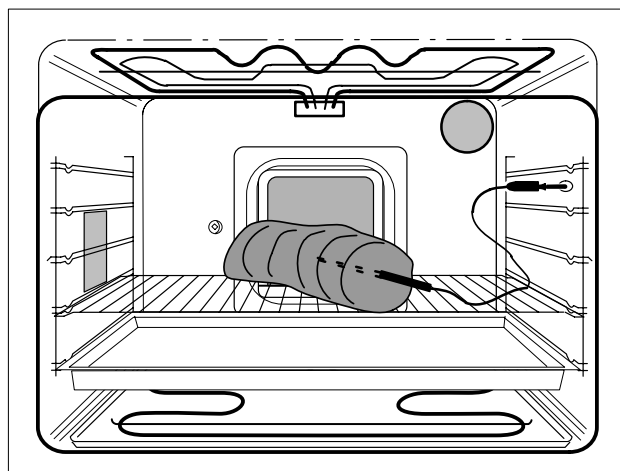
- Sur l'affichage apparaissent le symbole de la fonction, la température du four réglée (rouge), le symbole sonde à viande (19) et la température à coeur. L'élévation de la température à coeur est indiquée sur l'affichage. Vous pouvez contrôler la température à coeur réglée en pressant la touche (5) et si nécessaire la corriger en pressant la touche (7 ▲ ou ▼).

Le four est automatiquement déclenché lorsque la température à coeur que vous avez réglée pour votre mets est atteinte.

Un triple signal acoustique retentit lorsque la cuisson est terminée.

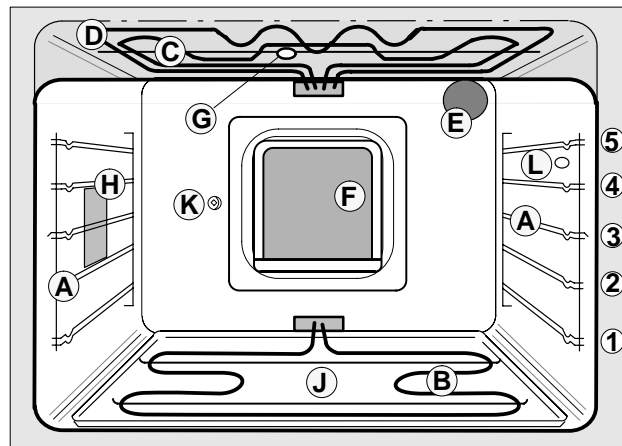
Toutes les 15 secondes, un signal retentit durant 2 minutes avant le déclenchement automatique de toutes les fonctions de la commande électronique.

- Vous pouvez arrêter le four avant l'échéance en pressant la touche (3).



Le four

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



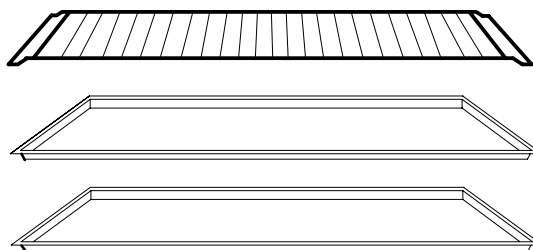
Accessoires du four



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

Le four est équipé des accessoires suivants:

- 2 Plaques à cuire
- 1 Rôtissoire pour cuire/rôtir/griller
- 1 Filtre à graisse de viande
- 1 Récipient réfléchissant
- 1 Broche de gril avec poignée
- 1 Sonde à viande



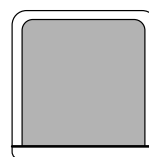
Filtre à graisse de viande

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



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

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



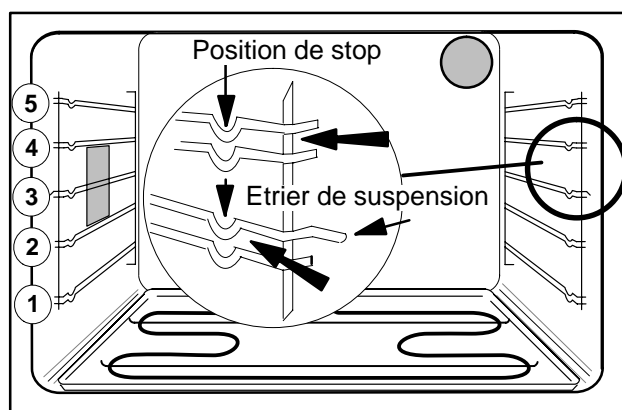
Guides de plaques

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

1 = le plus bas, 5 = le plus haut



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



Applications des fonctions du four

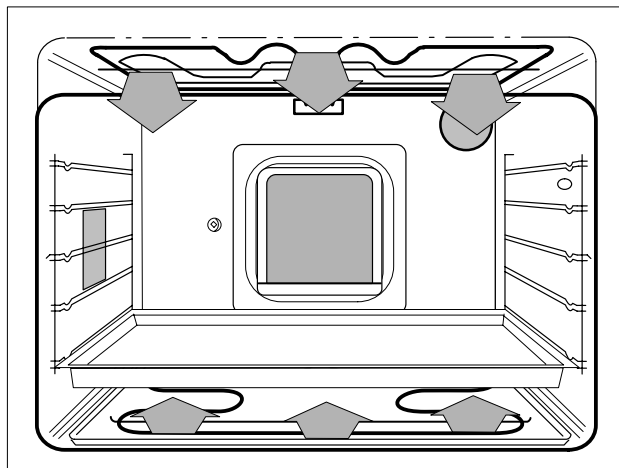
Chauffage supérieur et inférieur



Le chauffage simultané en haut et en bas constitue le fonctionnement normal du four. Les corps de chauffe situés au plancher et au plafond de l'enceinte chauffante transmettent leur chaleur aux denrées à cuire. La température peut être réglée entre 40 et 280° C.

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

- mettre les gâteaux plats et la pâtisserie sur la plaque aux niveaux 1 ou 3
- mettre les cakes, les kouglofs ou les biscuits en forme de bloc au niveau 2.



Chaleur tournante



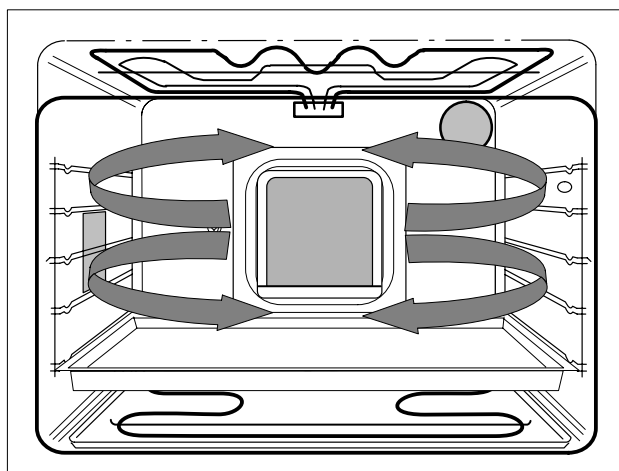
Le four entier est chauffé par l'air chaud qui circule intensivement grâce à un ventilateur situé dans la paroi arrière. La température peut être réglée entre 40 et 280°C.

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

Selon l'aliment à cuire ou à rôtir, on peut utiliser jusqu'à trois niveaux différents.

Nous vous conseillons les combinaisons suivantes:

- 1 plaque: échelon 2 ou 3
- 2 plaques: échelons 1 et 3
- 2 plaques: échelons 1, 3 et 5
- 1 à 2 moules hauts l'un à côté de l'autre: échelon 1
- 1 moule bas: échelon 2 ou 3
- 2 moules bas: échelons 1 et 3



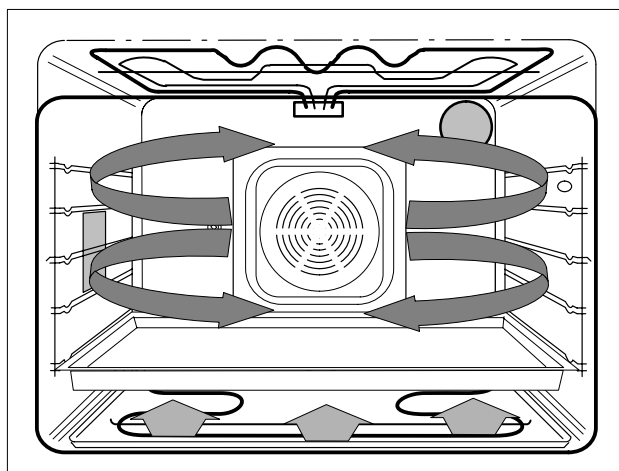
Gamme pour pizza



La fonction pizza est utilisée de préférence pour cuire les gâteaux ne contenant que peu ou pas de sucre, tels que les pizzas, les gâteaux aux fruits ou au céré, les quiches ou les ramequins.

Cette gamme allie la fonction d'air tournant à celle du chauffage inférieur seulement.

La chaleur rayonnée par le corps de chauffe inférieur provoque la formation d'une croûte suffisamment résistante au niveau 1, ce qui évite le ramollissement de la pâte. On peut également utiliser les deux échelons supérieurs pour cuire ou pour rôtir, sans que la chaleur circulante s'en trouve modifiée.



Grillades



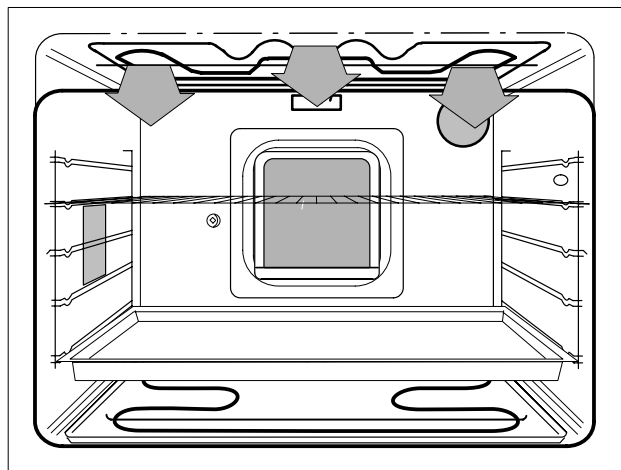
La grillade s'opère généralement en fermant la porte du four. Ne laissez cependant pas votre grill sans surveillance.

La chaleur produite par les corps de chauffe rayonne contre le plafond du four et atteint la pièce à rôtir qui est placée en dessous. Les indications concernant la hauteur optimale de celle-ci se trouvent dans la table de grillade. Préchauffez durant 5 minutes.

Pour griller, il suffit de positionner les sélecteurs de fonction et de température correspondants.

Le choix de la fonction dépend de la qualité, de la quantité et de la hauteur de la viande à griller.

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



Gril à infrarouge



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

Gril à grande surface



Cette fonction permet de griller des tranches plates ou des demi-poulets sur toute la surface de la plaque. La conjonction du gril à infrarouge et du chauffage supérieur permet de maintenir une température réglable entre 210 et 280°C.

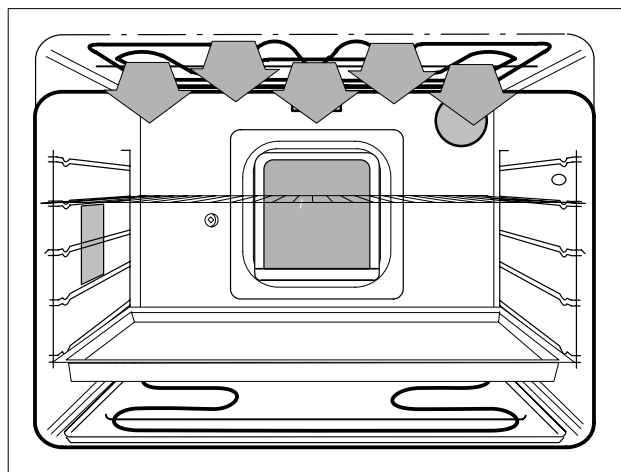
Les deux fonctions de gril (à grande et à petite surface) sont idéales pour les tranches plates, telles que les steaks, les côtelettes, les petites saucisses, le poisson ou autres. On peut également faire des toasts, brunir du pain ou de la glace, réaliser une crème brûlée, gratiner un soufflé ou brunir un gratin. La chaleur rayonnée par le gril n'étant destinée qu'à brunir la surface et la rendre croustillante il ne faut l'utiliser qu'en fin de cuisson.

Glissez les aliments à griller à l'échelon 4 ou 5 selon l'épaisseur. La distance entre les aliments et le corps de chauffe peut varier vers le haut ou vers le bas selon la courbure de la voûte du gril.

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

Il faut glisser la plaque à gâteaux dans les guides au niveau 1 ou 2 pour récupérer le jus et éviter l'encrassement du four.

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



Turbogril

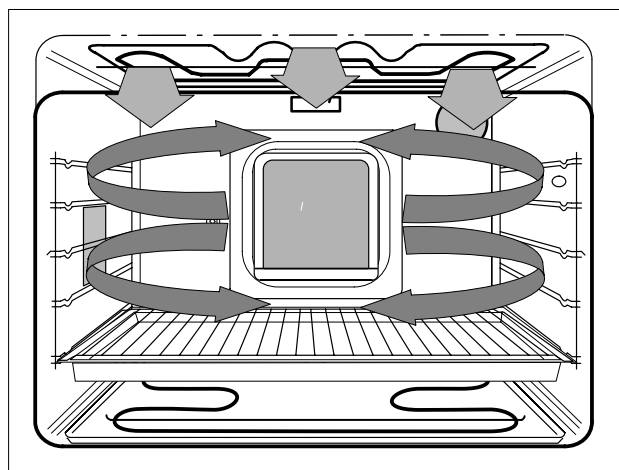


La fonction turbogril est intéressante pour rôtir les gros morceaux de viande, les gigots, la volaille, etc. Sélectionnez la fonction turbogril et une température de 150 à 190°C.

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

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

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



Griller avec la broche tournante



Ce mode de rôtissage allie les fonctions de gril à infrarouge et de gril à grande surface avec un moteur électrique faisant tourner la broche.

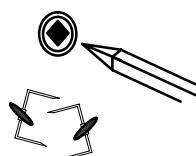
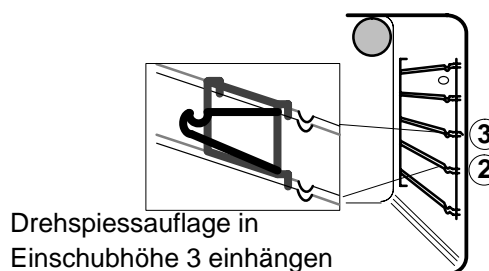
Le support pivotant de la broche s'installe dans les rails de la partie droite, au niveau 3 et sert de palier avant pour la rotation de la tige.

Le gigot, la volaille ou tout autre aliment est enfilé sur la tige de la broche et retenu par deux agrafes.

La tige de la broche est enfilée dans le carré d'entraînement situé à gauche dans la paroi arrière, puis posé sur le support avant.

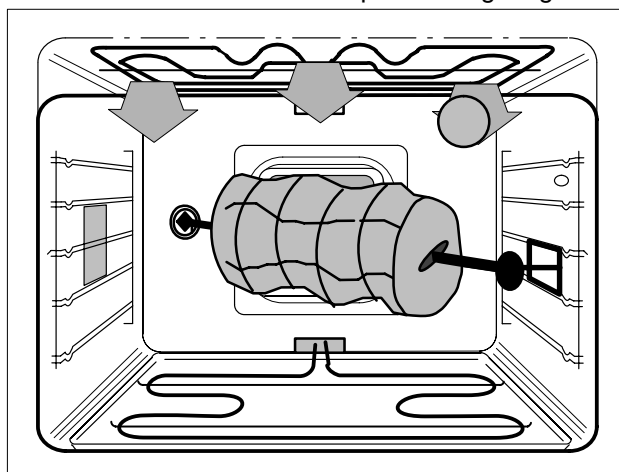
La pièce à rôtir va alors tourner lentement au-dessous des corps de chauffe.

Glissez la plaque à gâteaux dans les glissières à l'échelon 1 ou 2 pour récupérer le jus.



Antriebsbuchse für Drehspieß
in der Backofenrückwand:
Spieß einstecken ...

.. und Laufrolle auf die Drehspiessauflage legen.



Rôtissage à basse température "Lo"

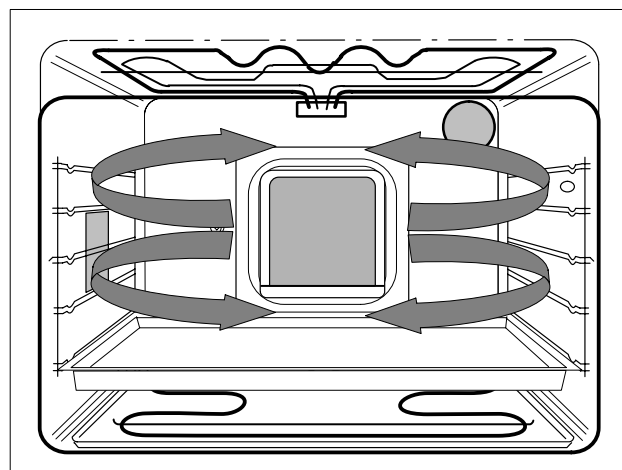
Cette fonction permet d'obtenir des rôtis particulièrement croustillants qui restent cependant agréablement juteux.

- Le rôti est cuit très chaud dans la rôtissoire
- Le rôti peut également être posé sur la grille placée au niveau du milieu
- La plaque à gâteaux sera glissée à l'échelon 1 pour collecter le jus

Le choix de la fonction de rôtissage à basse température sous le symbole d'air chaud et "Lo". Au bout de 6 secondes, la température de 120°C pour le chauffage et de 10 minutes pour la sélection du temps apparaît automatiquement pour indiquer les conditions de préchauffage.

Après 10 minutes, l'indication de la température, de la durée et le symbole de préchauffage s'éteignent.

Les fonctions "Lo", 80°C, et le symbole restent ensuite enclenchées, de même que la durée réelle de fonctionnement jusqu'à ce que le four soit éteint.




Séchage

Cette fonction combine le chauffage inférieur avec la circulation d'air chaud dans le four.

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

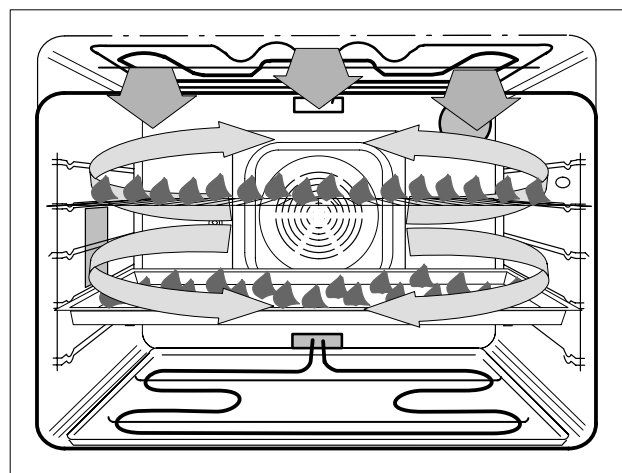
Garnissez la plaque de gâteau avec du papier de protection et disposez les produits à sécher aussi serrés que possible, mais sur une seule couche.

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

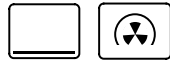
 Laisser ouverte d'environ 2 cm la porte du four, en plaçant un coin en bois.

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

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




Stérilisation



avec chaleur inférieure ou air chaud


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

Les fruits préparés seront introduits directement dans les bocaux.


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

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

Enfilez la plaque à gâteaux dans l'échelon inférieur puis disposez les bocaux bien alignés sur cette plaque, comme le montre la figure ci-contre

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

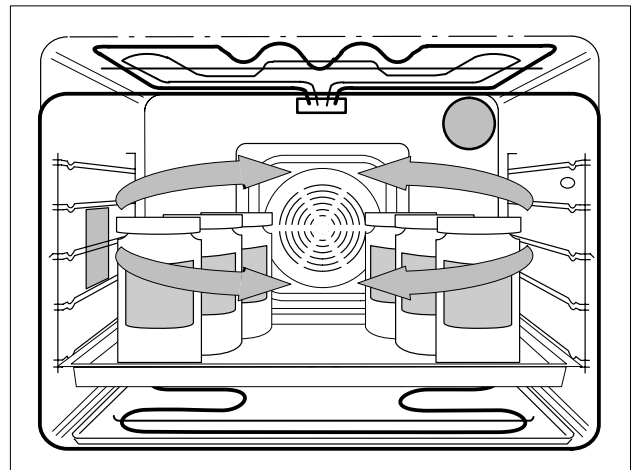
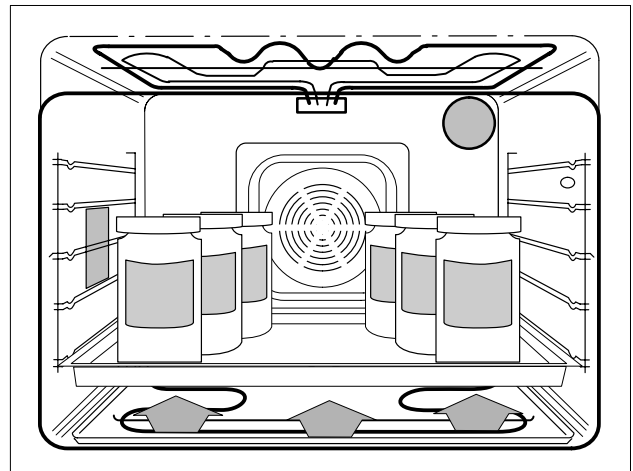
Le temps de stérilisation et la température se trouvent dans la table de stérilisation.

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

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

Pour certains légumes (haricots et choux), il faut répéter la stérilisation 24 à 48 heures plus tard.

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



Informations générales sur le rôtissage et la cuisson

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

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

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

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

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

Conseil: Dans le commerce des appareils ménagers, on trouve des thermomètres indiquant l'état de cuisson.

Laissez le rôti dans le four une dizaine de minutes après l'avoir éteint, pour permettre au jus de s'écouler, ce qui simplifie le découpage.

Rôtir sur le gril

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

Rôtir dans une rôtissoire ou sur la plaque

Mettez le morceau de viande maigre, de chasse ou de hachis directement dans la rôtissoire (récipient à rôtir, en pyrex ou en terre cuite vernie) ou sur la plaque.

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

Utensiles pour rôtir et cuire

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

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

Choix de la température

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

Filtre à graisse de viande

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

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

Préchauffage

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

Nous recommandons toutefois de préchauffer le four dans les cas suivants:

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

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

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

La table des temps de cuisson contient dans certains cas l'indication d'une plage de température, par exemple 160 – 175°C. Choisissez de préférence la température la plus basse indiquée. En cas contraire, votre gâteau sera trop cuit dessus, il ne sera pas assez levé ou il s'effondrera, parce que l'humidité qu'il contient n'a pas été suffisamment éliminée.

Si le temps de cuisson est trop long, ou si le dessus de l'aliment à cuire ne brunit pas comme il serait souhaitable, il faut alors choisir la température la plus élevée figurant dans la table.

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

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

Nettoyage et entretien

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



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

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

Nettoyage du four catalytique

(surface rugueuse, poreuse)

Votre four est équipé d'un système de nettoyage catalytique chargé de brûler les petits résidus à une température supérieure à 200°C. Les petites taches graisseuses sur les parois du four sont tout à fait normales. Soyez attentif aux indications suivantes pour un fonctionnement optimal du système de nettoyage.

Après avoir rôti ou grillé un mets produisant de fortes éclaboussures (viande grasse, poulet, etc.), on peut laisser le four vide enclenché à température maximale pendant 5 minutes, puis le laisser refroidir avant de le nettoyer.



N'utilisez pas de produit pouvant provoquer des griffures, de détergent moussant, de spray pour four ou de paille de fer, car ces produits détruisent les propriétés d'autonettoyage du four.



N'ouvrez que rapidement le four afin de renforcer l'effet autonettoyant.



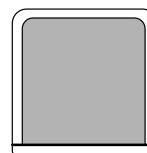
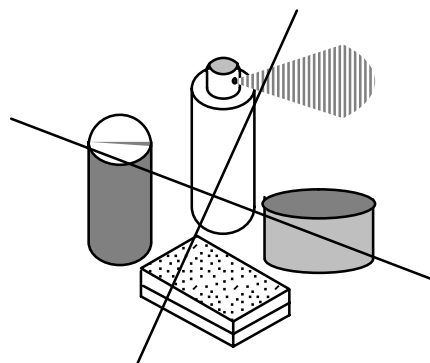
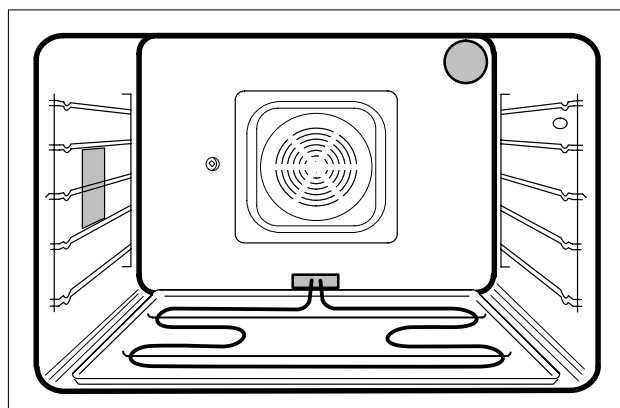
N'utilisez pas de chiffons textiles, car les filoches restent prises dans la rugosité des surfaces autonettoyantes.

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

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

Filtre à graisse de viande

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



Montage et démontage des guides de plaques

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

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

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

Réceptacle réfléchissant



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

Ne pas le nettoyer dans le lave-vaisselle.

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



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

Panneau synoptique et porte du four



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

Le panneau de commande ainsi que la porte du four doivent être nettoyés à l'eau chaude ou avec un produit de nettoyage pour les vitres, puis séchés soigneusement. N'utiliser que de l'eau chaude pour l'intérieur de la porte du four.

La vitre intérieure est recouverte d'une couche spécialement résistante au rayonnement de la chaleur. Il faut donc éviter d'utiliser un détergent agressif pouvant provoquer des griffures de la surface, ainsi que tout produit moussant.

Lors du nettoyage de la porte, il faut faire bien attention à ce que celle-ci reste suspendue et que l'étrier protégeant la charnière repose bien sur cette dernière (voir figure ci-contre).

Appareils avec surface en acier inoxydable



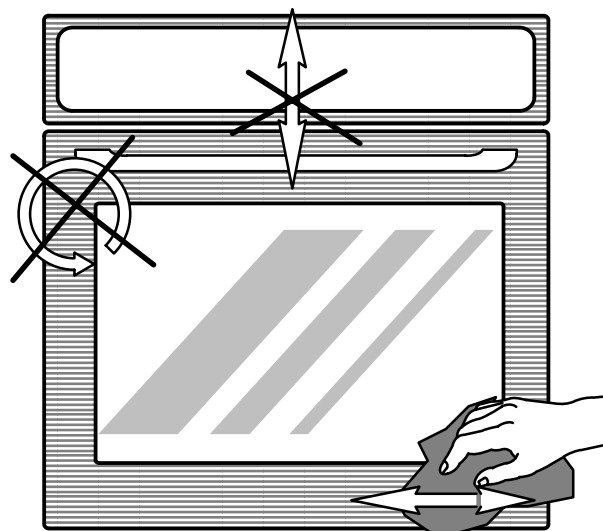
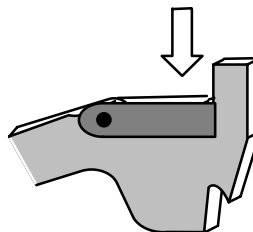
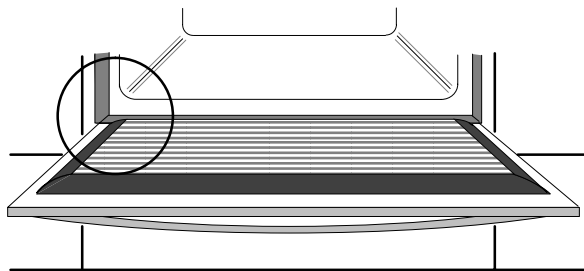
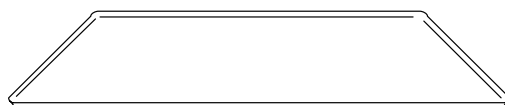
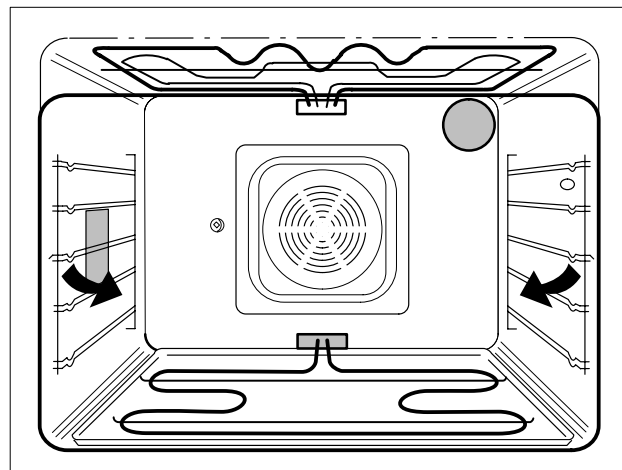
Lors du nettoyage, veillez à ce que la finition de la surface en acier inoxydable ne se fasse pas contre la structure (les fines lignes horizontales). **Pas de mouvements circulaires!**

Pour enlever les taches normales, passez simplement un chiffon doux, propre et humide.

Pour enlever les taches tenaces, servez-vous d'un produit approprié à l'acier inox que l'on trouve habituellement dans le commerce.

Veillez observer les instructions relatives à l'emploi de produits de nettoyage et d'entretien. Les produits égratignants et abrasifs ne sont pas appropriés.

Appliquer le produit de nettoyage sur un chiffon humide avant d'essuyer, ensuite laver la surface en mouillant, et la faire sécher en la frottant avec un chiffon sec.



L'éclairage du four – échange des ampoules



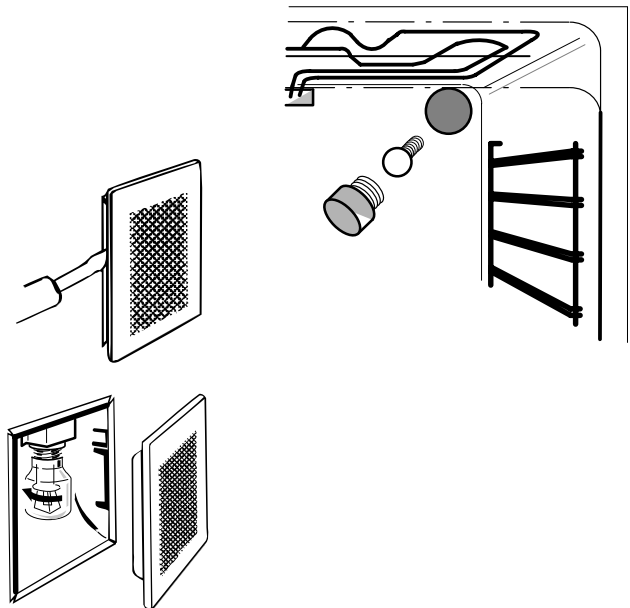
Avant de faire l'échange, il faut obligatoirement déconnecter l'alimentation électrique de tout l'appareil, en enlevant les fusibles.

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

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

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

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



Conseil pratiques utiles

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

Si quelque chose ne fonctionne pas

Problème	Cause probable	Solutions
Le four ne fonctionne pas	Panne d'alimentation électrique	Vérifier les fusibles
Le four ne chauffe pas, malgré la sélection de fonction et de température	Le programme automatique a été établi pour s'enclencher plus tard	Supprimer l'enclenchement automatique existant et le programmer à nouveau
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacer l'ampoule regardez page 60
L'horloge électronique affiche 12:00 en clignotant	Une panne d'alimentation électrique s'est produite il y a un moment	Remettre à jour la date et l'heure regardez page 41



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

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

Instruction de montage four à encastrer Euro largeur 60 cm avec air évacué (400V)

Montage

1. Glisser le four dans la niche de façon à obtenir un montage affleuré.
2. Fixer le four du front avec 2 vis (**détail A**).
3. Le clapet de retenue avec le tuyau (fixation à baïonnette). Température maximale de l'air évacué: 80°C.

Un élément court doit être monté au-dessus du four; par conséquent, la paroi arrière doit être démontable.

Connexion électrique/cheminement des câbles

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

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

L'installation de l'appareil doit s'effectuer soit par l'entremise d'un câble avec fiche amovible, soit par un câble posé à demeure avec un coupe-circuit séparant toutes les phases du secteur et possédant un espace d'au moins 3 mm entre les contacts.

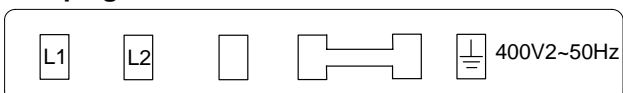
La connexion électrique par l'intermédiaire d'une prise doit être prévue du côté bâtiment de manière que la prise soit placée hors de l'espace coordonné. En cas de connexion directe prévoir une longueur de câble d'environ 120 cm.

1. Disposer le câble électrique à plat sur le fond de la niche.
2. Soulever le four aux poignées latérales et l'introduire aux $\frac{3}{4}$ dans la niche.
3. Démontez la boîte de bornes de connexion d'en bas et ouvrir la boîte de bornes de connexion (**détail D**).
4. Raccorder les bornes en se référant au couplage.
5. Assurer l'arrêt de traction en pressant fixe la fermeture à déclic (**détail E**).
6. Refermer la boîte de bornes de connexion et inférer la boîte de bornes de connexion d'en bas.

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

Contrairement aux prescriptions d'installation intérieure de l'ASE (article 47.330.1), l'appareil à encastrer peut être monté dans des matériaux combustibles.

Couplage



Désignation des phases:

L1, L2 (correspondant à R, S)

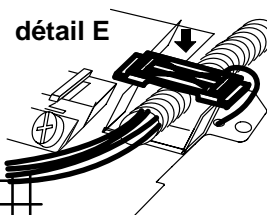
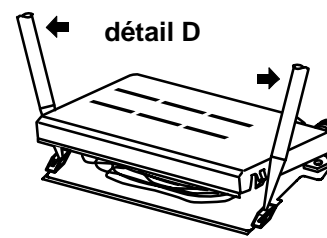
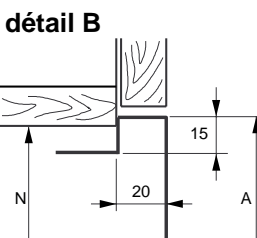
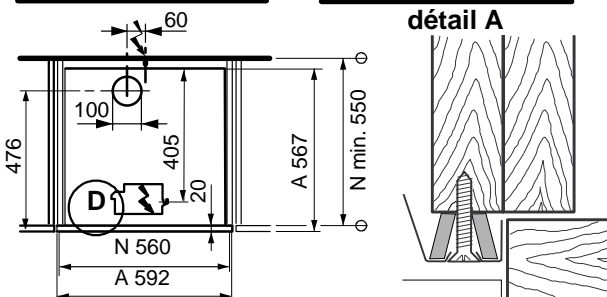
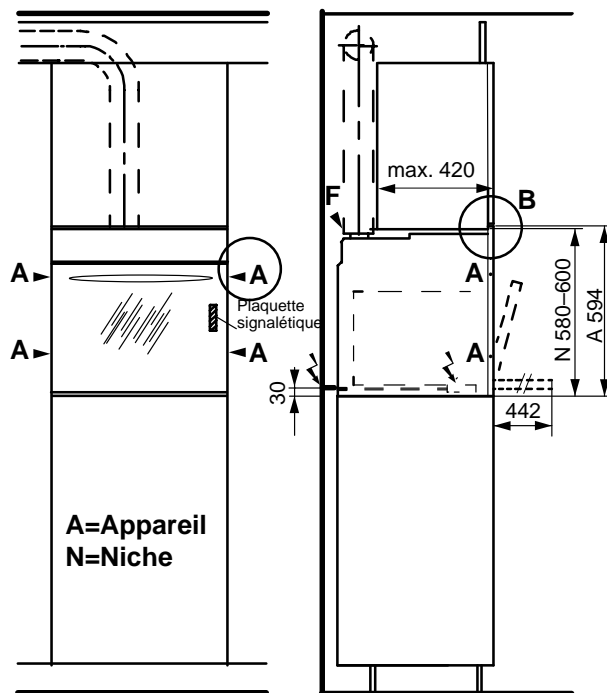
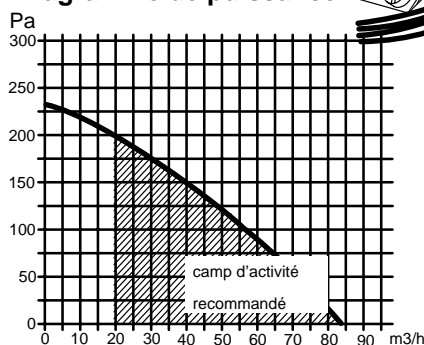


Diagramme de puissance



Exemples de planification et montage:
Comme les exemples d'air d'échappement pour le four et hotte d'aspiration nr. d'Instr. 315 0598 01.

Réseau = camp d'activité
recommandé

Données technique

Dimensions extérieures

Hauteur	59,4 cm
Largeur	59,2 cm
Profondeur	56,7 cm
Profondeur max. avec porte ouverte	100,9 cm

Dimensions intérieures du four

Hauteur	29,5 cm
Largeur	40,8 cm
Profondeur	40,6 cm
Volume	49,0 l
Poids total netto	44,0 kg

Consommation électrique

Chauffage supérieur	1200 W
Chauffage inférieur	1100 W
Corps de chauffe de la paroi arrière	2400 W
Gril à infrarouge	1800 W
Gril à grande surface	3000 W
Turbogrill	1800 W
Gamme de pizza	3500 W

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

Veillez toujours indiquer ces données si:

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

Electrolux

kW V

 EZ 13

~50Hz

Typ

Prod-nr:

Serie

EB SL60V W+F

- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives
- Les méthodes recommandées de cuisson, les températures et les temps de cuisson et de rôtissage, ainsi que les niveaux d'enfilage sont imprimés en caractères gras
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée





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









Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four							
	Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Pâte levée (gâteaux, tresses, pain et pizzas)								sans filtre à graisse de viande
Couronne briochée	190*	35 – 40	2	170	30 – 35	2	—	—
Nid d'abeille (plaque spéciale profonde)	200*	18 – 20	3	200*	18 – 20	3	—	—
Gougelhopf	180*	50 – 60	2	160	50 – 55	2	—	—
Tresse	200	35 – 40	2	190	30 – 35	2	1 + 4	—
Criissant	200*	30	2	180*	28 – 35	3	1 + 4	—
Pain selon taille	220	40 – 45	3	200	45 – 50	3	1 + 4	—
Petits pains	220	18 – 20	3	200	18 – 20	3	1 + 4	—
Jambon cuit dans le pain préchauffer cuire	220* 180	110–120	1	—	—	—	—	—
Petit pain fraîchement cuit	250*	5	2	230*	5	3	1 + 4	—
Petit croissant fraîchement cuit	220*	5	2	200*	5	3	1 + 4	—
Pizza (plaque originale de cuisson)	200*	15 – 20	2	200*	15 – 20	2	—	—
Pizza (plaque en terre cuite – préchauffer 20 min.)	275*	9 – 10	1	240*	8 – 10	1	—	—
Délicatesses du monde entier								sans filtre à graisse de viande
Cake américain aux bananes (USA)	180*	70	2	160*	70	2	—	—
Gâteau au coco d'Itaparica (Brésil)	180	45 – 50	2	—	—	—	—	—
Tourte de Linz (Autriche)	180	40 – 45	2	160	40 – 45	3	—	—
Tourte Sacher (Autriche)	180	50	2	160	50	3	—	—
Savarin (France)	180	25	2	—	—	—	—	—
Spécialités suisses								sans filtre à graisse de viande
Pitte au Prättigau (Grisons)	180	40 – 45	2	160	35 – 40	2	—	—
Pain de poire (Suisse orientale)	200	45 – 50	2	180	45 – 50	2	1 + 4	—
Tourte aux carottes (Argovie)	180*	45 – 50	2	160	50 – 55	2	—	—
Vol au vent glaronais (Glaris)	200*	35 – 40	2	180*	35 – 38	2	—	—
Pain d'épice	180*	18 – 20	3	160*	16 – 18	3	—	—
Tourte du presbytère (Zurich)	220*	35 – 40	2	190*	30 – 35	2	—	—
Biscuits de Noël								sans filtre à graisse de viande
Milans et tous les biscuits à pâte au beurre	180*	15 – 18	3	160*	15 – 20	3	2 + 4	1+3+5
Biscuits à sécher	160*	15 – 20	3	140*	15 – 18	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'épice	175*	15 – 25	3	175*	15 – 25	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'anis Laisser sécher les biscuits pendant la nuit sur une tôle pour la cuisson au four.	140*	18 – 22	3	130*	18 – 22	3	2 + 4	1+3+5

Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four							
	Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Toast et Gratins								sans filtre à graisse de viande
Toast Hawaii	240*	10 – 15	2	230*	10 – 15	2	1 + 4	—
Toast Champignons	240*	10 – 15	2	230*	10 – 15	2	1 + 4	—
Gratin de nouilles	200	45 – 55	2	190	40 – 50	2	1 + 4	—
Soufflé aux cerises (moule de 2 litres)	200*	35 – 38	2	—	—	—	—	—
Gratin de pomme de terre	200	60 – 65	2	180	60 – 65	2	1 + 4	—
Tomates garnit avec du fromage	200*	25 – 30	3	190*	25 – 30	3	1 + 4	—
Glace gratinée avec masse à meringue	—	—	—	250*	3 – 4	3	—	—
Légumes, riz, maïs, etc. comme accompagnement								sans filtre à graisse de viande
Mais, couvert	200*	30	2	190*	30	2	—	—
Riz, couvert	200*	30	2	190*	30	2	—	—
Frites au four blanchies	220*	30 – 35	3	200*	30 – 40	3	1 + 4	—
Frites au four (brutes)	230*	30 – 40	3	200*	30 – 40	3	1 + 4	—
Pommes de terre au four / pommes de terre sautées	230*	40 – 45	3	200*	35 – 40	3	1 + 4	—
Pommes duchesse	220*	30 – 35	3	200*	20 – 25	3	1 + 4	—





















Mode pizza	Commutateur de fonction	Température °C	Temps de cuisson en minutes	Rainure
Gâteau aux champignons		210*	25 – 30	2
Tarte au fromage		190*	40 – 45	2
Gâteau aux épinards		190*	30 – 35	3
Tarte avec fruits frais avec liaison sucrée 1 niveau		200*	35 – 40	plaque sur 2
Tarte avec fruits frais avec liaison sucrée 2 niveaux				plaque sur 2 + 4
Tarte avec fruits surgelés avec liaison sucrée		210*	40 – 45	plaque sur 2
Gâteaux aux fruits avec liaison dans un moule en pyrex		210*	35 – 40	1
Pizza ronde (sur plaque à gâteau originale)		200*	8 – 10	plaque sur 2
Pizza (sur pierre à pizza)		240*	7 – 8	1

Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four								
	Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 	
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux	
Curiosités du monde entier								sans filtre à graisse de viande	
Moussaka (Grèce)	180*	45 – 50	2	160*	35 – 40	2	—	—	
Lasagne (Italie)	200	60 – 65	2	180	55 – 60	2	—	—	
Poivron garni (Hongrie)	200*	80 – 90	2	180*	80 – 90	2	—	—	
Viande, volaille, gibier et poisson sans grill								avec filtre à graisse de viande	
Rôti de porc, 1kg	190*	85 – 90	2	180*	80 – 90	2	—	—	
Rôti de veau, 1kg	190*	70 – 85	2	180*	65 – 75	2	—	—	
Rôti de bœuf, 1kg	200*	75 – 80	2	190*	75 – 80	2	—	—	
Rôti hâché, 1kg	200*	75 – 80	2	190*	60 – 75	2	—	—	
Rôti tessinois (au lard)	200*	60 – 65	2	190*	60 – 65	2	—	—	
Roastbeef, 1kg	210*	25 – 30	2	200*	25 – 30	2	—	—	
Chicken Nuggets (mettre une feuille d'aluminium sur la plaque)	250*	13 – 16	3	230*	13 – 15	3	—	—	
Poulet, 1 – 1,2kg	190*	50 – 60	2	180*	50 – 55	2	—	—	
Canard, 1,5 – 2kg	180*	65 – 75	2	170*	60 – 65	2	—	—	
Oie, 3kg	180*	140 – 190	1	170*	140 – 190	2	—	—	
Dinde, 4,5– 5,5kg (sur plaque à gâteau profonde)	160*	210 – 230	2	150*	190 – 220	2	—	—	
Rôti de cerf	190*	60 – 70	2	180*	60 – 70	2	—	—	
Truites dans la feuille d'aluminium, 300g (utiliser une feuille épaisse)	190*	25 – 30	3	180*	25 – 30	3	1 + 4	—	
Filets de truite de 200 grammes	190*	20 – 25	3	180*	20 – 25	3	—	—	
Rôtis à basse température (à précuire dans la poêle avant le rôtissage)	Cuisson au four								
	Chauffage de supérieur et inférieur 			(AC) oder (UL)  			(AC) 	(AC) 	
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux	
avec filtre à graisse de viande									
Roastbeef, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	85 – 95	2	140* 80	85 – 95	2	—	—
Rôti de veau, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	100–110	2	140* 80	100–110	2	—	—
Carré de porc, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	85 – 95	2	140* 80	85 – 95	2	—	—

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

Table de stérilisation	Seulement avec chauffage inférieur ou air chaud sur la rainure inférieure. Les bocaux ne doivent pas se toucher.			
	 ou 			
	Température °C	Stériliser jusqu'à ce que le liquide perle Temps min.	Continuer de stériliser Temps min.	Laisser reposer dans le four éteint Temps min.
Baies				
Fraises Myrtilles Framboises Groseilles mûres	150 – 160	35 – 45	—	—
Groseilles acides	150 – 160	35 – 45	15	—
Fruits à pépins				
Fruits à chère dure Poires Coings Prunes	150 – 160	35 – 45	15	—
Légumes				
Carottes	150 – 160	50	15	60
Champignons	150 – 160	45	30	60
Mixed Pickles	150 – 160	50	15	—
Choux-raves Haricots Petits pois Asperges	150 – 160	50	80 – 120	45 – 60
Table de séchage				
Pour sécher à l'air chaud, utilisez une plaque à sécher. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous éteignez le four à la moitié du temps de séchage. Ouvrez ensuite et laissez bien refroidir, de préférence toute la nuit. Finissez ensuite le séchage.				
				
			Température °C	Temps h
Légumes				
Haricots	75		6 – 8	
Poivrons (en lamelles)	75		5 – 6	
Légumes pour potages	75		5 – 6	
Champignons	50		6 – 8	
Herbes	40 – 50		2 – 3	
Fruits				
Pruneaux	75		8 – 10	
Abricots	75		8 – 10	
Quartiers de pomme	75		6 – 8	
Poires	75		6 – 9	

Kundendienst – Service après-vente – Servizio dopo vendita

Servicestellen

Zürich/Mägenwil
5506 Mägenwil
Industriestr. 10

8718 Schänis
Biltnerstrasse

9202 Gossau
Poststrasse 10

4133 Pratteln
Rheinpark-Center
Netzibodenstr.23b

8400 Winterthur
Bürglistrasse 27

6032 Emmen
Buholzstrasse 1

7000 Chur
Comercialstrasse 19

3063 Ittigen/Bern
Ey 5

Points de service

1204 Genève
Rue des Rois 15

1028 Préverenges
Le Trési 6

3966 Réchy
Route de Grône

Servizio dopo vendita

6916 Grancia
Zona Industriale E



Ersatzteilverkauf

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tel. 0848 / 848 023

Point de vente de rechange

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tél. 0848 /848 023

Vendita pezzi di ricambio

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tel. 0848 / 848 023

Kochberatung / Verkauf

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tel. 01 /405 81 11

Demonstration / Vente

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tél. 01 / 405 81 11

Consulente (cucina) / Vendita

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tel. 01 / 405 81 11

Garantie

Wir gewähren auf allen Produkten, die in der Schweiz gekauft und in Betrieb sind, eine einjährige Voll-Garantie, gerechnet ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Massgebend für den Garantieanspruch ist die Faktura oder ein entsprechender Verkaufsbeleg.

Garantie

L'utilisateur final de tout produit acheté et utilisé en Suisse, bénéficie d'une garantie complète d'une année à partir de la date de livraison. La facture ou le justificatif d'achat correspondant fait foi en la matière.

Garanzia

Per questo prodotto concediamo una garanzia di 12 mesi a partire della data di vendita. La garanzia è valida dietro presentazione della fattura o dello scontrino d'acquisto.

ELECTROLUX AG

Badenerstrasse 587
CH-8048 ZÜRICH

Tel.: 01-405 8111 Fax: 01-405 8235
Telex: 822493